



BVG  
COFFEE





## AER

100 % ausgewählter Arabica aus Südamerika  
Vielseitige Wahl: Diese Mischung ausgewählter Arabicas besticht durch einen herben Geschmack mit Kakaonoten und leichter Fruchtigkeit. Perfekt für Espresso und Cappuccino. Dunkle Röstung und ein spezielles Bohnenverhältnis sorgen für ein volles Geschmacksprofil, das sowohl im Vollautomaten als auch bei der Handzubereitung überzeugt. AER liefert kompromisslosen Genuss – stark und dennoch frisch.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Kakaobohnen, Bitterschokolade
- Aroma: Fein mit leicht fruchtigem Unterton
- Körper: Kräftig, geschmeidig
- Säure: Gering, frisch im Nachgeschmack
- Tipp für vielseitige Anwendung: AER eignet sich hervorragend für Espresso und Cappuccino. Empfohlene Zubereitung bei 92 °C.

## CASCARA

Cascara – Kaffee-Kirschentee mit Trockenfrucht-Geschmack  
Alternative zum Kaffee: Cascara sind getrocknete Schalen der Kaffeekirschen von der Hacienda Sonora in Costa Rica. Weniger Koffein, aber fruchtiger Geschmack, Mineralstoffe und Antioxidantien. Im Geschmack finden sich getrocknete Äpfel, Cranberries, Pflaumen und Kirschen. Heiß oder kalt ein Genuss. Einzigartiges Geschmackserlebnis für Kaffeeliebhaber.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Getrocknete Äpfel, Pflaumen, Cranberries, Kirschen
- Aroma: Süß-fruchtig mit blumigem Unterton
- Körper: Leicht bis mittel, süß
- Säure: Sanft, erfrischend • Unsere Empfehlung: 70 g auf 1 l Wasser (93 °C) oder 30 g auf 250 ml kaltes Wasser, 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Perfekt als Sommerdrink!

## KAFFEE ohne Koffein

Entkoffeinierter Kaffee aus Kolumbien – 100 % Arabica  
Geschmack wie bei klassischem Kaffee – nur ohne Koffein: Feine Bitterkeit, Schokoladennoten, keine Säure. Ideal für abends oder empfindliche Personen. Diese kolumbianische Arabica wurde direkt im Ursprungsland schonend mit der CO<sub>2</sub>Methode entkoffeiniert. Dunkle Röstung verleiht ihr vollen Körper, ausgewogenen Geschmack und minimale Säure.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Bitterschokolade
- Aroma: Fein, klar
- Körper: Mittel, weich
- Säure: Minimal
- Empfehlung: Zubereitung bei 93 °C, ideal 10 g pro Tasse. Perfekt für Espresso oder Mokka-Kanne. Erhältlich in 3 Verpackungsgrößen.

## BRASILIA dunkel geröstet

100 % Arabica aus Brasilien – dunkel geröstet Kräftiger schwarzer Klassiker: Spezialitätenkaffee aus der Region Cerrado mit intensiver Bitterkeit und Kakaonoten. Keine Säure, voller Körper. Ideal für Liebhaber kräftiger, bitterer Kaffees – perfekt für Espresso oder Mokkakanne. Dunkle Röstung betont den intensiven Charakter ohne Säure.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Kakaobohnen, Bitterschokolade
- Aroma: Erdige, dunkle Schokolade
- Körper: Kräftig, ölig
- Säure: Keine
- Tipp: Zubereitung bei 92 °C. Ideal für kräftigen Espresso oder Mokkakaffee.

## BRASILIA mittel geröstet

Mittel gerösteter Arabica aus der Region Cerrado Ausgewogener Geschmack für jeden Tag: Milde Bitterkeit, fruchtige Noten und ErdnussNachgeschmack. Ideal für Filterkaffee oder Mokkakanne. Brasilianischer Kaffee mit mittelmäßiger Fruchtigkeit und klarem Geschmack. Durch Trockenaufbereitung bleibt der volle Körper und natürliche Süße erhalten.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Erdnüsse, Schokolade, fruchtiger Nachklang
- Aroma: Fein, leicht süßlich
- Körper: Mittel, geschmeidig
- Säure: Mittel, fruchtig
- Tipp: Zubereitung bei 93 °C. Hervorragend geeignet für V60, Mokkakanne, Cold Drip oder Espresso.

## COLUMBIA mittel geröstet

Mittel gerösteter Arabica aus der Region Huila Für Filter oder Espresso: Columbia Golden Huila verbindet saftige Fruchtigkeit mit der Süße reifer Orangen. Frische Zitrusnote ohne Bitterkeit. Kaffee aus einem Gemeinschaftsprojekt kolumbianischer Bauern – ideal für Filterkaffee oder helles Espresso.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Reife Orangen, blumige Untertöne
- Aroma: Frisch, leicht zitrisch
- Körper: Fein, klar • Säure: Mittel, fruchtig
- Tipp: Zubereitung bei 92 °C. Perfekt für V60, Chemex oder helles Espresso. In 3 Größen erhältlich.



# COLUMBIA

## dunkel geröstet

Dunkel gerösteter kolumbianischer Arabica Für feines Espresso: Geschmack nach Bitterschokolade mit einem Hauch von Nüssen und leichter Fruchtigkeit. Ausgewogen mit reichhaltiger Crema. Dunkel geröstetes Columbia stammt aus der Region Tolima und eignet sich bestens für Espresso und Cappuccino. Angebaut bis 1.800 m ü. M., nass aufbereitet.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Bitterschokolade, Nüsse
- Aroma: Fein, süß
- Körper: Ausgewogen, mittelkräftig
- Säure: Mild
- Tipp: Zubereitung bei 92 °C. Ideal für Espresso und Cappuccino. Auch gemahlen erhältlich.

# FOCUS CREMA

Dunkel geröstete Mischung – 80 % Arabica, 20 % Robusta Extra Energie: Hoher Koffeingehalt und intensiver Geschmack machen diese Mischung zum perfekten Espresso-Begleiter. Mandeln und Bitterschokolade dominieren im Geschmack, dazu eine reichhaltige Crema. FOCUS CREMA ist ideal für alle, die kräftigen Kaffee ohne Säure mögen.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Bitterschokolade, Mandeln
- Aroma: Intensiv, leicht nussig
- Körper: Voll, cremig
- Säure: Gering bis keine
- Tipp: Zubereitung bei 92 °C. Geeignet für Siebträger- und Vollautomaten.

# ETHIOPIA

## hell geröstet

Hell gerösteter Arabica aus Äthiopien Für Filterkaffeeliebhaber: Feiner, blumig-fruchtiger Kaffee mit Noten von Orangen und Grapefruit. Hohe Anbauhöhe, traditionelle Nassaufbereitung – leicht und erfrischend. Äthiopischer Arabica ist perfekt für Filter, Cold Drip oder Mokkaanne – auch für fruchtiges Espresso geeignet. Aus der Region Harrar, bis zu 2.000 m ü. M.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Reife Orange, Grapefruit
- Aroma: Blumig, leicht
- Körper: Fein, mittelkräftig
- Säure: Deutlich und saftig
- Empfehlung: Zubereitung bei 92 °C. Ideal für Handfilter oder V60. In 3 Verpackungsgrößen erhältlich.

## AQUA CREMA

100 % Arabica von drei Plantagen – dunkel geröstet Espresso mit Charakter: Markante Bitterkeit mit einem Hauch von Haselnüssen und feiner Fruchtigkeit. Für alle, die reichhaltigen Geschmack ohne Kompromisse lieben. AQUA CREMA vereint drei ausgewählte Arabicas in perfektem Verhältnis. Das Ergebnis: voller Geschmack und Crema – auch im Vollautomaten zuverlässig.

### Geschmacksprofil:

- Hauptnoten: Haselnüsse, Bitterschokolade, fruchtiger Nachhall
- Aroma: Feiner Duft nach Bergamotte
- Körper: Voll, samtig
- Säure: Gering, eher im Nachgeschmack • Tipp: Zubereitung bei 91 °C. Ideal für Siebträger- und Vollautomaten. Erhältlich in 250 g, 500 g und 1 kg.

## ORBIS

100 % Spezialitäten-Arabica – dunkel geröstet Intensiver Espresso ohne Säure: ORBIS ist eine Mischung für Liebhaber von starkem, bitterem Kaffee mit Noten von Paranüssen und Datteln. Dunkle Röstung sorgt für vollen Körper und null Säure. Perfekt für Vollautomaten oder Mokkakanne. Für alle, die kräftigen, intensiven Kaffee bevorzugen.

### Geschmacksprofil:

- Hauptnoten: Paranüsse, Datteln, Bitterschokolade
- Aroma: Kräftig, erdig-süß
- Körper: Ausdrucksstark, sirupartig
- Säure: Keine
- Tipp: Zubereitung bei 93 °C. Ideal für Vollautomaten oder Mokkakännchen.

## IGNIS

Dunkel geröstete Mischung – 85 % Arabica, 15 % Robusta Kräftig und ausgewogen: Traditionelle italienische Röstung verleiht dieser Mischung einen markanten Geschmack nach Bitterschokolade und Marzipan mit feiner, reichhaltiger Crema. IGNIS ist die ideale Wahl für Liebhaber von bitterem Kaffee ohne Säure. Hervorragend geeignet für Espresso oder Ristretto – auch im Vollautomaten überzeugend.

### Geschmacksprofil:

- Hauptnoten: Bitterschokolade, Marzipan
- Aroma: Kakao mit leichter Nussnote
- Körper: Voll, cremige Struktur
- Säure: Praktisch null – ideal für kräftigen Espresso
- Tipp: Für maximales Aroma bei 92 °C zubereiten.



## GUATEMALA

### dunkel geröstet

Dunkel gerösteter Arabica aus Guatemala Für Fans des italienischen Espressos: Intensive Bitterkeit, Nachgeschmack dunkler Schokolade und bis zum Ölglanz geröstete Bohnen. Starker Geschmack ohne Kompromisse. GUATEMALA ist ideal für intensives Espresso oder Ristretto. Überzeugt mit vollem Körper und null Säure. Angebaut in großer Höhe und nass aufbereitet.

#### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Bitterschokolade, kräftiger Kakaonachklang
- Aroma: Intensiv, tief
- Körper: Dicht, ölig
- Säure: Keine
- Tipp: Für beste Ergebnisse 8 g pro Tasse bei 91 °C verwenden. Perfekt für intensiven Espresso oder Ristretto. In 3 Größen erhältlich.

## PAPUA NEW GUINEA

### mittel geröstet

Mittel gerösteter Arabica aus Papua-Neuguinea Für Fans fruchtiger Kaffees: Sanft würziger Duft, süßes Kirsch-Aroma, leichte Säure. Im Abgang erscheint eine zarte Bitterkeit. Spezialitätenkaffee aus Obura-Wonenara (Eastern Highlands), klarer, natürlicher Geschmack durch Nassaufbereitung. Ideal für Filter und Espresso.

#### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Gewürze, süße Kirschen, feine Bitterkeit
- Aroma: Fruchtig, würzig
- Körper: Voll, süß
- Säure: Etwas erhöht
- Empfehlung: Zubereitung bei 92 °C, ca. 11,5 g pro Tasse. Perfekt für V60, Aeropress oder mildes Espresso. Cupping-Score: 84. Erhältlich in 3 Größen.

## DOMINICAN

### REPUBLIC

Dominikanischer Arabica mit Kakao- und Tabaknote Espresso-Bestseller: Voller Körper, keine Säure, herber Kakao und leichter Rauchgeschmack. Dieser Kaffee aus der Region Barahona erobert die Herzen aller Espressofans.

#### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Herber Kakao, Hauch von Tabakrauch
- Aroma: Voll, erdig-intensiv
- Körper: Kräftig, ölig-glatt
- Säure: Keine
- Empfehlung: 8 g pro Tasse bei 93 °C. Ideal für Espressomaschinen, Mokkakannen und Cappuccino.

## VENEZUELA LTD. EDITION HONEY

Limitierte Spezialität aus Venezuela, HoneyProcessing VENEZUELA LTD. EDITION HONEY ist ein Spezialitätenkaffee mit feiner Säure und saftigen Noten überreifer Orangen und Mandarinen. Der Nachgeschmack entfaltet eine elegante Blaubeersüße mit einem Hauch von Zuckerrohr-Rum. Dank mittlerer Röstung entwickelt sich ein harmonisches Geschmacksprofil, das in jedem Schluck begeistert. Perfekt für alle, die Frische und Energie im Kaffee suchen.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptgeschmack: Überreife Orangen und Mandarinen
- Aroma: Orangenlikör • Nachgeschmack: Feine Blaubeere mit Zuckerrohr-Rum
- Körper: Voll, geschmeidig • Säure: Sanft, orangefruchtig

## VENEZUELA

Dunkel gerösteter Spezialitäten-Arabica aus Venezuela Einzigartiger Geschmack aus den lateinamerikanischen Bergen: Feiner Kaffee mit Noten von Schokolade, Marzipan und gerösteten Nüssen. Voller Körper, frisches Aroma und keine Säure – ideal für Espresso oder Cappuccino. Aus der Region Mérida – hoch angebaut und nass aufbereitet. Traditionelle Methoden und reine Bergbedingungen ergeben einen Kaffee mit Charakter und Balance.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Bitterschokolade, Marzipan, geröstete Nüsse
- Aroma: Blumig, leicht würzig
- Körper: Voll, süß
- Säure: Keine
- Empfehlung: 10 g pro Tasse, Zubereitung bei 92 °C. Ideal für Espresso, Mokkakanne oder Cappuccino. In 3 Größen erhältlich.

## Probier-Set aus vier dunkel gerösteten Mischungen

Probier-Set aus vier dunkel gerösteten Mischungen Ideales Starterpaket: Du weißt nicht, welche Mischung du wählen sollst? Das Set enthält 4 verschiedene Mischungen mit abwechslungsreichen Geschmacksprofilen – auch für anspruchsvolle Espressoliebhaber. Das Kafe365-Set „Vier Elemente“ enthält: Orbis, Aer, Aqua Crema und Focus Crema. Alle frisch in Mähren geröstet und geeignet für Vollautomaten.

### **Geschmacksprofil:**

- Hauptnoten: Bitterschokolade, Nüsse, fruchtige Andeutung
- Aroma: Voll, intensiv
- Körper: Mittel bis kräftig
- Säure: Niedrig bis mittel – je nach Mischung
- Tipp: Probier alle vier und finde deinen Favoriten. Empfohlene Zubereitung: 8–10 g pro Tasse bei 92 °C. 4x80-100 g.





# BVG

COFFEE



+420 770 120 900



+420 770 120 040



info@boveriagroup.cz