

Imprimer les cadres « carte des cafés » et « bonne dégustation » sur de la carteleterie (beige si possible). Si vous imprimez sur des feuilles blanches d'épaisseur standard, vous pouvez ensuite plastifier pour plus de rigidité.

Pour les informations concernant les cafés :

Imprimer sur des feuilles d'épaisseur standard.

Découper en suivant les cadres noirs mais en laissant une grande marge à gauche (pour pouvoir agraffer).

Pour cette marge se reporter aux dimensions la page de garde : « cartes des cafés » et à celle de la fin « bonne dégustation ».

Classer les cafés dans l'ordre de leur intensité.

Insérer les intercalaires « lungo » et « décas » avant d'agrafer ou de clipser.

Et voilà !

(noir)

Espresso Ristretto

PUISSANT ET CONTRASTÉ :

Mélange d'Arabicas Sud Américains, Est Africains et d'une touche de Robusta qui, torréfiés séparément, apportent une subtile note fruitée à cet espresso intense en goût et en corps.

Origine :

Essentiellement composé des meilleurs Arabicas sud-américains, tels que Colombie et Brésil, Ristretto contient aussi de grands Arabicas d'Afrique de l'Est finement acidulés et une touche de Robusta plus nerveux.

Intensité : 10

Torréfaction :

Les grains sont torréfiés lentement et séparément, on obtient ainsi un bouquet original associant des notes acidulées, fruitées et torréfiées. La mouture très fine délivre un café « à l'italienne » : intense, au goût riche et au corps très présent.

Dégustation :

Ristretto (25 ml)

tasse Espresso (40 ml)

Idéal pour la préparation de Cappuccino

Notes aromatiques :

Notes hautement torréfiées, adoucies par des notes chocolatées. Un contraste subtil entre force et amertume, acidité et notes fruitées.

(violet)

Espresso Arpeggio

INTENSE ET CRÉMEUX :

Pur Arabica d'Amérique du Sud et Centrale, hautement torréfié, Arpeggio a un caractère puissant et un corps bien présent, rehaussé de notes cacaoées.

Origine :

Une sélection des meilleurs Arabicas d'Amérique du Sud et Centrale, aux profils fruités ou maltés, comme les cafés du Costa Rica.

Intensité : 9

Torréfaction :

Une torréfaction soutenue, calculée pour mettre en valeur le tempérament de chaque origine. La finesse de la mouture permet d'obtenir un corps dense.

Dégustation :

Ristretto (25 ml)

asse Espresso (40 ml)

Idéal pour la préparation de Cappuccino

Notes aromatiques :

Intenses notes grillées, alliées à une note boisée et une subtile note cacao.

(gris foncé) Espresso Roma

COMPLEXE ET EQUILIBRÉ :

Mélange équilibré d'Arabicas d'Amérique Centrale, du Sud et de Robusta légèrement torréfié, Roma révèle de douces notes grillées et boisées, tout en ayant du corps et de la profondeur en bouche.

Origine :

Cultivé à haute altitude, l'Arabica d'Amérique centrale apporte sa finesse, tandis que l'Arabica du Brésil et le Robusta donnent du corps et de la profondeur en bouche.

Intensité : 8

Torréfaction :

Une torréfaction légère et une mouture très fine révèlent toute la finesse aromatique du mélange et permettent d'obtenir un espresso court mais pas trop fort.

Dégustation :

Ristretto (25 ml)

Tasse Espresso (40 ml)

Notes aromatiques :

Notes boisées et grillées, révélées par la torréfaction légère de plusieurs origines aux goûts intenses.

(marron clair métallisé) Espresso Livanto

EQUILIBRÉ ET HARMONIEUX :

Pur Arabica d'Amérique du Sud et d'Amérique Centrale, Livanto est un espresso très équilibré. Il se distingue par une note torréfiée, caramélisée.

Origine :

Ce mélange est composé des Arabicas les plus nobles d'Amérique Centrale et du Sud, comme le Costa Rica et la Colombie, traités selon des méthodes traditionnelles pour préserver leurs profils typiques, maltés et fruités.

Intensité : 6

Torréfaction :

Une torréfaction moyenne accentue les notes maltées, tandis que les notes fruitées évoluent vers un bouquet caramélisé, complexe et délicat.

Dégustation :

Tasse Espresso (40 ml)

Dégustation :

Idéal pour la préparation de Cappuccino

Notes aromatiques :

Un profil rond et équilibré, typique du café fraîchement torréfié, résultant d'une combinaison de notes céréales, maltées, caramélisées et de fines notes fruitées.

(vert foncé) Espresso Capriccio

RICHE ET SINGULIER :

Mélange d'Arabicas d'Amérique du Sud et d'une touche de Robusta, Capriccio est un espresso au bouquet riche, où domine une note céréale typique.

Origine :

La présence d'Arabicas d'Amérique du Sud, cultivés à haute altitude, donne à ce mélange une fine acidité, équilibrée par le juste dosage de l'Arabica du Brésil et une touche de Robusta.

Intensité : 5

Torréfaction : Légère

Une torréfaction légère du mélange développe un profil riche et préserve une fine acidité.

Dégustation :

Tasse Espresso (40 ml)

Notes aromatiques :

Une note céréale typique, déjà perceptible «au nez», équilibrée par une fine acidité.

(marron clair) Espresso Volluto

DOUX ET FRUITÉ :

Pur Arabica d'Amérique du Sud légèrement torréfié, Volluto révèle des notes douces et biscuitées, animées par une pointe d'acidité et une note fruitée. Volluto est composé à 100% de cafés issus de notre programme Nespresso AAA Sustainable Quality™, une initiative d'aide aux producteurs, menée en partenariat avec Rainforest Alliance. Visitez www.nespresso.com/aaa-program.

Origine :

Les Arabicas du Brésil et de Colombie qui composent Volluto proviennent de petites plantations produisant un café de très haute qualité. Les cultures se font dans le respect de l'environnement et des traditions.

Intensité : 4

Torréfaction :

Légère afin de préserver la note céréale de l'Arabica du Brésil et la note fraîche et fruitée du café colombien.

Dégustation :

Tasse Espresso (40 ml)

Notes aromatiques :

Présentes et diverses. Notes fruitées, harmonieusement équilibrées par des notes douces et biscuitées.

(marron foncé) Espresso Così

LÉGER ET RAFRAICHISSANT :

Pur Arabica d'Afrique de l'Est, d'Amérique Centrale et du Sud, légèrement torréfié, Così développe une note citronnée à l'acidité rafraîchissante, sur un corps léger.

Origine :

Une combinaison des meilleurs Arabicas du Kenya confère à ce mélange une note de citron caractéristique, harmonisée par la douceur et la légèreté des Arabicas d'Amérique centrale et du Sud.

Torréfaction :

Une torréfaction légère, parfaitement maîtrisée par nos maîtres torréfacteurs, permet de magnifier la note agrume très fragile de Così. Ce Grand Cru offre ainsi une fraîcheur et une légèreté incomparables.

Intensité : 3

Dégustation :

Tasse Espresso (40 ml)

Notes aromatiques :

Une note agrume à forte connotation de citron. Ce caractère rare et rafraîchissant est supporté par un corps léger.

(beige métallisé) Dulsão do Brasil

DOUX ET MOELLEUX :

Pur Arabica du Brésil, Dulsão do Brasil est un mélange de cafés Bourbon rouge et jaune. La torréfaction séparée des grains apporte rondeur et équilibre, tout en révélant des notes douces de miel et de malt.

Origine :

Nobles et délicats, les cafés Bourbon «rouge» et «jaune» proviennent de plantations de haute altitude au sud du Brésil. Cueillis à la main, les grains dépulvés sont séchés au soleil avec leur mucilage pour conférer plus de douceur au café.

Torréfaction :

Une partie du café est torréfiée légèrement pour révéler les notes douces, tandis que l'autre partie est soumise à une torréfaction plus soutenue pour équilibrer le mélange.

Intensité : 5

Dégustation :

Tasse Espresso (40 ml)

Notes aromatiques :

Notes douces dominantes rappelant le miel et le sirop d'érable, sur une base céréale maltée.

(rose très pâle) Rosabaya de Colombia

FRUITÉ ET ÉQUILIBRÉ :

Ce mélange de grands Arabicas de Colombie, torréfiés séparément, développe une fine acidité avec des notes typiques de fruits rouges rappelant certains accords de vin.

Origine :

Les variétés qui constituent ce "Pure Origine" sont cultivées par de petits caféiculteurs, dans la région la plus haute de Colombie. Cueilli à la main, et traité selon la méthode humide qui intensifie les notes aromatiques, le café en parche est ensuite transféré dans la région de Paramo de Letras où il conserve intactes ses qualités, grâce à un climat sec et froid.

Intensité : 6

Torréfaction :

Une torréfaction séparée des différentes origines permet de sublimer les notes fruitées et l'acidité, tout en apportant du corps.

Dégustation :

Tasse Espresso (40 ml)

Notes aromatiques :

Des notes de fruits rouges évoquant le vin : cassis, cranberries séchées, et groseilles.

Indriya from India (vert kaki pâle)

PUISSANT ET ÉPICÉ :

Alliance racée d'Arabica et d'une pointe de Robusta provenant du sud de l'Inde, Indriya from India est un Espresso au corps intense et au caractère puissant, avec des notes épicées.

Origine :

L'Arabica et le Robusta sélectionnés poussent au sud de l'Inde, à l'ombre de grands arbres abritant également la culture du poivre et de diverses épices. Provenant de plantations de haute altitude, le Robusta est un café très pur, avec beaucoup d'intensité et peu d'amertume. Seuls les grains absolument parfaits sont conservés après un tri minutieux.

Intensité : 10

Torréfaction :

Le Robusta est très torréfié pour qu'il exprime pleinement son intensité et développe un corps dense. A l'inverse, la torréfaction de l'Arabica est plus légère pour exprimer toute la subtilité des arômes. Une mouture très fine soutient le corps et exalte le goût.

Dégustation :

Ristretto (25 ml)

Tasse Espresso (40 ml)

Idéal pour la préparation de Cappuccino

Notes aromatiques :

Note cacao et notes végétales sèches, ainsi qu'un bouquet épicé rappelant le clou de girofle, le poivre et la noix de muscade.

(jaune clair) Lungo Finezzo

FLEURI ET RAFRAICHISSANT :

Alliance délicate d'Arabicas d'Afrique de l'est, d'Amérique du Sud et Centrale, légèrement torréfiés, Finezzo Lungo est très aromatique avec son délicat bouquet de notes fleuries rappelant le jasmin.

Origine :

Un mélange des Arabicas les plus nobles : milds floraux d'Afrique de l'Est et milds parfumés d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud.

Torréfaction :

Une torréfaction légère permet d'exprimer pleinement toute la délicatesse des arômes.

Intensité : 3

Dégustation :

Tasse Lungo (110 ml)

Notes aromatiques :

Note typiquement florale associant le jasmin, la fleur d'oranger et la bergamote.

(bleu ciel) Vivalto lungo

COMPLEXE ET EQUILIBRÉ :

Mélange complexe d'Arabicas d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est, torréfiés séparément, Vivalto Lungo est un café équilibré qui associe une belle note torréfiée à une subtile note fleurie.

Origine :

Un mélange complexe et contrasté. Les Arabicas d'Amérique du Sud, cultivés à haute altitude, apportent une légère acidité. L'Arabica d'Ethiopie ajoute sa touche florale et le café Sud de Minas du Brésil renforce le caractère et développe l'amertume.

Intensité : 4

Torréfaction :

Une torréfaction séparée permet de sublimer le caractère des diverses origines. La mouture est adaptée à une extraction en longue tasse.

Dégustation :

Tasse Lungo (110 ml)

Notes aromatiques :

Un tempérament riche et complexe, dû au mariage parfaitement maîtrisé de nombreuses origines : belle note torréfiée, légère note boisée, douce note de céréales et subtile note fleurie.

(vert foncé) Lungo fortissio

RICHE ET INTENSE :

Composé d'Arabicas d'Amérique Centrale et du Sud, relevé d'une touche de Robusta, Fortissio Lungo est un mélange corsé, au corps et à l'amertume bien présents, où s'épanouit une note de grains intensément torréfiés.

Origine :

Une base fine et équilibrée d'Arabicas d'Amérique Centrale et d'Amérique du sud, relevée par une pointe de Robusta apportant corps et caractère.

Intensité : 7

Torréfaction :

Une torréfaction intense et séparée renforce le caractère des diverses origines et développe l'intensité, le corps et l'amertume.

Dégustation :

Tasse Lungo (110 ml)

Notes aromatiques :

Sur une base associant amertume et corps plein, se détachent une note de grains intensément torréfiés, des notes boisées et végétales, renforcées par la note céréale typique apportée par la pointe de Robusta.

(rose foncé/rouge) Lungo décaféinato

RICHE ET INTENSE :

Composé d'Arabicas d'Amérique Centrale et du Sud, relevé d'une touche de Robusta, Fortissio Lungo est un mélange corsé, au corps et à l'amertume bien présents, où s'épanouit une note de grains intensément torréfiés.

Origine :

Une base fine et équilibrée d'Arabicas d'Amérique Centrale et d'Amérique du sud, relevée par une pointe de Robusta apportant corps et caractère.

Intensité : 7

Torréfaction :

Une torréfaction intense et séparée renforce le caractère des diverses origines et développe l'intensité, le corps et l'amertume.

Dégustation :

Tasse Lungo (110 ml)

Notes aromatiques :

Sur une base associant amertume et corps plein, se détachent une note de grains intensément torréfiés, des notes boisées et végétales, renforcées par la note céréale typique apportée par la pointe de Robusta.

(rouge foncé) Décaféinato

FRUITÉ ET DELICAT :

Ce mélange d'Arabicas d'Amérique du Sud, renforcé par une pointe de Robusta, légèrement torréfié, révèle une belle note de fruits rouges.

Origine :

Une composition élégante et maîtrisée d'Arabica colombien offrant une note fruitée, de plusieurs Arabicas d'Amérique du Sud et d'une pointe de Robusta.

Intensité : 2

Torréfaction :

Une torréfaction courte et légère accentue le caractère fruité et rafraîchissant de Decaffeinato. La mouture est calibrée pour obtenir un café léger mais avec de la personnalité.

Dégustation :

Tasse Espresso (40 ml)

Notes aromatiques :

Notes de fruits rouges, typiques de certains accords de vins, adoucies par des notes de fruits secs, de graines et une note « beurrée-lactée ».

(bordeau/marron) Décaféinato intenso

DENSE ET PUISSANT :

La combinaison d'Arabicas d'Amérique du Sud avec une touche de Robusta, hautement torréfiés, révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillées, supportées par un corps dense.

Origine :

Une sélection d'Arabicas d'Amérique du Sud, relevée d'une touche de Robusta, lui confère son goût riche et intense.

Intensité : 7

Torréfaction :

Une torréfaction courte et poussée développe les notes grillées et renforce son corps.

Dégustation :

Tasse Espresso (40 ml)

Dégustation :

Idéal pour la préparation de Cappuccino

Notes aromatiques :

Notes grillées et chocolatées. Grande richesse aromatique perceptible dans la "crema" et le café. Corps intense.

Les Lungos

Les Décas