



BVG  
COFFEE





## AER

أرابيكا مختارة من أمريكا الجنوبية 100% خيار متعدد الاستخدامات: تمتاز هذه الخلطة من حبوب الأرابيكا المختارة بطعمها المر مع نكهات الكاكو ولمسة فاكهية خفيفة. مثالية للإسبريسو والكابتشينو.

يُنتج التحميص الداكن ونسبة محددة من الحبوب ملقًا عطريًا متكاملًا يمكنك الاستمتاع به سواء باستخدام آلة القهوة الأوتوماتيكية أو بتحضير يقدم فنجان قهوة بلا تنازلات: AER. القهوة يدويًا قوي ومنعش.

### الملف العطري:

- النوتات الرئيسية: حبوب الكاكو، شوكولاتة داكنة -
- الرائحة: رقيقة مع خلفية فاكهية خفيفة -
- الجسم: قوي، ناعم -
- الحموضة: منخفضة، منعشة في المذاق النهائي -

ممتاز لكل من AER: اقتراح استخدام شامل للإسبريسو والكابتشينو. يُنصح بالتحضير على درجة حرارة 92 درجة مئوية.

## CASCARA

كاسكارا - شاي القهوة بنكهة الفواكه المجففة بديل رائع للقهوة: الكاسكارا هي القشرة المجففة لكرز في Hacienda Sonora القهوة، قادمة من مزرعة كوستاريكا. تحتوي على كمية أقل من الكافيين، لكنها تقدم طعمًا فاكهيًا قويًا، إضافة إلى المعادن ومضادات الأكسدة.

في نكهتها ستجد تفتحًا مجففًا، توتًا برّيقًا، برفوقًا وكرزًا. رائحة سواء تم تقديمها ساخنة أو باردة. جرب تجربة مذاق فريدة ستنال إعجاب عشاق القهوة وغيرهم.

### الملف العطري:

- النوتات الرئيسية: تفاح مجفف، برفوق، توت بري، -
- كرز
- الرائحة: فاكهية حلوة مع لمسة زهرية -
- الجسم: من خفيف إلى متوسط، حلو -
- الحموضة: خفيفة ومنعشة -

### ننصح بما يلي:

الكاسكارا ممتازة ساخنة أو باردة. لتحضيرها استخدم 70 جرامًا لكل 1 لتر ماء بدرجة 93° مئوية - أو 30 جرامًا لكل 250 مل من الماء البارد، واتركها في - الثلاجة لمدة 24 ساعة.

!مشروب صيفي منعش ورائع

## قهوة منزوعة الكافيين

قهوة بدون كافيين من كولومبيا - 100% أرابيكا تحتفظ بطعم القهوة الكلاسيكية، فقط دون الكافيين: مرارة لطيفة، نكهات الشوكولاتة، دون حموضة. مثالية لفنجان قهوة مسائي أو لمن يعانون من حساسية تجاه الكافيين.

تمت إزالة الكافيين من هذه الأرابيكا الكولومبية باستخدام طريقة لطيفة تعتمد على ثاني أكسيد الكربون (CO<sub>2</sub>) في بلد المنشأ مباشرة. التحميص (CO<sub>2</sub>) الكربون الداكن يمنحها قوامًا متماسكًا وطعمًا متوازنًا وحموضة ضئيلة.

### الملف العطري:

- النوتات الرئيسية: شوكولاتة داكنة -
- الرائحة: ناعمة ونظيفة -
- الجسم: متوسط، ناعم -
- الحموضة: شبه معدومة -

### ننصح بما يلي:

تحضيرها على درجة حرارة 93° مئوية، باستخدام 10 جرامات من القهوة لكل فنجان. خيار ممتاز للإسبريسو أو الموكا - لذيدة حتى بدون كافيين! متوفرة في عبوات بثلاثة أحجام.

## BRASILIA

### تحميص داكن

تحميص داكن – 100% أرابيكا من البرازيل  
قهوة سوداء كلاسيكية وقوية: مزيج مختار  
من حبوب القهوة من منطقة سيرادو، تتميز  
بمرارة واضحة وطعم حبوب الكاكو. بدون أي  
حموضة، وجسم ممتلئ.  
هي الخيار المثالي لمحبي القهوة BRASILIA  
القوية والمرّة، ويمكن تحضيرها باستخدام آلة  
الإسبريسو أو الموكا. التحميص الداكن يبرز  
طابعها القوي دون أي أثر للحموضة.

#### الملف العطري:

- النوتات الرئيسية: حبوب الكاكو، شوكولاتة -  
داكنة
- الرائحة: ترابية، شوكولاتة داكنة -
- الجسم: كثيف، زيتي -
- الحموضة: معدومة -

#### نصيحة:

ينصح بتحضيرها على حرارة 92° مئوية. خيار  
ممتاز لمن يبحث عن إسبريسو قوي أو قهوة موكا

## BRASILIA

### تحميص متوسط

تحميص متوسط – أرابيكا من منطقة سيرادو،  
البرازيل  
مذاق متوازن للاستخدام اليومي: مرارة خفيفة،  
نكهات فاكهية، ولمسة نهائية بنكهة الفول  
السوداني. مثالية لمحبي القهوة المفلترة أو الموكا  
قهوة برازيلية تتميز بنكهة متوسطة الفاكهية ونظافة  
الطعم. بفضل المعالجة الجافة، تحتفظ هذه  
القهوة بجسمها وقوامها الطبيعي الحلو.

#### الملف العطري:

- النوتات الرئيسية: فول سوداني، شوكولاتة، لمسة -  
فاكهية في النهاية
- الرائحة: ناعمة، حلاوة خفيفة -
- الجسم: متوسط، ناعم -
- الحموضة: فاكهية معتدلة -

#### اقترح التحضير المفلتر:

ينصح بتحضيرها على حرارة 93° مئوية. مثالية  
الموكا، تقطير بارد، أو حتى إسبريسو، V60 لطريقة

## COLUMBIA

### تحميص متوسط

تحميص متوسط – أرابيكا من منطقة هويلا  
قهوة أرابيكا محمصة تحميصًا متوسطًا من  
منطقة هويلا في كولومبيا.  
Columbia Golden Huila فلتر أم إسبريسو؟  
تجمع بين العصرية الفاكهية وحلاوة البرتقال  
الناضج. الطعم يتميز بنضارة الحمضيات، دون  
مرارة واضحة.  
هذه القهوة تأتي من مشروع مجتمعي لمزارعين  
كولومبيين، وتُظهر أفضل خصائصها عند  
تحضيرها باستخدام طريقة الترشيح أو إسبريسو  
خفيف.

#### الملف العطري:

- النوتات الرئيسية: برتقال ناضج، نكهات زهرية -
- الرائحة: منعشة، مع لمسة حمضيات خفيفة -
- الجسم: ناعم، نظيف -
- الحموضة: متوسطة، فاكهية -

#### اقترح لمحبي التحضير المنزلي:

ينصح بتحضيرها على حرارة 92° مئوية. خيار  
أو حتى، Chemex أو V60 مثالي لطريقة  
إسبريسو خفيف. متوفرة بثلاثة أحجام.



# COLUMBIA

## تحميص داكن

تحميص داكن – أرابيكا كولومبية لمحبي الإسبريسو الناعم: نكهة الشوكولاتة الداكنة مع لمسة من المكسرات ونهاية فاكهية خفيفة. قهوة متوازنة بكريمة غنية هذه القهوة الكولومبية المحمصّة تحميصًا داكنًا تأتي من منطقة توليما، وهي مثالية لتحضير الإسبريسو والكابتشينو. تُزرع على ارتفاع يصل إلى 1800 متر فوق سطح البحر، وتُغسل وتُعالج بعناية.

### :الملف العطري

- النوتات الرئيسية: شوكولاتة داكنة، مكسرات
- الرائحة: ناعمة، حلوة
- الجسم: متوازن، من متوسط إلى ممتلئ
- الحموضة: معتدلة

### نصيحة:

ينصح بتحضيرها على حرارة 92° مئوية. مثالية للإسبريسو والكابتشينو. يمكن طحن القهوة حسب درجة الطحن المفضلة.

# FOCUS CREMA

خليط محمص داكنًا مكوّن من 80% أرابيكا و20% روبوستا جرعة إضافية من الطاقة: بفضل محتواها العالي من الكافيين وطعمها القوي، تعتبر هذه الخلطة الشريك المثالي لإسبريسو بمنحك دفعة حقيقية النكهة تهيمن عليها نوتات اللوز والشوكولاتة الداكنة، FOCUS CREMA مدعومة بكريمة غنية وكثيفة ستنال إعجاب كل من يبحث عن قهوة قوية وخالية من الحموضة.

### :الملف العطري

- النوتات الرئيسية: شوكولاتة داكنة، لوز
- الرائحة: قوية، مع لمسة بندق خفيفة
- الجسم: ممتلئ، كريهي
- الحموضة: من معدومة إلى شبه معدومة
- نصيحة لمحبي القهوة القوية:

يحتوي على نسبة كافيين أعلى FOCUS CREMA بفضل كريمةها الغنية والكثيفة. يُنصح بتحضيرها على حرارة 92° مئوية. مناسبة لماكينات القهوة الأوتوماتيكية أو ذات الرافعة

# ETIOPIA

## تحميص خفيف

تحميص خفيف – أرابيكا من إثيوبيا لمحبي القهوة المفطرة: قهوة ناعمة، زهرية وفاكهية، بنكهات البرتقال والجريب فروت. معالجة تقليدية على ارتفاعات عالية، مغسولة، خفيفة ومنعشة. حبوب الأرابيكا الإثيوبية تُظهر تميزها عند تحضيرها بالترشيح، التقطير البارد، أو الموكا. كما تناسب أيضًا الإسبريسو الخفيف. تُزرع في منطقة هرر على ارتفاع يصل إلى 2000 متر فوق سطح البحر.

### :الملف العطري

- النوتات الرئيسية: برتقال ناضج، جريب فروت
- الرائحة: زهرية، خفيفة
- الجسم: دقيق، من متوسط إلى ممتلئ
- الحموضة: واضحة، عصيرية

### توصية:

حضرها على حرارة 92° مئوية. خيار مثالي كما تناسب V60 للتحضير اليدوي أو باستخدام محبي الإسبريسو الفاكهي. متوفرة بثلاث عبوات مختلفة.

## AQUA CREMA

أرابيكا من ثلاث مزارع - محمصة تحميصًا 100% داكنًا  
إسبريسو ذو شخصية: مرارة مميزة مع لمسة من البندق وفاكهية ناعمة سُرّضي كل من يحب القهوة الغنية بلا تنازلات  
تمزج بين ثلاثة أنواع أرابيكا AQUA CREMA مختارة ينسب مثالية. النتيجة طعم غني وكريمي لا يخيب حتى مع استخدام ماكينات القهوة الأوتوماتيكية.

### الملف العطري:

النوتات الرئيسية: بندق، شوكولاتة داكنة، لمسة - فاكهية في النهاية  
الرائحة: عطر ناعم من البرغموت - الجسم: ممتلئ، مخملي - الحموضة: منخفضة، وتظهر بشكل أوضح في - النكهة النهائية

نصيحة لتحضير إسبريسو غني القوام على حرارة 91° AQUA CREMA يُنصح بتحضير مئوية. مثالي لماكينات القهوة الأوتوماتيكية أو ذات الرافعة. متوفر بعبوات 250 غرام، 500 غرام، و1 كيلوغرام.

## ORBIS

أرابيكا مختارة - محمصة تحميصًا داكنًا 100%  
هو مزيج ORBIS: إسبريسو مركز بدون حموضة مثالي لعشاق القهوة القوية والمرّة، مع نكهات واضحة من مكسرات البرازيل والتمر. مناسب للقهوة السوداء والموكا  
التحميص الداكن يمنحها قوامًا ممتلئًا مع اندماج الحموضة تمامًا. خيار مثالي لماكينات القهوة الأوتوماتيكية والموكا. لمن يقدر فنجان قهوة كثيف ومميز.

### الملف العطري:

النوتات الرئيسية: مكسرات البرازيل، تمر، - شوكولاتة داكنة  
الرائحة: قوية، حلاوة ترابية - الجسم: واضح، قوام شرابي - الحموضة: معدومة -

نصيحة لتحضير قهوة سوداء قوية على حرارة 93° مئوية. ORBIS يُنصح بتحضير مثالي لماكينات القهوة الأوتوماتيكية والموكا.

## IGNIS

خليط محمص داكنًا مكوّن من 85% أرابيكا و15% روبوستا  
قوي ومتوازن: التحميص الإيطالي التقليدي يمنح هذا المزيج نكهة مميزة من الشوكولاتة الداكنة والمرزانية، مع كريمة ناعمة وغنية  
هو الخيار المثالي لمحبي القهوة IGNIS المرّة والخالية من الحموضة. مثالي لتحضير الإسبريسو أو الريستريتو، كما أنه يقدم أداءً ممتازًا حتى في ماكينات القهوة الأوتوماتيكية.

### الملف العطري:

النوتات الرئيسية: شوكولاتة داكنة، مرزبان - الرائحة: كاكاو مع لمسة خفيفة من البندق - الجسم: ممتلئ، بقوام كريمي - الحموضة: معدومة عمليًا -

### اقتراح للتحضير:

للحصول على تجربة مذاق لا مثيل لها، جرب على حرارة 92° مئوية IGNIS تحضير



# GUATEMALA

## تحميص داكن

تحميص داكن - أرابيكا من غواتيمالا لمن يفضلون الإسبريسو الإيطالي: نكهة مرة قوية، ونهاية بطعم الشوكولاتة الداكنة، مع حبوب محمصة حتى تظهر عليها طبقة زيتية. طعم قوي بلا مساومة.

مثالية لتحضير إسبريسو قوي GUATEMALA أو ريسرتو. تتميز بقوام ممتلئ تمامًا وانعدام الحموضة. تُزرع على ارتفاعات عالية، وتُغسل وتُعالج بعناية.

### الملف العطري:

- النوتات الرئيسية: شوكولاتة داكنة، لمسة - نهائية بطعم الكاكاو القوي
- الرائحة: عميقة، مكثفة -
- الجسم: كثيف، زيتي
- الحموضة: معدومة -

### نصيحة:

للحصول على أفضل النتائج، يُنصح باستخدام 8 غرامات من القهوة لكل فنجان، مع تحضيرها عند حرارة 91° مئوية.

# PAPUA NEW GUINEA

## تحميص متوسط

تحميص متوسط - أرابيكا من بابوا غينيا الجديدة لمحبي القهوة الفاكهية: نكهة متبلة برفق، وقوام حلو يشبه الكرز، مع حموضة خفيفة. يُلاحظ في النهاية لمسة مرارة خفيفة. تأتي هذه القهوة المختارة من منطقة أوبورا-وونينارا، وتتميز بطعم نقي وطبيعي، بفضل المعالجة المغسولة. ممتازة للقهوة المفطرة أو الإسبريسو الخفيف.

### الملف العطري:

- النوتات الرئيسية: توابل، كرز حلو، مرارة خفيفة -
- الرائحة: فاكهية، متبلة -
- الجسم: ممتلئ، حلو -
- الحموضة: مرتفعة قليلاً -

### توصية:

حضرها على حرارة 92° مئوية، باستخدام 11.5 غرام أو 60V من القهوة لكل فنجان. خيار ممتاز لطريقة أو إسبريسو أكثر نعومة. حصلت على Aeropress، تقييم 84 نقطة في اختبار التذوق.

# DOMINICAN REPUBLIC

أرابيكا من جمهورية الدومينيكان بنكهات الكاكاو ولمسة من التبغ الأكثر مبيغا لعشاق الإسبريسو: قوام ممتلئ، بدون حموضة، بطعم الكاكاو والمر ولمسة خفيفة من النكهة المدخنة. هذه القهوة القادمة من منطقة باراهونا سرعان ما أسرت قلوب محبي الإسبريسو القوي.

### الملف العطري:

- النوتات الرئيسية: كاكاو مر، لمحة من دخان التبغ
- الرائحة: قوية، ترابية مكثفة -
- الجسم: كثيف، زيتي وناعم -
- الحموضة: معدومة -

### توصية:

للحصول على أفضل طعم، يُنصح باستخدام 8 غرامات من القهوة لكل فنجان، ودرجة حرارة ماء تبلغ 93° مئوية. مناسبة لماكينات الإسبريسو، الموكا، وأيضًا لتحضير الكابتشينو.

# VENEZUELA LTD. EDITION HONEY

إصدار محدود من فنزويلا – معالجة بالعسل  
VENEZUELA LTD. EDITION HONEY هي  
قهوة مختارة من فنزويلا، تمت معالجتها بطريقة  
العسل، وستأسرك بحموضتها الناعمة ونكهاتها  
العصرية من البرتقال واليوسفي الناضج جدًا.  
تطور الطعم في النهاية يُظهر حلاوة توت العليق  
برقة مع لمسة من رم قصب السكر  
بفضل التحميص المتوسط، يبرز الملف العطري  
المتوازن، الذي يتطور بسلاسة مع كل رشفة.  
خيار مثالي لمن يبحث عن الانتعاش والطاقة في  
قهوته.

## الملف العطري:

- النكهة الرئيسية: برتقال ويوسفي ناضجان جدًا -
- الرائحة: مشروب كحولي بنكهة البرتقال -
- اللبنة النهائية: توت العليق بنكهة خفيفة من -
- رم القصب
- الجسم: ممتلي، ناعم -
- الحموضة: خفيفة، بطابع برتقالي -

# VENEZUELA

تحميص داكن – أرابيكا ممتازة من فنزويلا  
طعم فريد من جبال أمريكا اللاتينية: قهوة ناعمة  
بنكهات الشوكولاتة، المرزانية، والمكسرات  
المحمصة. قوام ممتلي، عطر منعش، وحموضة  
معدومة – مثالية للإسبريسو والكابيتشينو  
في منطقة ميريدا على VENEZUELA تُزرع قهوة  
ارتفاعات شاهقة، وتُغسل وتُعالج باستخدام طرق  
تقليدية وبظروف جبلية نقية. والنتيجة: قهوة ذات  
طابع مميز وتوازن مثالي.

## الملف العطري:

- النوتات الرئيسية: شوكولاتة داكنة، مرزبان، -
- مكسرات محمصة
- الرائحة: زهرية، مع لمسة توابل خفيفة -
- الجسم: ممتلي، حلو -
- الحموضة: معدومة -

## توصية:

لأفضل النتائج، يُنصح باستخدام 10 غرامات من  
القهوة لكل فنجان، وتحضيرها على حرارة 92°  
مئوية.





# BVG

COFFEE



+420 770 120 900



+420 770 120 040



info@boveriagroup.cz