



BVG
COFFEE





AER

100% Arabica selezionato dal Sud America

Una scelta versatile: questa miscela di Arabica selezionati colpisce per il suo gusto amaro con note di cacao e una leggera fruttuosità. Perfetto per espresso e cappuccino.

La tostatura scura e una specifica proporzione di chicchi creano un profilo aromatico completo che potrai apprezzare sia con una macchina da caffè automatica sia preparando il caffè a mano. AER offre una tazza di caffè senza compromessi: forte e rinfrescante.

Profilo aromatico

Note principali: Fave di cacao, cioccolato fondente

Profumo: Delicato con un leggero sottofondo fruttato

Corpo: Forte, liscio

Acidità: Bassa, fresco nel retrogusto

Suggerimento per un utilizzo universale:

AER è ottimo sia per l'espresso che per il cappuccino. Si consiglia la preparazione a 92 °C.

CASCARA

Cascara – tè al caffè con aroma di frutta secca

Un'alternativa al caffè: la cascara è il guscio essiccato delle ciliegie del caffè provenienti dalla fattoria Hacienda Sonora in Costa Rica. Contiene meno caffeina, ma offre un forte sapore fruttato, minerali e antiossidanti.

Nel gusto troverete mele secche, mirtilli rossi, prugne e ciliegie. Ottimo sia caldo che freddo. Provate un'esperienza di gusto unica che piacerà non solo agli amanti del buon caffè.

Profilo aromatico

Note principali: mele secche, prugne, mirtilli rossi, ciliegie

Aroma: Dolcemente fruttato, con un sottofondo floreale

Corpo: da leggero a medio, dolce

Acidità: Delicata, rinfrescante

Consigliamo:

La cascara è ottima sia calda che fredda.

Preparare 70 g per 1 l di acqua (93 °C) o 30 g per 250 ml di acqua fredda e lasciare

in infusione in frigorifero per 24 ore.

Ottima bevanda rinfrescante per l'estate!

Caffè DECAFFEINO

Caffè decaffeinato dalla Colombia - 100% Arabica

Ha il sapore del caffè classico, solo senza caffeina: dolce amarezza, note di cioccolato, nessuna acidità. Ideale per una tazza di tè serale o per le persone sensibili.

Questo Arabica colombiano è stato decaffeinato utilizzando un delicato metodo con CO₂ direttamente nel paese di origine. La tostatura scura conferisce corposità, sapore equilibrato e acidità minima.

Profilo aromatico

Note principali: Cioccolato fondente

Aroma: Delicato, pulito

Corpo: medio, liscio

Acidità: minima

Consigliamo:

Preparare a 93 °C, idealmente 10 g per tazza. Un'ottima scelta per

un espresso o una moka: delizioso anche senza caffeina! Disponibile in confezioni da 3.

BRASILIA

tostato scuro

100% Arabica dal Brasile – tostato scuro

Classico nero forte: una selezione di caffè provenienti dalla regione del Cerrado, con una spiccata amarezza e un sapore di fave di cacao. Nessuna acidità, corpo pieno.

BRASILIA è ideale per gli amanti del caffè forte e amaro, preparato con la caffettiera espresso o la moka. La tostatura scura ne enfatizza il carattere intenso, senza acidità.

Profilo aromatico

Note principali: Fave di cacao, cioccolato fondente

Aroma: terroso, cioccolato fondente

Corpo: denso, oleoso

Acidità: Nessuna

Mancia:

Preparazione consigliata a 92 °C.

Un'ottima scelta per chi cerca un espresso forte o un caffè moka.

BRASILIA

tostatura media

Arabica mediamente tostato proveniente dalla regione del Cerrado

Gusto equilibrato per tutti i giorni: delicata amarezza, note fruttate e retrogusto di arachidi. Ideale per gli amanti del filtro o della moka.

Il caffè proveniente dal Brasile colpisce per il suo sapore mediamente fruttato e pulito. Grazie alla lavorazione a secco, conserva la sua corposità e la sua dolcezza naturale.

Profilo aromatico

Note principali: Arachidi, cioccolato, retrogusto fruttato

Aroma: Delicato, leggermente dolce

Corpo: medio, liscio

Acidità: Mediamente fruttato

Suggerimento per il caffè filtrato:

Si consiglia la preparazione a 93 °C.

Ideale per V60, moka, cold drip ed espresso.

COLUMBIA

tostatura media

Arabica mediamente tostato della regione di Huila

Filtro o espresso? Columbia Golden Huila unisce la succosità fruttata alla dolcezza delle arance mature. Il sapore è dominato dalla freschezza degli agrumi, senza amarezza pronunciata.

Caffè proveniente da un progetto comunitario di agricoltori colombiani, che dà il meglio di sé se preparato con caffè filtrato o espresso leggero.

Profilo aromatico

Note principali: arance mature, note floreali

Aroma: Fresco, leggermente agrumato

Corpo: morbido, pulito

Acidità: Media, fruttata

Suggerimento per i baristi casalinghi:

Preparazione consigliata a 92 °C.

Scelta perfetta per V60, Chemex o espresso leggero. Disponibile in 3 misure.



COLUMBIA

tostatura scura

Arabica colombiano tostato scuro
Per gli amanti dell'espresso delicato: un sapore di cioccolato fondente con un pizzico di frutta secca, accompagnato da una delicata nota fruttata. Caffè equilibrato con crema ricca.

Il caffè Columbia tostato scuro proviene dalla regione di Tolima ed è ideale per la preparazione di espresso e cappuccino. Coltivato ad altitudini fino a 1800 metri sopra il livello del mare. M. e lavorati con il metodo lavato.

Profilo aromatico

Note principali: Cioccolato fondente, noci

Aroma: Delicato, dolce

Corpo: equilibrato, medio-pieno

Acidità: moderata

Mancia:

Si consiglia la preparazione a 92 °C.

Ideale per espresso e cappuccino.

Possibilità di macinare il caffè al grado di macinatura desiderato.

FOCUS CREMA

CONCENTRATA

Miscela tostata scura composta da 80% Arabica e 20% Robusta
Una dose extra di energia: l'elevato contenuto di caffeina e il gusto intenso rendono questa miscela il partner ideale per un espresso che vi darà una vera carica.

Il gusto è dominato dalle mandorle e dal cioccolato fondente, supportati da una ricca crema. FOCUS CREMA sarà apprezzato da chi cerca un caffè forte e privo di acidità.

Profilo aromatico

Note principali: Cioccolato fondente, mandorle

Aroma: Intenso, leggermente nocciolato

Corpo: Pieno, cremoso

Acidità: da minima a nulla

Consiglio per gli amanti del caffè forte:

FOCUS CREMA ha un contenuto di caffeina più elevato grazie alla sua crema corposa e ricca. Si consiglia la preparazione a 92 °C. Il caffè è adatto per macchine da caffè a leva e automatiche

ETIOPIA

tostatura leggera

Arabica leggermente tostato dall'Etiopia
Per gli amanti del caffè filtrato: un caffè morbido, floreale e fruttato, con il sapore di arancia e pompelmo. Lavorazione tradizionale ad alta quota, lavato, leggero e rinfrescante.

L'Arabica etiope eccelle nella preparazione con filtro, filtro a freddo o moka. Adatto anche per un espresso leggero. Coltivato nella regione di Harrar, ad un'altitudine massima di 2.000 metri sopra il livello del mare. M.

Profilo aromatico

Note principali: Arancia matura, pompelmo

Aroma: Floreale, leggero

Corpo: fine, medio-pieno

Acidità: pronunciata e succosa

Raccomandazione:

Preparare a 92°C. Scelta perfetta per un filtro manuale o V60. Il caffè è adatto anche agli amanti dell'espresso più fruttato. Disponibile in confezioni da 3 misure.

CREMA ACQUA

100% Arabica da tre piantagioni, tostato scuro

Espresso di carattere: l'amarrezza distintiva con un tocco di nocciola e una delicata fruttuosità piaceranno a chiunque ami un caffè saporito senza compromessi.

AQUA CREMA unisce tre Arabica selezionati in proporzioni ideali. Il risultato è un gusto pieno e cremoso che non deluderà nemmeno con una macchina da caffè automatica.

Profilo aromatico

- Note principali: Nocciole, cioccolato fondente, retrogusto fruttato
- Aroma: Delicato profumo di bergamotto
- Corpo: Pieno, vellutato
- Acidità: Bassa, più nel retrogusto

Consiglio per un espresso corposo: Si consiglia di preparare AQUA CREMA a 91 °C. Ideale per macchine da caffè a leva e automatiche. Disponibile nelle varianti da 250 g, 500 g e 1 kg

ORBIS

100% Arabica selezionato, tostato scuro
Espresso intenso senza acidità: ORBIS è una miscela per gli amanti del caffè forte e amaro con note di noci del Brasile e datteri. Adatto per caffè nero e moka.

La tostatura scura garantisce corposità e acidità zero. Una scelta perfetta per macchine da caffè automatiche e moka. Per tutti coloro che apprezzano una tazza densa e particolare.

Profilo aromatico

Note principali: noci del Brasile, datteri, cioccolato fondente
Aroma: Forte, dolce terroso
Corpo: pronunciato, sciropposo
Acidità: Nessuna
Consiglio per un caffè nero forte: Si consiglia di preparare ORBIS a 93 °C. Ideale per macchine da caffè automatiche e moka.

IGNIS

Miscela tostata scura composta da 85% Arabica e 15% Robusta
Forte ed equilibrato: la tradizionale tostatura italiana conferisce a questa miscela un caratteristico sapore di cioccolato fondente e marzapane con una crema morbida e ricca.

IGNIS è la scelta ideale per gli amanti del caffè amaro senza acidità. È perfetto per preparare l'espresso o il ristretto, ma non si perde nemmeno nella macchina da caffè automatica.

Profilo aromatico

Note principali: Cioccolato fondente, marzapane
Aroma: cacao e un leggero sentore di nocciola
Corpo: Pieno, dalla consistenza cremosa
Acidità: Praticamente zero, ideale per un espresso forte
Suggerimento per la preparazione: Per un'esperienza di gusto senza pari, prova a preparare IGNIS a 92 °C.



GUATEMALA tostato scuro

Arabica guatemalteco tostato scuro
Per gli amanti dell'espresso italiano:
intenso sapore amaro, retrogusto di
cioccolato fondente e chicchi tostati
fino a ottenere una patina oleosa.
Sapore forte senza compromessi.

Il GUATEMALA è ideale per preparare
un espresso forte o un ristretto.
Colpisce per il suo corpo pieno e la sua
acidità nulla. Coltivato ad alta quota,
lavato e lavorato.

Profilo aromatico

Note principali: Cioccolato fondente,
retrogusto di cacao forte

Profumo: Intenso, profondo

Corpo: denso, oleoso

Acidità: Nessuna

Mancia:

Per risultati ottimali, consigliamo di
utilizzare 8 g di caffè per tazza e di
infondere il caffè a 91 °C. Perfetto
per un espresso intenso e un ristretto.
Disponibile in confezioni da 3 misure.

PAPUA NUOVA GUINEA tostatura media

Arabica mediamente tostato proveniente
dalla Papua Nuova Guinea
Per gli amanti del caffè più fruttato: aroma
delicatamente speziato, corpo dolce di
ciliegia e leggera acidità. Nel retrogusto si
avverte una sottile nota amaricante.

Questo caffè selezionato proveniente dalla
zona di Obura-Wonenara (regione degli
Altopiani Orientali) colpisce per il suo
gusto pulito e naturale, ottenuto grazie alla
lavorazione lavata. Ottimo per caffè filtro
ed espresso.

Profilo aromatico

Note principali: Spezie, ciliegie dolci, sottile
amarezza

Aroma: Fruttato, speziato

Corpo: Pieno, dolce

Acidità: leggermente più alta

Raccomandazione:

Preparare a 92 °C, idealmente 11,5 g
di caffè per tazza. Un'ottima scelta per
V60, Aeropress ed espresso più delicato.
Punteggio della coppettazione 84 punti.
Disponibile in confezioni da 3 misure.

REPUBBLICA DOMINICANA

Arabica dominicano con aroma di
cacao e un pizzico di tabacco
Il più venduto per l'espresso: corpo
pieno, acidità zero, cacao amaro e un
leggero retrogusto affumicato. Questo
caffè proveniente dalla regione di
Barahona ha rapidamente conquistato
il cuore degli amanti dell'espresso forte.

Profilo aromatico

Note principali: cacao amaro, sentore
di fumo di tabacco

Profumo: Pieno e terroso intenso

Corpo: denso, oleoso e liscio

Acidità: Nessuna

Raccomandazione:

Per ottenere il massimo sapore,
consigliamo un dosaggio di 8 g per
tazza, idealmente a una temperatura
dell'acqua di 93 °C. Adatto per
macchine da caffè espresso, moka e per
la preparazione del cappuccino.

VENEZUELA LTD. EDIZIONE MIELE

VENEZUELA LTD. EDITION HONEY è un caffè selezionato proveniente dal Venezuela, lavorato con il metodo del miele, che vi incanterà con la sua delicata acidità e i succosi toni di arance e mandarini troppo maturi. Il retrogusto sviluppa elegantemente una delicata dolcezza di mirtilli con un accenno di rum di canna.

Grazie alla tostatura media, risalta il suo profilo aromatico armonioso, che si sviluppa dolcemente ad ogni sorso. La scelta perfetta per chi cerca freschezza ed energia nel proprio caffè.

Profilo aromatico

Gusto principale: Arance e mandarini troppo maturi

Aroma: Liquore all'arancia

Retrogusto: Delicato mirtillo con un

accenno di rum di canna

Corpo: Pieno, morbido

Acidità: Arancione tenue

VENEZUELA

Arabica premium tostato scuro dal Venezuela

Un gusto unico dalle montagne dell'America Latina: un caffè morbido con note di cioccolato, marzapane e noci tostate. Corpo pieno, aroma fresco e acidità zero: adatto per espresso e cappuccino.

Il caffè della regione di Mérida viene coltivato ad altitudini elevate, lavato e lavorato. Combina pratiche tradizionali e condizioni montane pure: il risultato è un caffè con carattere ed equilibrio.

Profilo aromatico

Note principali: cioccolato fondente, marzapane, noci tostate

Aroma: Floreale, leggermente speziato

Corpo: Pieno, dolce

Acidità: Zero

Raccomandazione:

Per un risultato ottimale, consigliamo 10 g di caffè per tazza e la preparazione a 92 °C.

Ideale per espresso, moka e cappuccino.

Disponibile in tre confezioni.







BVG

COFFEE



+420 770 120 900



+420 770 120 900



info@boveriagroup.cz