

**NESPRESSO MERAIKAN KEINDAHAN MUSIM MEMBERI HADIAH BERSAMA
PENCIPTA RASA DAN KEGEMBIRAAN, PIERRE HERMÉ**

Kuala Lumpur, 11 November 2022 – Nespresso dan chef pastry dan pembuat coklat terkenal dunia, Pierre Hermé, teruja berganding bahu dan mengumumkan koleksi kapsul menandakan permulaan musim perayaan. Kopi eksklusif tersebut meraikan cita rasa dan kenikmatan tinggi, membuatkan ia cara terbaik bagi penghayatan rasa dan selera.

Kerjasama kopi edisi terhad ini dibina berdasarkan latar belakang luas Pierre Hermé sebagai pakar perisa, yang banyak menghasilkan koleksi yang menambat selera sambil meningkatkan kegembiraan bersama seperti yang kita alami bersama rakan dan keluarga. Beginilah cara terbaik untuk meluangkan masa bersama rakan dan keluarga, berjumpa sambil menikmati kejutan yang tidak dijangka: dari keseronokan merasai kopi baharu kepada gelak tawa antara rakan-rakan, dengan pelbagai cerita dan dilengkapi dengan kopi **Nespresso** | *Pierre Hermé* yang membawa seni haute pâtisserie dalam kehidupan seharian.

Daripada pencipta *Haute Pâtisserie*, pastry Pierre Hermé berada di puncak reka bentuk avant-garde, teknik mahir dan berperisa tinggi. Pengalaman selama berdekad bermula sebagai perintis pada usia 14 tahun untuk Gaston Lenôtre, yang dianggap sebagai bapa pastry moden, berjaya menobatkan Pierre Hermé dengan gelaran berprestij Chef Pastry Terbaik Dunia pada tahun 2016. Dengan butik dan kafe yang membawa nama beliau ke seluruh dunia, kreativiti dan kecanggihan Pierre Hermé dalam bidang gastronomi tiada tandingannya. Imajinasi modennya yang terkenal serta teknik dalam menghasilkan kopi terbaik untuk selera yang paling cerewet – penggemar makanan akan seronok menikmati rasa kopi yang kompleks sambil bergembira dengan kemudahan menghasilkan secawan kopi lazat ini sendiri, semuanya dalam keselesaan di rumah.

Koleksi kerjasama ini terdiri daripada kopi yang lazat dan pemberian hadiah **Nespresso** yang melengkapkan musim perayaan dengan menambah aksesori untuk membawa kualiti **Nespresso** dalam hidup seharian anda.

Tawarannya bermula dengan *Infiniment Espresso*, kopi asal tunggal hitam dari Colombia yang diperoleh dari wilayah pembekalan baharu Tolima, di mana kebanyakan petani menggunakan kaedah semula jadi dan mengutamakan pertanian berimpak rendah. Biji kopi Arabica mekar dengan buah merah menyala dan menampakkan biji kopi yang licin, menyatakan kehebatan rasa yang mengagumkan dan meninggalkan rasa yang elegan di dalam mulut, menandakan seni rasa bagi mereka yang gemarkannya.

Tawaran espresso juga termasuk dua kopi berperisa: *Infiniment Gourmand Saveur Noisette* dan *Infiniment Fruité Saveur Framboise*. Dihasilkan daripada biji kopi Arabika Amerika Selatan yang manis lembut, *Infiniment Gourmand Saveur Noisette* bermula dengan aroma hazelnut panggang diikuti dengan catatan rasa yang manis seperti biscotti badam dan vanila. *Infiniment Fruité Saveur Framboise* yang menyegarkan menonjolkan aroma bijirin yang berganding dengan rasa raspberi yang memikat. Kedua-dua ini memberi pengalaman pastry berinspirasi melalui citarasa kompleks yang sering dikaitkan dengan pastry Pierre Hermé.

Meraikan keseronokan dan kenikmatan, **Nespresso** mengambil inspirasi daripada dunia Pierre Hermé dan memperkenalkan beberapa resipi kopi yang memaksimumkan aroma lazat kopi edisi terhad, iaitu *Espresso Macchiato Lime & Basil Façon Crème Brûlée*, *Roasted Hazelnut Latte Macchiato*, dan *Raspberry & Rose Mocktail*. Resipi boleh didapati di <https://www.nespresso.com/my/en/festive>.

Melengkapkan koleksi perayaan dalam Kalender *Advent* musim ini adalah 24 jenis kopi dan hadiah kejutan untuk hari terakhir. Kalender *Advent* yang boleh dijadikan hadiah mengandungi tiga ciptaan bersama kopi **Nespresso | Pierre Hermé** serta pilihan kegemaran daripada rangkaian tetap **Nespresso**, menawarkan kopi yang berbeza sebagai kejutan yang menggembirakan untuk musim perayaan ini, semuanya disajikan dalam kotak indah yang direka supaya boleh digunakan semula

Nomad Travel Mug dalam warna Raspberi, melengkapi koleksi ini, supaya perisa hebat daripada kesenian pastri haute ini boleh dinikmati di mana-mana, pada bila-bila masa. Dengan hanya satu sentuhan butang pada mesin kopi kami - sama ada **Nespresso Atelier** atau **Nespresso Essenza Mini** - penggemar kopi boleh menikmati saat yang sempurna dan menenangkan dengan kopi **Nespresso** pada musim cuti akhir tahun ini.

Meraikan Percutian yang Menggembirakan Hati dengan Jingle Canggih

Sementara itu, **Nespresso** Malaysia telah bekerjasama dengan artis tempatan yang berbakat dan pencipta kandungan yang akan menyanyikan jingle yang menarik untuk menandakan musim perayaan akhir tahun, gaya **Nespresso**. Jingle istimewa ini menampilkan kopi kegemaran **Nespresso**, mesin kopi yang menarik dan aksesori yang mesti ada dalam liriknya, bertujuan untuk meningkatkan semangat perayaan dan mencetuskan idea baharu pemberian hadiah untuk semua pada musim cuti hujung tahun ini.

Harga dan Ketersediaan

Pesona keseronokan, hadiah kegembiraan: **Nespresso Infiniment Espresso**, *Infiniment Gourmand Saveur Noisette* dan *Infiniment Fruité Saveur Framboise* berharga RM29.50 setiap bungkus. Seperti semua detik bersama, koleksi ini juga tersedia untuk masa dan dalam kuantiti yang terhad, sementara bekalan masih ada. Pencinta kopi juga boleh membawa pulang **Nespresso Advent Calendar** dan *Raspberry Nomad Travel Mug* edisi terhad, pada harga RM200 dan RM109. **Nespresso Atelier** boleh didapati pada harga RM1,799 manakala **Nespresso Essenza Mini** dijual pada harga RM649.

Koleksi **Nespresso | Pierre Hermé** kini boleh dibeli melalui Butik **Nespresso** di The Gardens Mall, 1 Utama Shopping Centre, Sunway Pyramid, Pavilion Kuala Lumpur, 163 Retail Park dan Publika, Mont Kiara dan Gurney Plaza, Pulau Pinang; serta melalui aplikasi mudah alih **Nespresso**, laman rasmi **Nespresso** (www.nespresso.com) dan melalui Talian Khidmat Pelanggan kami di 1800 80 7001 (waktu operasi: setiap hari dari 08:00 hingga 22:00, bebas tol).

– TAMAT –

Mengenai Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA merupakan pelopor dan sumber rujukan untuk kopi kapsul yang paling berkualiti. Syarikat ini bekerjasama dengan lebih 140,000 orang petani dari 18 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.

Pada tahun 2022, Nespresso telah diiktiraf dengan akreditasi global B Corp™, dengan itu menyertai 4,9000 syarikat dalam komitmen untuk dipimpin oleh tujuan yang berprinsip dan merangkumi segala standard dan kriteria tinggi B Corp berkenaan aspek amalan alam sekitar dan sosial korporat.

Berpusat di Lausanne, Switzerland, **Nespresso** beroperasi di 81 buah negara dan mempunyai 13,000 orang perkeja. Ia juga mengoperasikan rantaian runcit sedunia dengan 802 buah butik pada 2021.

Untuk maklumat lanjut, sila layari laman web korporat **Nespresso**: <https://nestle-nespresso.com/>

PIERRE HERMÉ

Pierre Hermé adalah keturunan empat generasi pembuat roti dan chef pastri dari Alsace. Reputasi beliau untuk membawa rasa dan kemodenan kepada patisserie merentasi Perancis, Jepun dan Amerika Syarikat, menjadikan beliau digelar sebagai "*Picasso of Pastry*" oleh majalah *Vogue*. Setelah menyatakan bahawa "kegembiraan adalah satu-satunya panduannya", Pierre Hermé telah mencipta dunia aroma, sensasi dan kegembiraan. Pendekatan uniknya terhadap profesion chef pastri telah membawanya merevolusikan walaupun tradisi lama, menjadikan beliau seorang tokoh ikonik dalam gastronomi Perancis. Ditubuhkan pada tahun 1997, Pierre Hermé Paris, syarikat mewah "Haute Pâtisserie" yang merupakan cetusan idea Pierre Hermé, membuka kedai pertama mereka di Tokyo pada tahun 1998, diikuti oleh patisserie Paris di 72 rue Bonaparte, pada tahun 2001. Dinobatkan sebagai Chef Pastri Terbaik Dunia oleh Akademi 50 Restoran Terbaik Dunia pada 2016, chef pastri dan pembuat coklat itu menggunakan kepakaran teknikal, bakat dan kreativitinya untuk membawakegembiraan yang tiada tandingan kepada semua penggemar makanan.

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, 47810 Petaling Jaya, Selangor, Malaysia

Tel: +6017-200 3386

Email: JiaVay.Thai@nespresso.com

Douglas Tan / Jacqueline Khoo

NESPRESSO

PIERRE HERMÉ
PARIS

BCW

Mobile: +6016-375 3703 / +6016-453 8183

Email: MYNespresso@bcw-global.com