

Nespresso Professionnel dévoile Amaretti Decaffeinato, sa toute première référence décaféinée & aromatisée

Paris, le 22 mai 2025 - Nespresso Professionnel enrichit sa gamme de cafés aromatisés avec une nouvelle référence décaféinée au goût inoubliable de biscuit Amaretti, conçue pour les consommateurs soucieux de leur apport en caféine et souhaitant bénéficier d'une pause gourmande tout au long de la journée.



Des grains Arabicas soigneusement sélectionnés & un processus de torréfaction séparée

Afin d'élaborer cette nouvelle saveur, Nespresso a misé sur une sélection rigoureuse **d'Arabicas d'Amérique du Sud**. Cultivés en Colombie et au Brésil, ces grains ont été choisis pour leur complémentarité : les cafés colombiens apportent un caractère fruité et de l'acidité tandis que les grains brésiliens confèrent rondeur et équilibre à l'ensemble.

Pour ce café, Nespresso Professionnel a utilisé la technique dite de **torréfaction différenciée**, permettant de préserver les arômes les plus subtils de chaque variété : les grains colombiens sont légèrement torréfiés pour révéler leurs notes vives, tandis que les grains brésiliens font l'objet d'une torréfaction plus poussée, pour structurer l'ensemble sans alourdir le profil aromatique.

Une expérience gustative unique, à toute heure de la journée

Le résultat : un café doux et harmonieux, sublimé par un arôme d'amande délicate, évoquant le biscuit italien Amaretti, avec une subtile touche de vanille. Grâce à l'absence de caféine, Amaretti Decaffeinato peut être déguster à toute heure de la journée, sans compromis sur le goût. Pour tous ses cafés décaféinés, Nespresso opte en effet pour des méthodes naturelles, sans utilisation de solvants chimiques. La caféine des grains de café est éliminée avec de l'eau chaude ou du dioxyde de carbone liquide. Ainsi, les propriétés du café sont préservées de façon optimale.

La gamme CREATIONS : des cafés pour créer des recettes innovantes et dans l'air du temps

Avec Amaretti Decaffeinato, Nespresso Professionnel renforce sa gamme CREATIONS, conçue pour les professionnels du secteur HORECA et les entreprises en quête de cafés originaux et de recettes personnalisées. Cette gamme, composée de quatre références café, permet de réaliser des recettes qui sortent de l'ordinaire, qu'elles soient chaudes, froides, avec ou sans lait.

Dans la lignée du succès de Caffè Nocciola lancé en 2023, Amaretti Decaffeinato répond ainsi à l'attrait croissant des consommateurs pour les cafés aromatisés. Aujourd'hui, 26% des cafés pris en hors domicile sont aromatisés¹, une tendance particulièrement forte chez les jeunes (16/24 ans) chez qui ce taux passe à 35 %. De plus, le marché du café décaféiné est en pleine expansion, avec une croissance de plus de 6 % des allégations décaféiné depuis 2018².

Afin de célébrer ce lancement et illustrer son potentiel gourmand, Nespresso Professionnel a fait appel au **Chef pâtissier Aurélien Cohen**, reconnu pour sa maîtrise des textures et son sens de l'équilibre des saveurs.



Aurélien Cohen signe **une création exclusive : la Tarte Miss Caffé Amaretti Bianchi**, une pâtisserie raffinée qui met en valeur la douceur et la richesse aromatique d'Amaretti Decaffeinato. Cette tarte se compose d'une pâte sablée à l'amande, d'une crème d'amande infusée au café, d'un praliné café-amande, ainsi que d'une crème Namelaka au chocolat blanc et d'une ganache montée, toutes deux délicatement parfumées au café Amaretti Decaffeinato. Cette collaboration incarne la rencontre entre l'excellence du café et l'audace de la haute pâtisserie, et démontre comment Amaretti Decaffeinato peut s'inscrire dans des créations gourmandes et modernes, à la croisée des univers café et dessert.

Selon Renata de Stefano, Directrice de Nespresso Professionnel : « *Nous avons souhaité lancer ce café audacieux et délicieusement parfumé à l'amande afin d'enrichir notre offre professionnelle avec une proposition originale, raffinée et sans caféine. Amaretti Decaffeinato répond pleinement aux attentes actuelles des amateurs de café, de plus en plus portés sur des cafés gourmands et des recettes originales.* »



À propos de Nespresso Professionnel

Nespresso Professionnel propose des solutions personnalisées, adaptées aux besoins et aux attentes spécifiques des entreprises et des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration :

- 26 cafés d'exception de haute qualité et cultivés de façon plus durables ;
- Des machines performantes et simples d'utilisation conçues pour un usage professionnel : Nespresso Momento, Aguila, Zenius ;
- Des services sur-mesure et un accompagnement au quotidien : maintenance et SAV, recyclage des capsules et équipe commerciale dédiée.

Pour plus d'informations, consultez le site Web Nespresso Professionnel : www.nespresso.com/pro

¹ Source : NIQ 2024.

² Source : Etude Mintel, The Future of Coffee 2022.

À propos de Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA est le pionnier et la référence en matière de café portionné de haute qualité. L'entreprise collabore avec près de 170 000 caféiculteurs dans 18 pays dans le cadre de son programme AAA pour une Qualité Durable™ afin de favoriser la mise en œuvre de pratiques agricoles plus durables dans les fermes et leur écosystème. Lancé en 2003 en collaboration avec l'ONG Rainforest Alliance, ce programme permet d'accroître le rendement et la qualité des récoltes, afin de s'assurer d'un approvisionnement plus durable en café de la plus haute qualité et d'améliorer les conditions de vie des caféiculteurs et de leurs communautés.

En 2022, Nespresso a obtenu la certification B Corp™, rejoignant ainsi un mouvement international de plus de 9 000 entreprises engagées qui répondent aux normes de B Corp élevées en matière de responsabilité sociale et environnementale et de transparence. Basée à Vevey, en Suisse, Nespresso est présent sur 93 marchés et compte plus de 14 000 collaborateurs. En 2023, l'entreprise gérait un réseau mondial de près de 800 boutiques.

Pour plus d'informations, visitez le site web de Nespresso : www.nestle-nespresso.com.