Nespresso amplia la gamma Creations della linea Professional con Amaretti Decaffeinato

20250423174302nespresso-amarettidecaf-fc8705a1

Cresce il mercato del caffè decaffeinato, trainato dalla domanda di alternative prive di caffeina che preservino il piacere autentico del caffè. È qui che si inserisce la novità **Nespresso**, che amplia la gamma Creations della linea Professional con **Amaretti Decaffeinato**, che incontra il gusto di clienti amanti dei sapori di frutta secca, che grazie alla decaffeinizzazione possono dedicarsi un momento di relax e piacere in ogni momento della giornata, anche durante una coccola serale.

Realizzato con **chicchi Arabica decaffeinati** provenienti dal Brasile e dalla Colombia, Amaretti Decaffeinato può essere consumato come Espresso (40 ml) o Lungo (110 ml); con aggiunta di latte o bevanda vegetale; servito freddo con l'aggiunta di ghiaccio. La sua nota dolce e avvolgente lo rende ideale anche nel settore pasticceria, bakery e gelateria, dove può diventare un ingrediente perfetto per realizzare cappuccini aromatizzati e dolci o ancora, grazie al suo profilo aromatico, può essere proposto in pairing a dessert a base di mandorla, vaniglia o cioccolato.

Per valorizzare al meglio ogni sfumatura di Amaretti Decaffeinato, Nespresso propone **una ricetta esclusiva: Iced Pistacchio Oat Latte**, bevanda cremosa e rinfrescante, che unisce il gusto della bevanda vegetale d'avena al sapore intenso e dolce di Amaretti Decaffeinato, arricchita da una nota gourmet di pistacchio.

INGREDIENTI

Crema al pistacchio; cinque cubetti di ghiaccio (circa 30 g ciascuno); 150 ml di bevanda vegetale d'avena; 5 g di granella di pistacchio; 40 ml di Amaretti Decaffeinato (formato Espresso).

PROCEDIMENTO

Spennellare leggermente l'interno del bicchiere con la pasta di pistacchio. Aggiungere cinque cubetti di ghiaccio e versare 50 ml di bevanda vegetale d'avena direttamente nel bicchiere. In un **Aeroccino 4**, montare i restanti 100 ml di bevanda vegetale d'avena, chiudere il coperchio e premere il pulsante

schiuma fredda. Versare delicatamente 40 ml di Amaretti Decaffeinato (formato Espresso) all’interno del bicchiere. Una volta pronta, versare la schiuma fredda nel bicchiere, aggiungere il ghiaccio, assicurandosi di lasciare un po' di spazio in cima. Con la **Macchina Momento o Aguila**: selezionare rispettivamente la modalità Latte Macchiato o Macchiato Ghiacciato. Per il tocco finale, aggiungere la granella di pistacchio.