

NESPRESSO PROFESSIONNEL RENFORCE SON OFFRE DE CAFÉS AROMATISÉS AVEC UN NOUVEAU CAFÉ SAVEUR NOISETTE : *CAFFÈ NOCCIOLA*

Paris, le 31 octobre 2023 – Les cafés aromatisés sont de plus en plus prisés des Français. Ils représentent déjà plus d'un quart*₁ des occasions de consommation en hors domicile. Une tendance forte qui s'ancre et se développe dans tous les secteurs, y compris celui de l'entreprise. En phase avec les attentes de ses clients, Nespresso Professionnel annonce le lancement d'un nouveau café aux arômes de noisette pour les amateurs de cafés gourmands : *Caffè Nocciola*. Un café d'exception, résultat d'une torréfaction séparée d'Arabicas et d'un mode d'agriculture plus durable.

***Caffè Nocciola* : une nouveauté café ancrée dans une tendance forte : les cafés aromatisés**

Les cafés aromatisés sont en croissance rapide, avec une augmentation de plus de 120%*₂ sur les deux dernières années. Le traditionnel « espresso » a laissé la place à un champ des possibles gustatifs : cafés lattés, cappuccinos ou encore cafés aromatisés. Dans ce contexte, Nespresso Professionnel renforce sa gamme de cafés aromatisés : après le café goût caramel (*Caffè Caramello*) ou vanille (*Caffè Vanilio*), Nespresso Professionnel dévoile aujourd'hui *Caffè Nocciola*, qui enrichit la gamme *Creations* de façon permanente.



Un Arabica d'exception d'Amérique du Sud, cultivé de façon plus durable

Mélange d'Arabica du Brésil et de Colombie, *Caffè Nocciola* est le fruit d'une torréfaction séparée, réalisée avec une intensité similaire pour créer une harmonie et conserver tous les arômes. La note de céréale maltée du café laisse ainsi apparaître un arôme de noisette caramélisée.

Caffè Nocciola est issu du Programme AAA pour une Qualité Durable™ de Nespresso. Initié il y a 20 ans en partenariat avec Rainforest Alliance, ce programme s'appuie sur une relation directe avec les caféiculteurs, via un réseau de près de 600 agronomes Nespresso, qui les accompagnent et les forment. L'objectif est de les aider à cultiver un café de très haute qualité et plus durable, tout en contribuant à améliorer leurs conditions de vie.



« Avec Caffè Nocciola, nous proposons une nouvelle alternative à l'espresso classique pour répondre à une attente croissante des amateurs de café. Que ce soit au bureau lors de l'incontournable pause-café, dans un hôtel, un café ou restaurant, les cafés aromatisés permettent de créer un moment encore plus gourmand et réconfortant. C'est notre ambition avec notre gamme de cafés aromatisés, qui s'enrichit aujourd'hui avec l'arrivée de Caffè Nocciola, avec toujours l'exigence d'une agriculture plus durable et respectueuse des caféiculteurs et de leur environnement. » explique **Renata De Stefano, Directrice Générale de Nespresso Professionnel.**

Caffè Nocciola est disponible en boîte de 50 capsules ou en tube de 30 capsules, au prix de 0,39 euros HT/capsule.

*1.2. Source : Etude CUPs NielsenIQ – CAM P6 2023 – HMSM+PROXI+ECOM+HD

À propos de Nespresso Professionnel

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

- 24 cafés d'exception, tous de haute qualité et issus de filières 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 une équipe commerciale dédiée.

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