



Nikmati Kopi Seperti Masyarakat Tempatan Di Paris, Istanbul Dan Rio De Janeiro Dengan Rangkaian NESPRESSO World Explorations Espresso

*Terokai keunikan rasa gabungan espresso Arabica dan Robusta sambil
mempertingkatkan momen kopi tanpa meninggalkan keselesaan rumah
anda*

Kuala Lumpur, 4 April 2022 - Nespresso memperkenalkan tiga variasi espresso baru kepada rangkaian **Nespresso World Explorations**, menampilkan bandar Paris, Istanbul dan Rio de Janeiro. Rangkaian baru *World Explorations* ini menjemput para penggemar kopi dalam suatu perjalanan untuk merasai kopi sebagaimana penduduk tempatan di bandar masing-masing menikmati kopi mereka.

Diilhamkan oleh warisan kopi yang kuat dari setiap bandar, rangkaian **Nespresso World Explorations** mengemukakan profil kopi pilihan bandar masing-masing dalam setiap cawan. Dengan itu, penggemar kopi boleh mengalami budaya kafe yang kaya melalui *World Explorations Paris Espresso*, tradisi pembancuhan kopi kuno Turki dengan *World Explorations Istanbul Espresso*, dan warisan yang mendalam dengan *World Explorations Rio de Janeiro Espresso*.

Rangkaian **Nespresso World Explorations** diatur dengan teliti untuk penggemar kopi menerokai pelbagai citarasa baharu dari seluruh dunia, dengan hanya satu sentuhan butang tanpa meninggalkan keselesaan rumah sendiri. Dengan penambahan tiga espresso baharu, rangkaian **Nespresso World Explorations** membawa lebih banyak kepelbagaian deria ke dalam rangkaiannya.

Alami Espresso Tempatan, Seperti Penduduk Tempatan

Espresso World Explorations Paris

Dengan budaya kafanya yang kaya dengan penduduk tempatan menikmati masa berfalsafah bersama dengan kopi, kopi *World Explorations Paris Espresso* membawa pencinta kopi ke teres-teres Paris dengan gabungan seimbang Arabica Amerika Latin yang dipanggang secara ringan, didorong oleh Robusta Vietnam. Dengan rasa kepahitan bersama nota bijirin dan sitrus, secawan kopi ini cukup menggambarkan pengalaman kafe Paris.

World Explorations Paris Espresso paling enak dinikmati secara hitam atau dengan susu sebagai *café au lait*, dan cukup sesuai disajikan dengan pastri Perancis.

Espresso World Explorations Istanbul

Mengingatì kedai kopi tradisional Turki, banchuan ambrosial yang kuat ini diperkaya dengan buah-buahan liar dan sentuhan badam yang halus. Seperti kopi tradisional Turki, *World Explorations Istanbul Espresso* menggabungkan *Arabika Ethiopia* dan *Robusta India* untuk membawa profil kopi yang pekat dan baldu yang mengingatkan pencinta kopi akan sebuah bandar di persimpangan laluan perdagangan kopi purba.

World Explorations Istanbul Espresso baik disajikan sebagai espresso, diiringi dengan segelas air dan sekeping lokum Turki, atau bersama susu sebagai *latte machiatto*.

Espresso World Explorations Rio de Janeiro

Melambangkan semangat bandar yang meriah dan berwarna-warni ini, *World Explorations Rio de Janeiro Espresso* menampilkan warisan penanaman kopi dan minuman kopi yang kuat di negara ini. Kopi ini merupakan espresso yang bernota pekat, eksotik dan baldu, dihasilkan secara eksklusif dengan Arabika Brazil, dengan sentuhan unik kayu cendana, bersama nota-nota herba.



World Explorations Rio de Janeiro Espresso sedap dinikmati sebagai espresso berganda dengan air panas untuk mengeluarkan rasa kopi *Carioca* yang licin, atau dengan susu sebagai secawan *cappuccino* yang lazat.

Berikut adalah beberapa resipi buat para penggemar kopi untuk merasai rasa tempatan bandar-bandar baru ini:

	
<p>Paris Café Gourmandise Bahan-bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kapsul World Explorations Paris Espresso (40ml) • 30ml 1.5% Foam Susu • Macaron 	<p>Paris Chocolat Noir Bahan-bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kapsul World Explorations Paris Espresso (40ml) • Nespresso dark chocolate square • Serbuk koko

NESPRESSO

<p>Bahan-bahan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cawan VIEW Espresso• Nespresso Barista Device <p>Langkah-langkah:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tuangkan 100ml 1.5% foam susu ke dalam Nespresso Barista Device. Tutup penutup, pilih resipi "Cappuccino" pada peranti dan tekan butang mula.2. Ekstrak 40ml World Explorations Paris Espresso ke dalam Cawan VIEW Espresso.3. Sendukkan foam susu ke atas kopi menggunakan sudu Nespresso Barista Device.4. Hiaskan dengan separuh macaron.	<p>Bahan-bahan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cawan VIEW Espresso <p>Langkah-langkah:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Patahkan segi empat tepat Nespresso Dark Chocolate menjadi empat bahagian dan letakkannya di bahagian bawah Cawan VIEW Espresso.2. Ekstrak 40ml World Explorations Paris Espresso ke atas coklat dalam cawan.3. Semburkan sedikit serbuk koko ke atas kopi.
	
<p>Istanbul Silky Crunch</p> <p>Bahan-bahan:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 kapsul World Explorations Istanbul Espresso (40ml)• 5g madu• 100ml 1.5% susu• Pistachios <p>Bahan-bahan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Gelas VIEW Recipe• Nespresso Barista Device <p>Langkah-langkah:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tuangkan 100ml 1.5% susu ke dalam Nespresso Barista Device. Tutupkan penutup, pilih	<p>Istanbul Citrus Spice</p> <p>Bahan-bahan:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 kapsul World Explorations Istanbul Espresso (40ml)• Biji buah pelaga• Kulit limau kuning segar <p>Bahan-bahan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cawan VIEW Espresso <p>Langkah-langkah:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Buka buah pelaga dan keluarkan biji-biji di dalam.2. Letakkan biji-biji buah pelaga ke dalam Cawan VIEW Espresso dan gosokkan sekeliling mulut cawan

<p>resipi “Latte Macchiato” pada peranti dan tekan butang mula.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Tambahkan 5g madu ke dalam Gelas VIEW Recipe dan tuangkan susu panas dan buih ke dalam gelas. 3. Ekstrak 40ml World Explorations Istanbul Espresso ke dalam Gelas VIEW Recipe. 4. Susunkan kepingan pistachio di atas buih susu dan tuangkan sedikit madu ke atas kepingan tersebut. 	<p>dengan kulit limau kuning segar sebelum dimasukkan bersama dengan biji-biji buah pelaga.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Ekstrak 40ml World Explorations Istanbul Espresso ke dalam Cawan VIEW Espresso.
	
<p>Tropical Iced Rio Ingredients:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kapsul World Explorations Rio de Janeiro Espresso (40ml) • 4 ketul air batu (131ml) • Limau segar • 2 batang (8g) gula perang • 2g sirap getah • 60ml air masak <p>Materials:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gelas VIEW Recipe <p>Steps:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Letakkan 16 potongan limau segar dan 8g gula perang (2 batang gula perang) ke dalam Gelas VIEW Recipe. 2. Campurkan semua bahan-bahan. 3. Tambahkan 2g sirap getah. 	<p>Tropical Sweet Lime Ingredients:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kapsul World Explorations Rio de Janeiro Espresso (40ml) • 1 batang (4g) gula perang Nespresso • Kulit limau segar <p>Materials:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cawan VIEW Espresso <p>Steps:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tambahkan 1 batang (4g) gula perang ke dalam Cawan VIEW Espresso. 2. Gosokkan seluruh mulut gelas dengan kulit limau segar sebelum ditambah ke dalam cawan. 3. Ekstrak 40ml World Explorations Rio de Janeiro



<ol style="list-style-type: none">4. Tambahkan empat (30g) ketulan air batu dan tuangkan 60ml air.5. Kacau dengan perlahan menggunakan sudu.6. Ekstrak 40ml World Explorations Rio de Janeiro Espresso ke dalam cawan.7. Hiaskan gelas dengan satu potong limau segar di bahagian mulut gelas.	<p>Espresso di atasnya.</p>
--	------------------------------------

Nikmati Detik Kopi dengan Penerokaan Dunia Nespresso

Rangkaian kopi **Nespresso World Explorations** kini disediakan dengan harga RM24.50 setiap sarung. Penggemar kopi boleh mendapatkan kopi ini melalui Butik **Nespresso** di The Gardens Mall, pusat beli-belah 1 Utama, IOI City Mall, Pavilion Kuala Lumpur dan Gurney Plaza, Pulau Pinang serta melalui aplikasi mudah alih Nespresso, halaman rasmi Nespresso (<http://www.nespresso.com/>) dan melalui Talian Khidmat Pelanggan kami di 1800 80 7001 (waktu operasi: setiap hari dari 08:00 hingga 22:00, talian bebas tol) mulai 4 April 2022.

Untuk keterangan lebih lanjut mengenai Nespresso Malaysia, lihat halaman Instagram rasmi kami ([@nespresso.my](https://www.instagram.com/nespresso.my)) atau halaman Facebook rasmi ([Nespresso.MY](https://www.facebook.com/Nespresso.MY)) dan dapatkan kemas kini tentang 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 Vevey, Switzerland, Nespresso beroperasi di 81 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.

For more information, please contact:



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, Malaysia

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