



Communiqué de presse

Hot, Cold et Light Brew

JURA développe un nouveau processus de percolation pour un résultat prêt à boire et l'intègre dans sa nouvelle ENA 5

Niederbuchsiten, ##.##.#### – Avec le **Light Extraction Process**, JURA crée un nouveau produit : le **Light Brew**. Préparé avec une température de percolation d'environ 60 °C, le **Light Brew** offre le plaisir du « ready to drink » et se distingue par un profil de goût totalement original. L'ENA 5 est le premier modèle de machine automatique à maîtriser le **Light Extraction Process**.

Dans son format compact, l'ENA 5 intègre trois processus de percolation différents – Hot, Cold et une nouveauté absolue : le **Light Brew**. Extrait avec moins de café et avec une température de percolation d'environ 60 °C, le **Light Brew** incarne le plaisir ultime du « ready to drink ».

L'ENA 5 se distingue par le standard élevé de la classe compacte et les technologies innovantes de JURA. Cette machine automatique « coffee only » satisfait les férus d'expériences originales. Son visuel couleur à écran tactile présente les trois modes de percolation avec des couleurs d'arrière-plan différentes. Ainsi, les amateurs de café trouvent facilement leur chemin dans le menu.

Sur le plan visuel, l'ENA 5 s'inscrit dans le design caractéristique de JURA qui élève les machines à café au rang d'objets de décoration intemporels. Les détails arrondis de son boîtier, associés à ses formes rectilignes, suscitent l'attention. Le réservoir d'eau orné d'un large motif en forme de diamant et l'écoulement de café chromé attirent également les regards.

Avec sa couleur Night Inox, l'ENA 5 respire l'élégance et l'originalité. Elle fait le bonheur des amateurs de café qui apprécient l'innovation et la qualité.

Principales caractéristiques

- Hot Brew : un espresso et un café intenses grâce au P.E.P.[®] et au processus de percolation standard
- Cold Brew : des spécialités extraites à froid sous haute pression selon la méthode espresso
- Le Light Brew pour le plaisir d'un café léger prêt à boire

Quelles sont les spécificités de l'ENA 5 ?

Avec l'ENA 5, JURA ouvre le plaisir du « ready to drink » et crée une expérience café totalement inédite. L'ENA 5 incarne l'esprit pionnier de JURA et affirme sa position de leader de l'innovation dans son secteur.

Le Light Brew expliqué

Le **Light Brew** fait entrer un tout nouveau profil de saveur dans le monde du café. Lors des dégustations, son goût a été décrit comme « léger et aérien » ou encore « doux et aromatique ». Ces impressions sont essentiellement dues au **Light Extraction Process**, mais aussi au fait que nous utilisons une quantité de café réduite pour la préparation. La température de percolation du **Light Brew** est d'environ 60 °C, ce qui permet d'extraire des arômes qui ne se développent pratiquement pas avec le **Hot Brew** et le **Cold Brew**. Mais la particularité du **Light Brew** réside également dans la nouvelle expérience qu'il offre : le plaisir ultime d'un café prêt à boire.



- Hot Brew : espresso et café intenses grâce au P.E.P.® et au processus de percolation standard.
- Cold Brew : extrait à froid et sous haute pression selon la méthode de l'espresso.
- Light Brew : le plaisir ultime et doux du prêt-à-consommer.
- Élégante et unique : l'ENA 5 Night Inox réinterprète la beauté et le plaisir du café.

[Télécharger le fichier image haut de gamme](#)

Fondée en 1931 et établie à Niederbuchsiten, l'entreprise suisse JURA Elektroapparate AG est leader de l'innovation dans le secteur des machines automatiques à spécialités de café. Ses produits sont synonymes d'un café parfait préparé par simple pression d'une touche à partir de grains frais, toujours « fraîchement moulus, pas en capsule ». JURA propose toute une gamme de machines à café pour la maison et à usage professionnel. Cette marque traditionnelle a acquis ces dernières années une envergure mondiale et est désormais présente dans une cinquantaine de pays.

Informations complémentaires

JURA Elektroapparate AG
Service presse
Kaffeeweltstrasse 10
CH-4626 Niederbuchsiten

jura.com/mediainfo