

LAIT VÉGÉTAL, BON POUR TOUS... MAIS BON AUSSI POUR LE CAFÉ?

Une règle de base quand vous utilisez un lait végétal : tenez compte du fait que le café peut avoir un goût plus acide qu'avec un lait de vache. Les différentes sortes de cafés ont leur acidité propre, qui réagit différemment selon le type de lait. Il faut aussi savoir que toutes les boissons végétales ne moussent pas de la même façon que le lait de vache. Qui dit composition différente, dit résultat différent. Si vous cherchez une alternative végétale qui mousse bien, optez pour les versions Barista, spécialement conçues à cet effet.

Le lait de soja est idéal si vous cherchez quelque chose qui se rapproche du lait de vache. Il caille moins vite et peut donc être combiné à une large palette de cafés, des légèrement acides aux plus amers et intenses. Notre suggestion ? **La capsule Nespresso Arondio.**

Le lait de riz est par nature doux et souple. Profitez d'un moment café voluptueux avec **la capsule Nespresso Double Espresso.**

La boisson d'amande est recommandée avec les cafés peu acides, car elle peut facilement cailler. Associez-la à **une capsule Nespresso Fortado** pour obtenir un café glacé onctueux mais bien dense.

La boisson d'amande est souvent difficile à faire mousser, utilisez donc de préférence une version barista qui prendra mieux la mousse et s'adaptera aux différents profils aromatiques. Pour un latte végétal glacé onctueux et sucré, le **Nespresso Limited Editions Barista Creations Ice Leggero** est tout indiqué.

Le lait de coco a un goût exotique et légèrement sucré. Deux bonnes raisons de l'associer dans la préparation de votre recette favorite de café glacé à **une capsule Nespresso Altissio.** La saveur intense du café et l'onctuosité de la crema se marient parfaitement à la texture soyeuse de la noix de coco.