



Nikmati NESPRESSO *World Explorations Miami Espresso*, Diinspirasi Oleh Budaya Kopi Hispanik

Kopi edisi terhad ini membawa perisa yang kuat daripada budaya Miami yang berpelbagai

Kuala Lumpur, 1 Mac 2022 - Penggemar kopi kini boleh mengalami rasa Miami dengan kopi edisi terhad **Nespresso World Explorations Miami Espresso**, diinspirasi oleh budaya kopi tempatan Miami. Diinspirasi oleh sebuah bandar yang meraikan kehidupan melalui secawan kopi, **Nespresso World Explorations Miami Espresso** merangkumi kekayaan sejarah warisan turun-temurun, setiap cawan menjemput pencinta kopi untuk menikmati rasa pangangan biji kopi dari Amerika Latin dan Caribbean.

Siri **Nespresso World Explorations** direka untuk membawa pencinta kopi menerokai pelbagai budaya kopi tempatan dari seluruh dunia, dengan hanya satu sentuhan butang tanpa perlu meninggalkan rumah. Memanfaatkan kepakaran dan semangat **Nespresso**, koleksi *World Explorations* memaparkan kopi asal usul terbaik dan diperbaiki lagi melalui proses yang teliti, untuk secawan kopi yang asli dan kaya dengan rasa. Bandar baharu Miami yang memiliki warisan kopi yang kukuh telah menjadi inspirasi kepada koleksi *World Explorations*.

Terokai Miami dengan Nespresso World Explorations Miami Espresso

Jika bersiar-siar di sepanjang jalan Miami, anda pasti akan terlihat berpuluh-puluh tingkap kecil yang dikenali sebagai *ventanitas* - iaitu tingkap kedai-kedai kopi Cuba yang menghidang makanan ringan bersama kopi. Dalam budaya dimana orang ramai berhenti untuk menghargai dunia dan juga orang-orang di sekeliling, tidak hairanlah mereka menganggap acara meminum kopi itu sebagai sebuah urusan sosial, dimana *cafecito* (kopi pendek) mereka paling sedap dihidangkan tanpa susu atau dengan taburan gula perang.

Mencampurkan kopi Arabica dan Robusta, kopi edisi terhad **Nespresso World Explorations Miami Espresso** memberikan citarasa yang cukup kuat dengan krema yang pekat. Kopi ini dihidangkan terbaik sebagai Ristretto, Espresso ataupun dengan susu dalam saiz 40ml.

Dengan intensiti tahap 9, **Nespresso World Explorations Miami Espresso** adalah kopi yang mempunyai citarasa kuat, dibakar menggunakan teknik panggang terbelah. Pengisarannya yang halus mendedahkan krim krema yang memberikan aroma bijirin dan lada.

Berikut adalah beberapa resipi kopi untuk membawa rasa Miami ke rumah anda:

NESPRESSO



Miami Espumita

Bahan-bahan:

- 1 Kapsul *World Explorations Miami Espresso* (40ml)
- Gula perang (8g)

Langkah-langkah:

1. Ekstrak 40ml *World Explorations Miami Espresso* ke dalam Cawan VIEW Espresso anda.
2. Dalam cawan kedua, tambahkan gula perang (8g) dan 1 sudu kecil kopi yang telah dibancuh.
3. Kacau campuran kopi dan gula dengan kuat sehingga menjadi buih gula yang pucat dan pekat (Espumita.)
4. Tambah Espumita ke baki espresso dalam Cawan VIEW Espresso anda dan kacau perlahan-lahan untuk menggabungkan.



Exotic Miami Coco Chiller

Bahan-bahan:

- 1 Kapsul *World Explorations Miami Espresso* (40ml)
- 3 Ketul air batu (98ml)
- Kulit limau
- 10ml Sirap Agave
- 90ml Santan
- Sebatang pudina segar

Langkah-langkah:

1. Letakkan 3 ketul air batu (30g setiap satu) ke dalam Gelas VIEW Recipe.
2. Masukkan kulit limau segar (tidak dirawat).
3. Tuang 10ml sirap Agave dan 90ml santan ke dalam gelas anda dan ekstrak 40ml *World Explorations Miami Espresso* di atasnya.
4. Hiaskan dengan setangkai pudina segar.



Fizzy Miami Flash

Bahan-bahan:

- 1 Kapsul *World Explorations Miami Espresso* (40ml)
- 4 Ketul air batu (131ml)
- Limau gedang
- Gula perang (4g)
- Pudina segar
- 60ml Air berkarbonat



Langkah-langkah:

1. Ekstrak kapsul *World Explorations Miami Espresso* ke dalam Barista Device anda dan tambahkan satu ketul air batu. Tutup penutup, pilih resipi "iced nitro" pada peranti dan tekan butang mula.
2. Dalam Gelas VIEW Recipe tambahkan 5 keping (90g) limau gedang segar, 6 daun pudina dan (4g) gula perang. Campurkan.
3. Masukkan 4 ketul air batu (30g setiap satu) dan tuangkan 60ml air berkarbonat.
4. Gaul perlahan-lahan dengan sudu.
5. Tuangkan kopi ala nitro sejuk ke atas campuran.
6. Hiaskan dengan setangkai pudina segar.

Ketersediaan Pembelian

Kopi edisi terhad **Nespresso** *World Explorations Miami Espresso* tersedia dengan harga RM29.50 setiap sarung, dan juga datang secara set duo berharga RM59.00. Kopi ini boleh didapati melalui Butik **Nespresso** di The Gardens Mall dan pusat beli-belah One Utama, IOI City Mall, Pavilion, Kuala Lumpur dan Gurney Plaza, Penang serta melalui aplikasi mudah alih Nespresso, halaman rasmi Nespresso (www.nespresso.com) dan melalui Talian Perkhidmatan Pelanggan kami di 1800 80 7001 (waktu operasi: setiap hari dari 08:00 hingga 22:00, pertalian tol percuma) mulai 28 Februari 2022.

Untuk keterangan lebih lanjut mengenai **Nespresso** Malaysia, lihat halaman rasmi Instagram kami ([@nespresso.my](https://www.instagram.com/nespresso.my)) atau halaman Facebook ([Nespresso.MY](https://www.facebook.com/Nespresso.MY)) untuk menerima kemas kini mengenai tawaran terkini kami.

-TAMAT-

Mengenai Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA merupakan pelopor dan sumber rujukan untuk kopi kapsul yang paling berkualiti. Syarikat ini bekerjasama dengan lebih 120,000 orang petani dari 15 buah negara melalui program AAA Sustainable Quality™ yang menggalakkan amalan penanaman mampan di ladang pertanian serta kawasan lanskap di sekitarnya. Dilancarkan pada 2003 dengan kerjasama The Rainforest Alliance, program ini membantu meningkatkan jumlah hasil dan kualiti tanaman, memastikan bekalan kopi berkualiti tinggi yang mampan serta mempertingkatkan kehidupan para petani dan komuniti mereka.



Berpusat di Lausanne, Switzerland, **Nespresso** beroperasi di 82 buah negara dan mempunyai 13,900 orang perkeja. Ia juga mengoperasikan rangkaian runcit sedunia dengan 816 buah butik pada 2020. Untuk maklumat lanjut, sila layari laman web korporat **Nespresso**: www.nestle-nespresso.com.

Untuk maklumat lanjut, sila hubungi:

Thai Jia Vay

Brand Communications Specialist

Nespresso Malaysia

Address: Level 22, 1 Powerhouse, No.1 Persiaran Bandar Utama, Bandar Utama 47800

Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan. Tel: + 6017 200 3386

Email: JiaVay.Thai@nespresso.com

Jeremy Fong / Douglas Tan / Wen Jin / Jacqueline Khoo

Burson Cohn & Wolfe

Mobile: +602-639 1779 / +6016-375 3703 / +6012-659 4833 / +6016-453 8183

Email: MYNespresso@bcw-global.com