



GAMME DE CAFÉS NESTLÉ

ARABICA / ROBUSTA / CHICORÉE



Variétés* :

Arabica (café doux, aromatique et acidulé)
Robusta (café corsé, amer et puissant)

Étapes de fabrication:

Assemblage (mélange de variétés, d'origines et typologies différentes de café)
Torréfaction (impact significatif sur l'équilibre des saveurs)
Séchage (par atomisation ou lyophilisation)

Taille de la mouture :

Atomisation
Lyophilisation

*Un café Robusta contient deux fois plus de caféine qu'un café Arabica.



GAMME CAFÉ ARABICA



Nescafé® ALTA RICA

Variété : 100% ARABICA / Origine : Amérique du Sud & Centrale
Goût puissant et intense, notes fruitées.

GRANULOMÉTRIE

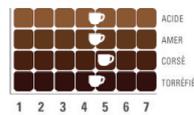


Moyenne à grossière

INTENSITÉ



PROFIL SENSORIEL



Nescafé® Spécial Filtre BIO

Variété : 100% ARABICA / Origine : Amérique Latine
Notes : Céréales et goût légèrement acidulé

GRANULOMÉTRIE



Moyenne à grossière

INTENSITÉ



PROFIL SENSORIEL



Nescafé® Spécial Filtre Origins Colombia

Variété : 100% ARABICA / Origine : Colombie / Notes : Fruitées

GRANULOMÉTRIE



Moyenne à grossière

INTENSITÉ



PROFIL SENSORIEL



Délicat





GAMME DE CAFÉS NESTLÉ

ARABICA / ROBUSTA / CHICORÉE



GAMME CAFÉ ROBUSTA



Nescafé® Rich Roast

Variété : dominante BOBUSTA intense et savoureuse
Arôme riche et délicat.

GRANULOMÉTRIE



Fine

INTENSITÉ



PROFIL SENSORIEL



Nescafé® Mokambo Tradicion Certifié RFA

Variété : 100% ROBUSTA

Notes : intenses et toniques - Arôme puissant et chocolaté

GRANULOMÉTRIE



Moyenne à grossière

INTENSITÉ



PROFIL SENSORIEL



Nescafé® NES

Variété : 100% ROBUSTA

Torréfaction légère pour un café sans amertume

GRANULOMÉTRIE



Extra-fine

INTENSITÉ



PROFIL SENSORIEL



Doux



GAMME CHICORÉE



Ricoré® Original

Alliance entre les arômes généreux du café
et la douceur de la chicorée. Une recette source de fibres.

GRANULOMÉTRIE



Fine à extra-fine

INTENSITÉ



PROFIL SENSORIEL



Doux

