



## Notice d'information

Vevey, novembre 2009

### **LE PROCESSUS DE FABRICATION BREVETE DE NESCAFÉ GREENBLEND**

La fabrication de NESCAFÉ Greenblend est indissociable du nouveau procédé mis au point et breveté par Nestlé.

Grâce à cette nouvelle technique innovante, il est possible de préserver la haute teneur en polyphénols antioxydants qui sont naturellement présents dans les grains de café verts non torréfiés. Lors des procédés traditionnels de torréfaction, la majeure partie de ces antioxydants sont en revanche détruits.

#### **Un supplément d'antioxydants qui ne peut être apporté que par le café soluble**

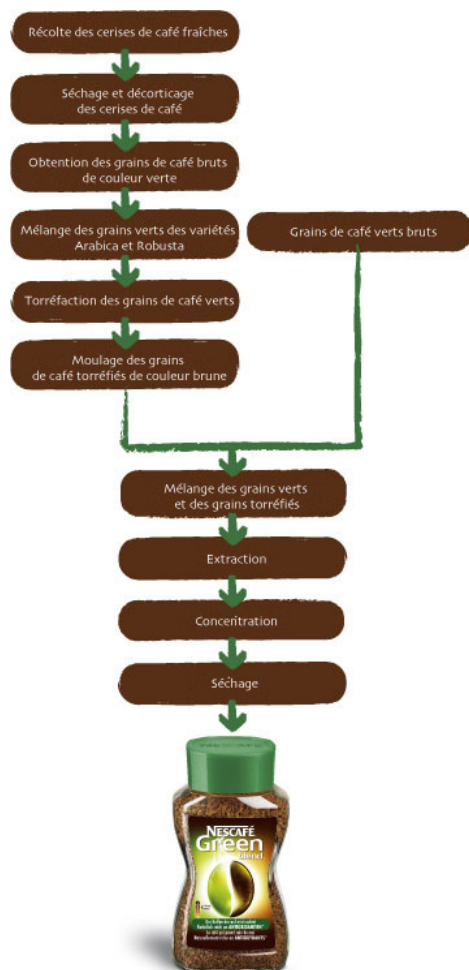
La clé de ce nouveau procédé de fabrication tient à la co-extraction de grains de café torréfiés et non torréfiés, technique qui est exclusivement spécifique à la production de café soluble: dans le cas de NESCAFÉ Greenblend, une partie seulement des grains de café sont torréfiés avant d'être mélangés à du café vert. Les étapes de production qui suivent sont ensuite les mêmes que celles mises en œuvre pour la fabrication classique de café soluble.

#### **Processus de fabrication du café soluble traditionnel et NESCAFÉ Greenblend**

Le processus de fabrication du café commence avec la cueillette des cerises de café fraîches. Chaque cerise renferme deux grains qui doivent être libérés de l'écorce, de la pulpe et de la parche. Ces grains de café verts sont ensuite soigneusement triés.

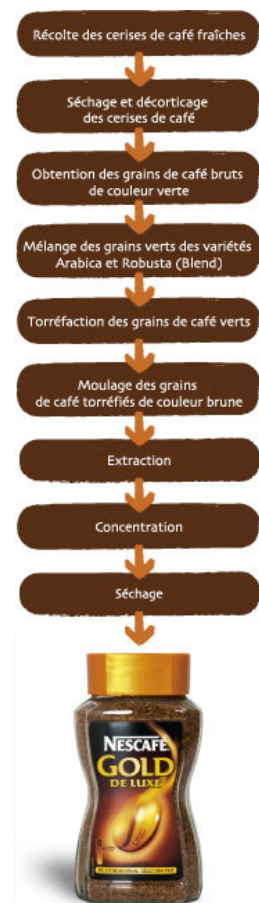
# NESCAFÉ<sup>®</sup> Green blend.

Afin que l'arôme NESCAFÉ puisse se révéler dans toute sa richesse, les grains de café verts des variétés Arabica et Robusta sont ensuite mélangés et torréfiés, ce qui leur confère leur jolie teinte brune. Une fois torréfiés, les grains de café sont ensuite moulus.



Alors que dans le cas de la fabrication du café soluble classique (comme par exemple NESCAFÉ Gold), le café torréfié et moulu est ensuite immédiatement acheminé vers un dispositif d'extraction avant d'être séché. Le NESCAFÉ Greenblend est d'abord soumis à un procédé de co-extraction, qui consiste à mélanger le café torréfié moulu à du café vert.

Ce n'est qu'après cela que le NESCAFÉ Greenblend est soumis au procédé d'extraction classique puis séché.



Le grand avantage de cette méthode est qu'elle permet à NESCAFÉ Greenblend de garantir une teneur exceptionnelle en précieux polyphénols, ces derniers étant majoritairement détruits par la torréfaction.