

CUPS

- CAPRICCIO**
Graantonen en een verfrissend zuurtje
- COSI**
Graantonen en subtiele fruitaccenten
- VOLLUTO**
Biscuit- en fruittonen
- VOLLUTO DECAFFEINATO**
De Volluto, gedecaffeineerd

Selecteer de smaak

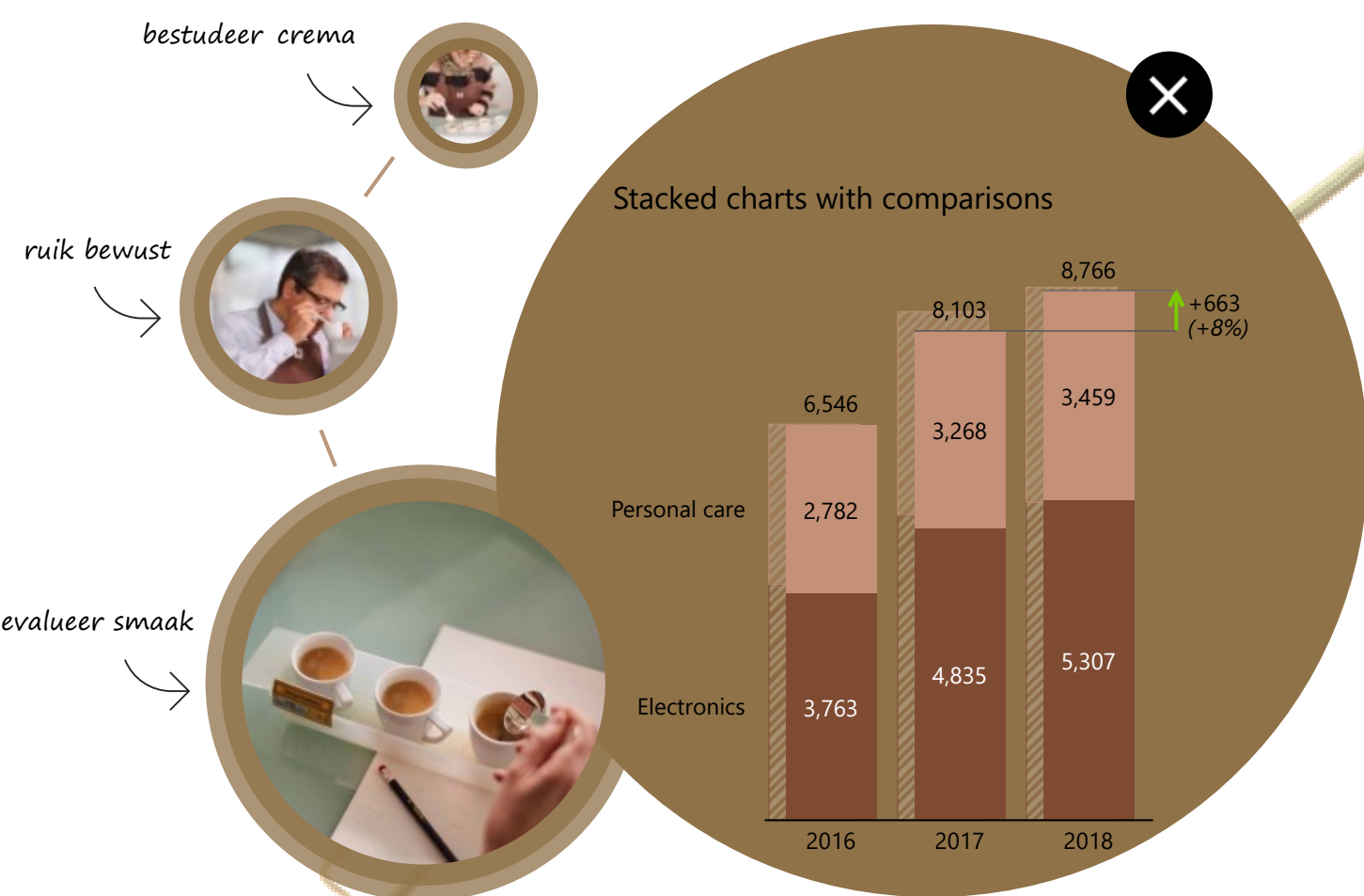
DE KUNST VAN HET KOFFIEPROEVEN

Proeven is een essentieel onderdeel bij het creëren van uitzonderlijke koffie. Alleen door te proeven kunnen we onze kwaliteit garanderen. We beoordelen bij elke koffie de crema, body, soepelheid en intensiteit.

Door zorgvuldig te slurpen en te ruiken kunnen de **Nespresso** experts snel beoordelen of de eigenschappen van de koffie voldoen aan onze hoge verwachtingen.

Het is zowel kunst als wetenschap. Maar je hebt geen jarenlange ervaring nodig om goed en slecht van elkaar te leren onderscheiden.

Wilt u leren hoe u uw kopje koffie kunt beoordelen? In drie eenvoudige stappen kunt u ook leren koffieproeven als een expert.



SERVICES

- BESTELLEN**
- BEZORGEN**
- AFHALEN**
- RETOUREN**

Selecteer de service

DE PERFECTE CAPPUCCINO MAKEN

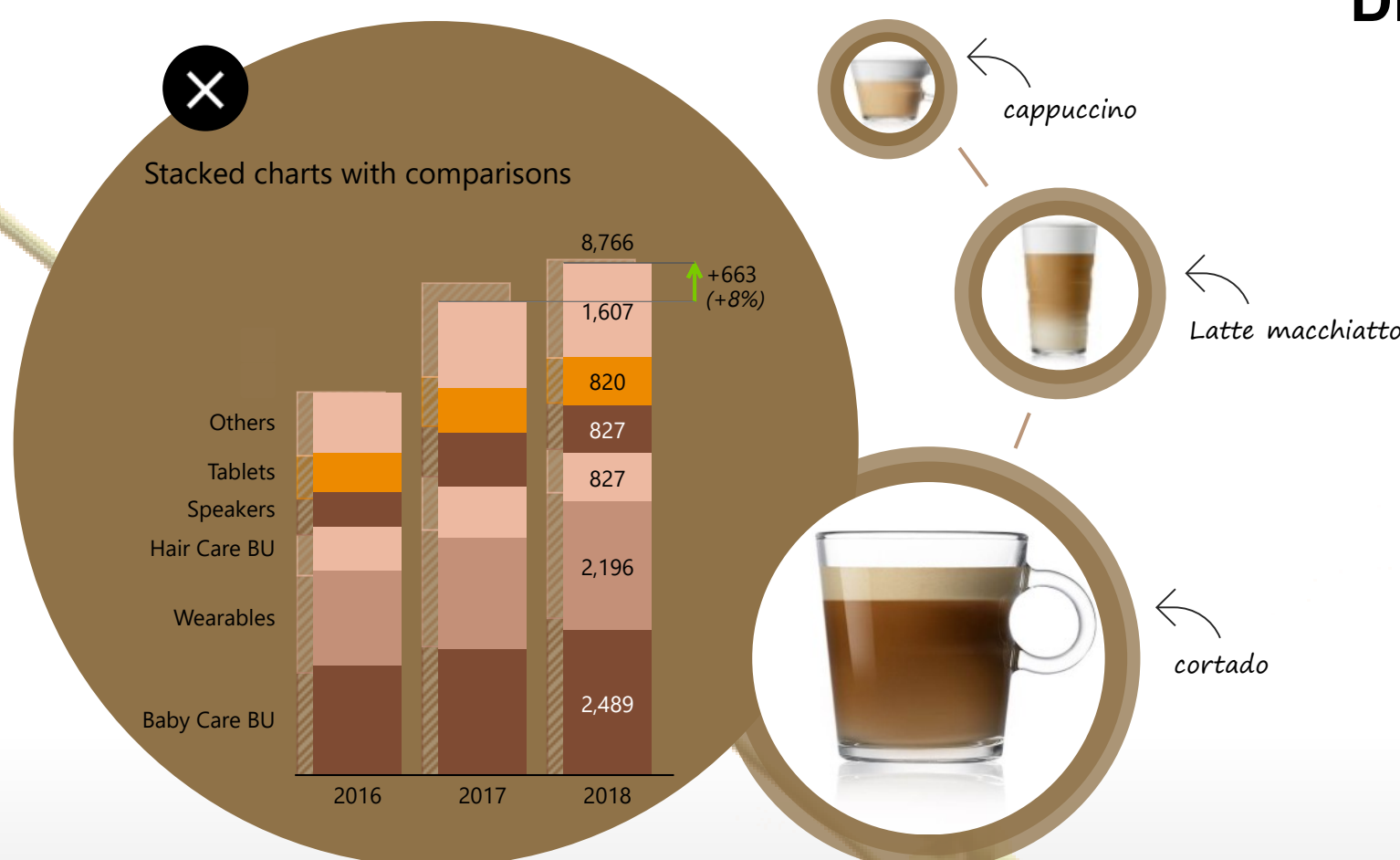
Upgrade je koffie snel en moeiteloos en maak een luxe **cappuccino, latte macchiato** of **cortado**.

Onmisbaar in dit proces?

Een krachtig cappuccino apparaat of melkopschuimer.

Onze cappuccino apparaten hebben één doel: jou laten genieten van de allerbeste koffi creaties.

Ontdek hoe je zelf de lekkerste cappuccino thuis kan maken met **Nespresso**.



DE KUNST VAN HET KOFFIEPROEVEN

Proeven is een essentieel onderdeel bij het creëren van uitzonderlijke koffie. Alleen door te proeven kunnen we onze kwaliteit garanderen. We beoordelen bij elke koffie de crema, body, soepelheid en intensiteit.

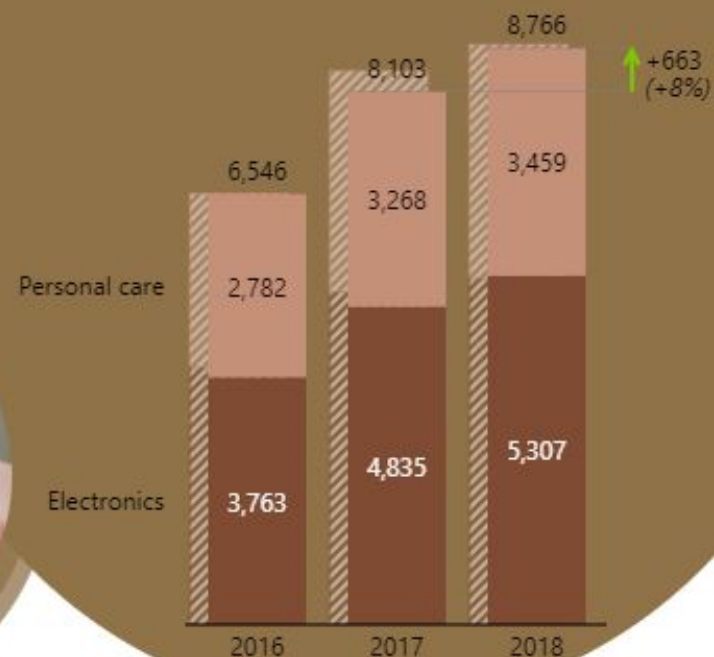
Door zorgvuldig te slurpen en te ruiken kunnen de **Nespresso** experts snel beoordelen of de eigenschappen van de koffie voldoen aan onze hoge verwachtingen.

Het is zowel kunst als wetenschap. Maar je hebt geen jarenlange ervaring nodig om goed en slecht van elkaar te leren onderscheiden.

Wilt u leren hoe u uw kopje koffie kunt beoordelen? In drie eenvoudige stappen kunt u ook leren koffieproeven als een expert.



Stacked charts with comparisons



DE KUNST VAN HET KOFFIE

Proev
uitz
on
d

D
o
v

He
jare
leren

Wilt u leren
eenvoudige sta
expert.

In drie
even als een

bestudeer crema

ruik bewust

evalueer smaak

02 RUIK BEWUST

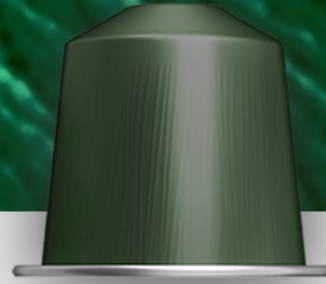
Snuif de aroma's op die boven uw kopje hangen. Wat ruikt u?

Neem de geuren op, roer de koffie voorzichtig door en ruik opnieuw. Haal een paar seconden lang diep adem, zodat de aroma's uw neusgaten volledig binnendringen.

Reuk en smaak zijn nauw met elkaar verbonden. Uw eerste globale indruk van de geur helpt om een beeld van de koffie te vormen.

CAPRICCIO

Graantonen en een verfrissend zuurtje



CAPRICCIO RIJK EN UNIEK

Bij het blenden van Zuid-Amerikaanse Arabica's met een vleugje Robusta, ontstaat *Capriccio* – een Espresso met een rijk aroma en een uitgesproken, kenmerkende graantoon.

Door de **lichte brandgraad** van de melange ontwikkelt zich een rijk smaakprofiel met een *subtiële* zuurheid.



Custom row formatting

	PY	AC	ΔPY
= Revenue	269	306	+37
- COGS	96	107	+11
= Gross profit	173	199	+26
<i>Gross margin %</i>	<i>64.2%</i>	<i>65.1%</i>	<i>+0.8pp</i>
- Operating expenses	95	105	+10
= Operating income	78	95	+16
<i>Op. Income %</i>	<i>29.1%</i>	<i>30.9%</i>	<i>+1.8pp</i>
= Income before income taxes	81	99	+18
= Net income	67	44	-23

COSI

Graantonen en subtiele fruitaccenten



Cosi LICHT EN CITROENACHTIG

Deze delicate en gebalanceerde melange van pure Arabica-variëteiten uit Oost-Afrika, Centraal- en Zuid-Amerika kenmerkt zich door graantonen en **licht geroosterde** tonen versterkt door subtiele *fruitachtige* accenten.



BRANDEN

Zo kwamen er van Robusta-bonen meerdere blends uit veel verschillende landen en in een veel grotere oplage.

We begonnen met een buitenbeentje: de Capriccio. Die heeft zich ruimschoots bewezen!

VOLLUTO

Biscuit- en fruittonen



Volluto ZACHT EN LICHT

Volluto heeft een delicaat aroma en een ronde body met biscuitsachtige accenten en subtiele, fruitachtige tonen.

Door de **lichte branding** komt het fijne karakter van deze zuivere Arabica goed tot zijn recht.



OORSPRONG

In het begin claimde de koffieindustrie dat alleen Arabica-bonen de moeite waard waren als het ging om koffie van de hoogste kwaliteit.

Maar inmiddels wordt de Robusta - die wij al twintig jaar hoogachten - door de hele industrie erkend als zeer smaakvol en krachtig.

VOLLUTO DECAFFEINATO

De Volluto, gedecaffeineerd



Volluto Decaffeinato

VOLLUTO, GEDECAFFEINEERD

Ook deze *Volluto* heeft een delicaat aroma en een ronde body met biscuitsachtige accenten en subtiele, fruitachtige tonen.

Door de **lichte branding** komt het fijne karakter van deze zuivere Arabica goed tot zijn recht. Proef jij het verschil?



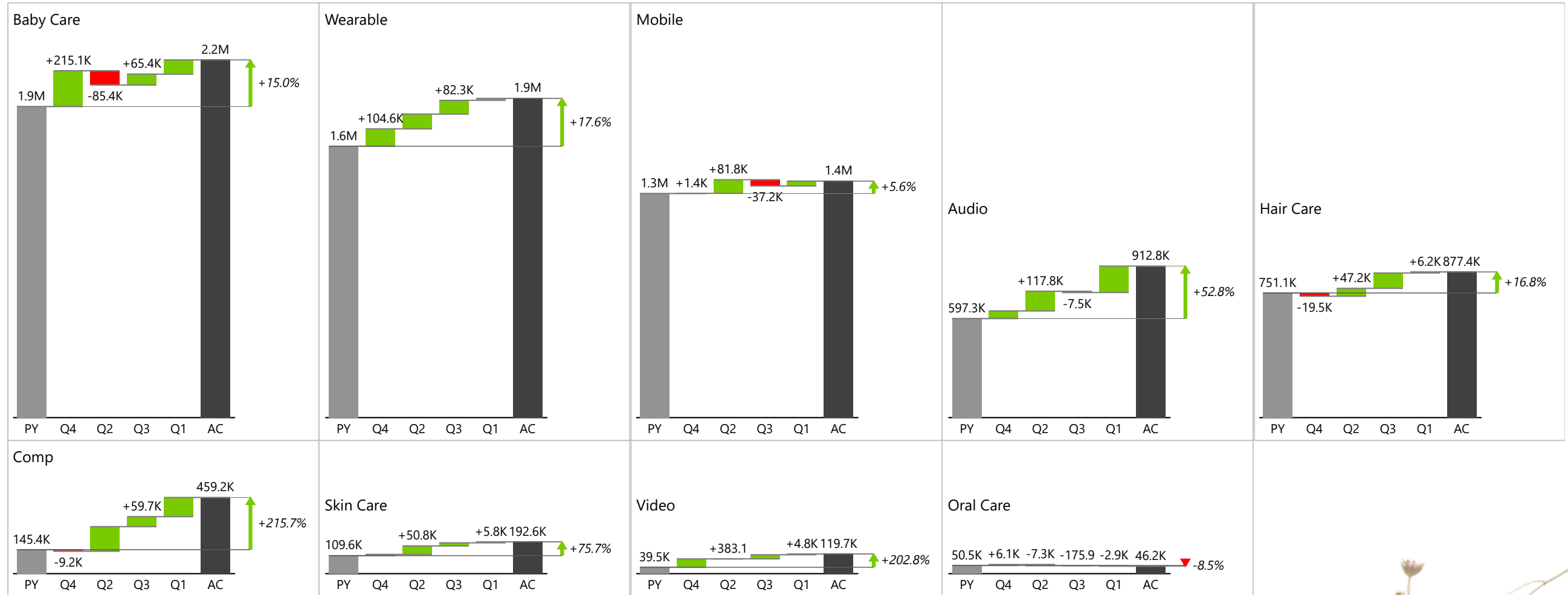
GRAANTONEN EN EEN VERFRISSEND ZUURTJE

We zijn altijd buitenbeentjes geweest op het gebied van koffie, zelfs toen we nog maar vier koffies in het assortiment hadden. Om van Capriccio de meest intense koffie te kunnen maken, gebruikten we Robusta-bonen voor wat meer pit, een gewaagde zet in die tijd.

Maak daarom kennis met de Capriccio: een espresso met een rijke en unieke smaak. De combinatie van Zuid-Amerikaanse Arabica's en een vleugje Robusta zorgen voor een verrassend friszuur aroma.

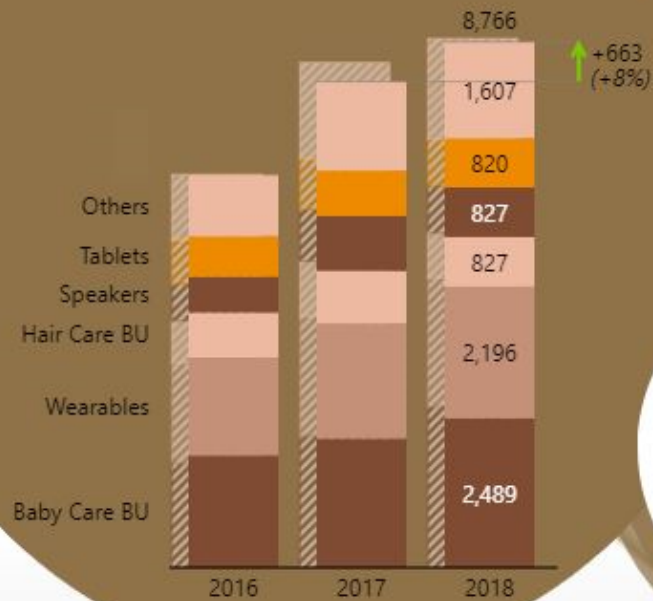
SERVICE | BESTELLEN | BEZORGEN | AFHALEN | RETOUREN

Small multiples Zebra BI Charts as well!





Stacked charts with comparisons



DE PERFECTE CAPPUCCINO MAKEN

Upgrade je koffie snel en moeiteloos en maak een luxe **cappuccino**, **latte macchiato** of **cortado**.

Onmisbaar in dit proces?

Een krachtig cappuccino apparaat of melkopschuimer.

Onze cappuccino apparaten hebben één doel: jou laten genieten van de allerbeste koffiCreaties.

Ontdek hoe je zelf de lekkerste cappuccino thuis kan maken met **Nespresso**.



CORTADO MAKEN: STAPPENPLAN

1. Zet een kopje espressokoffie (40 ml)
2. Schenk koude koe-, haver-, soja- of amandelmelk (100 ml) in de Nespresso Barista machine. Sluit de deksel en druk op start.
3. Schenk de melk met melkschuim bij de espressokoffie en geniet van een heerlijke cortado.



cappuccino



Latte macchiato



cortado

DE PERFECTE CAPPUCCINO MAKEN

Upgrade je koffie snel en moeiteloos en maak een luxe **cappuccino**, **latte macchiato** of **cortado**.

Onmisbaar in dit proces?

Een krachtig cappuccino apparaat of melkopschuimer.

Onze cappuccino apparaten hebben één doel: jou laten genieten van de allerbeste koffiCreaties.

Ontdek hoe je zelf de lekkerste cappuccino thuis kan maken met **Nespresso**.