

Nespresso Les Chocolats Fact Sheet

Nespresso Les Chocolats ist ein Sortiment außergewöhnlicher Kreationen aus dunkler, weißer und Milkschokolade, die auf Aroma und Intensität der einzelnen Nespresso Grand Cru Kaffees perfekt abgestimmt sind.

Produktsortiment

Nespresso Les Grands Crus – Herkunftsreine Schokoladen



JAVA: Java ist eine besonders knusprige dunkle Schokolade. Die hellen Kakaobohnen verleihen eine braun schimmernde Nuance. Ihre würzigen und kräftigen Aromen machen diese Schokolade zunächst sehr intensiv und offenbaren dann leicht säuerliche und erfrischende Noten.

Harmonieempfehlung: *Arpeggio*



BRÉSIL: Brésil ist eine charakterstarke dunkle Schokolade, deren Bohnen köstliche Noten von geröstetem Kakao und Lakritze enthalten, verstärkt mit dezenten Aromen von getrockneten Früchten.

Harmonieempfehlung: *Ristretto* und *Dulsão do Brasil*



TRINIDAD: Mild und elegant: Trinidad ist eine aromatische dunkle Schokolade, deren Kakaobohnen feine Noten frischer Mandeln enthüllen.

Harmonieempfehlung: *Roma* und *Finezzo Lungo*



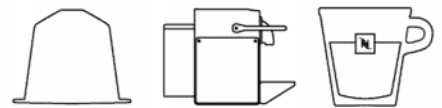
MADAGASCAR: Diese cremige und edle Milkschokolade entfaltet ein dezentes Milcharoma, das sich mit den erfrischenden Fruchtnoten der Kakaobohnen harmonisch vereint.

Harmonieempfehlung: *Decaffeinato Lungo*



VANILLE DE TAHITI: Diese weiße Schokolade zeichnet sich, im Zusammenspiel mit dem Geschmack der tahitianischen Vanille, durch Milde und Cremigkeit aus. Mit ihrem feinen, würzigen Aroma vermischt sich eine dezent salzige Note.

Harmonieempfehlung: *Volluto* und *Fortissio Lungo*



Nespresso Les Variations – Faszinierende Schokoladekreationen

PASSION GINGEMBRE: Diese dunkle, cremige Schokolade entfaltet einen exotischen Kern mit dem Geschmack der Passionsfrucht. Die lebhafteste und pfefferige Ingwernote weckt den Gaumen mit einer würzigen Frische.

Harmonieempfehlung: Rosabaya de Colombia und Decaffeinato Intenso



VINAIGRE DE FRAMBOISE: Die milde Füllung dieser dunklen Schokolade mit der Süße der Himbeere steht mit dem Geschmack des Rohkakaos im Kontrast und bereichert ihn mit feinen, fruchtigen Noten.

Harmonieempfehlung: *Capriccio*



FUSION AGRUMES: Die fruchtige Füllung dieser dunklen Schokolade vereint perfekt Frische und Süße. Die belebenden Aromen von Orangen und Zitronen harmonieren auf natürliche Weise mit dem Kakao.

Harmonieempfehlung: *Livanto* und *Decaffeinato*



CARAMEL BEURRE SALÉ: Diese edle Milkschokolade besitzt delikate Aromen, die aus dem perfekten Gleichgewicht zwischen der cremigen Füllung aus Karamell und fein gesalzener Butter entstehen.

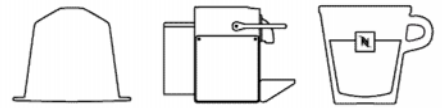
Harmonieempfehlung: *Cosi* und *Indriya from India*



VANILLE ROSE: Diese cremige und zartschmelzende weiße Schokolade enthüllt köstlich milchige Aromen. Im Inneren verbirgt sich ein intensives Rosenaroma.

Harmonieempfehlung: *Vivalto Lungo*





Nespresso Les Chocolats – Speziell geformt für den perfekten Genuss

Um die Einmaligkeit der Les Chocolats und ihrer Harmonien mit den *Nespresso Grand Cru* Kaffees zu unterstreichen, sind *Nespresso Les Chocolats* speziell geformt, damit sie die einzelnen Geschmacksnerven im Mund in der richtigen Intensität anregen. Durch ihre Größe decken sie die empfindlichsten Punkte des Gaumens ab. In den gerundeten Ecken haben die Karrés eine leichte Säure, um gegebenenfalls Fett und Zucker auszugleichen und garantieren durch ihre Stärke den richtigen Schmelzgrad für den vollendeten Schokoladegenuss.



Verpackung

Nespresso Les Chocolats sind in **zwei Packungsgrößen** erhältlich:

Sortenreine Schachtel mit 18 Schokoladenköstlichkeiten, *Nespresso Les Grands Crus* (€ 6,-) oder *Nespresso Les Variations* (€ 7,-)

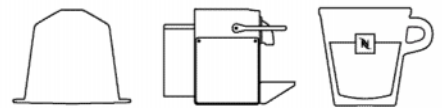


Elegante Geschenkbox mit 50 Schokoladentäfelchen, die ein Sortiment von fünf Sorten zum Verkosten mit Freunden enthält: *Nespresso Les Grands Crus* (€ 19,-) und *Nespresso Les Variations* (€ 22,-)



Verfügbarkeit

Les Chocolats von *Nespresso* sind seit September 2011 in ausgewählten *Nespresso* Boutiquen in Wien, Graz und Linz sowie ab Oktober 2011 im Internet unter www.nespresso.com sowie telefonisch unter 0800 21 62 51 (gebührenfrei) erhältlich.



Kleiner Einblick in die Kakao- und Schokoladengeschichte

Als Wiege des Kakaobaums gilt Südamerika, genauer das Gebiet zwischen dem nördlichen Amazonasgebiet und Guyana

12. Jhd. Die Azteken verarbeiten Kakao zu „Xocolatl“, einem „Getränk der Götter“, ein Getränk mit belebender, kräftigender und heilender Wirkung.
- 1528 Herman Cortés bringt Kakao nach Europa.
- 1659 Eröffnung der ersten Chocolaterie in Paris.
- 1819 Francois Louis Cailler eröffnet die erste Schokoladefabrik in der Schweiz.
- 1828 Neue Pressmethode, entwickelt von Coenraad van Houten, ermöglicht die Extraktion von Kakaobutter aus den Bohnen. Damit entsteht einerseits leicht lösliches Kakaopulver und andererseits Kakaobutter.
- 1848 Durch Temperierung und Zugabe von Kakaobutter und Zucker wird die erste Schokoladetafel hergestellt.
- 1875 Henri Nestlé stellt erstmals Milchpulver her. Daniel Peter kreiert durch Beimengung dieses Pulvers zur Schokolademasse die erste Milchschokolade.
- 1879 Rudolphe Lindt entdeckt die „Conche“. Durch langsames, langes Rühren entsteht eine glänzende, cremige Schokolademasse, die frei von unerwünschten Aroma-, Geruchs- und Bitterstoffen ist.
- Ende 19. Jhd. Schokolade kommt in unterschiedlichsten Varianten auf den Markt: als Pralinen, Schokoriegel, Tafeln etc. und tritt damit endgültig ihren weltweiten Siegeszug in der breiten Bevölkerung an.
- 2008 Nespresso entwickelt Les Chococats und schafft damit eine neue Art, Kaffee mit Schokolade zu genießen.