

A photograph of a Nivona coffee machine on a dark surface. To the left of the machine is a white ceramic mug with a red Nivona logo and a small glass of coffee. In front of the machine is a tall, clear glass filled with a latte, also featuring the Nivona logo. The background is a warm, blurred brown.

NIVONA

a passion for coffee



DEM
GESCHMACKSGEHEIMNIS
AUF DER SPUR



SIEBTRÄGER- UND BARISTA-QUALITÄT –

Wir bei NIVONA sind ein engagiertes Team von Kaffeeliebhabern, Tüftlern und Ingenieuren. Unser Ziel: Wir wollen Kaffeevollautomaten bauen, mit denen Sie köstliche Kaffeespezialitäten zubereiten, als wären sie vom Barista gemacht.

MIT NIVONA AUF KNOPFDRUCK GENIESSEN

Mit dem einzigartigen Aroma Balance System sind wir dem Ideal schon sehr nahe gekommen; weshalb wir es „Barista in a box“ genannt haben. Auf Knopfdruck entlocken Sie damit jeder Kaffeesorte vielfältige Geschmacksnuancen und mehr Aroma. Coffee Culture – made in Germany.

Verfeinern Sie Ihr Genussprofil! Experimentieren Sie mit Bohnensorten und Einstellung! Und entdecken Sie so Ihren Lieblingskaffee!





WAS DIE KAFFEE- EXPERTEN EINSTELLEN

Lernen Sie hier die persönlichen Einstellungen des Aroma Balance System kennen, die wir bei NIVONA am liebsten mögen.

**Lieblingsgetränk Bastian Fiedler,
Geschäftsführer NIVONA**
Espresso aus der CafeRomantica 778

Menge: 30 ml Stärke: 5/5
Aromaprofil: constant
Temperatur: maximum

Für mich ist Kaffee nicht unbedingt ein Wachmacher, sondern ein Genussmittel. Deswegen trinke ich meinen ersten Espresso meist auch erst am Nachmittag. Wichtig ist mir vor allem der Geschmack, deswegen wähle ich das Aromaprofil Constant. Im ersten Moment schmeckt der Espresso leicht bitter und im Nachgeschmack kann sich die fruchtige Note entfalten – perfekt ausbalanciert also.

**Lieblingsgetränk Anita Metter,
Leitung Marketing bei NIVONA:**
Cappuccino aus der CafeRomantica 1030

Menge: 250 ml Stärke: 2/5
Aromaprofil: intense
Temperatur: normal

Mit meiner 1030 mache ich mir am liebsten einen Cappuccino, weil ich dann den Espresso deutlich herauschmecke. Deswegen auch das Aromaprofil Intense – aufgrund der längeren Durchlaufzeit des Wassers durch das Kaffeepulver entsteht bei einer dunklen Röstung eine angenehme Bitterkeit. Der Milchschaum wiederum hat eine leichte Süße, was einen leckeren Kontrast erzeugt.

**Lieblingsgetränk Sören Kleer,
Leitung IT bei NIVONA:**
Caffè Americano aus der CafeRomantica 859

Menge: 220 ml Stärke: 3/5
Aromaprofil: dynamic
Temperatur: maximum

Da ich schon immer Fan einer großen Tasse Kaffee bin, gibt es bei mir zuhause den Caffè Americano aus meiner 859 mit dem Aromaprofil Dynamic. Dabei reicht mir die mittlere Kaffeestärke. Dazu verwende ich unseren Café Milano, der für mich die perfekte Mischung aus Arabica und Robusta ist.

MIT BESTEN EMPFEHLUNGEN VOM BARISTA



Mit Kaffee verbindet Gregor Dattner Emotionen pur. Kein Wunder, Gregor ist mit Leib und Seele Barista, Techniker, Kaffeekenner, Koffein-Freak und Trendsetter. Seit über zehn Jahren widmet er sich der Kunst, Kaffeebohnen die aromatischsten Kreationen zu entlocken. Das kann er so gut, dass er im Jahre 2014 „Deutscher Barista-Meister“ wurde.

Gregor Dattner arbeitet seit langem mit uns zusammen. Er berät, gibt Tipps und war an der Entwicklung unseres Aroma Balance Systems beteiligt.

„Bei NIVONA geht es vor allem um Qualität beim Kaffeegenuss. Das gefällt mir und das unterscheidet NIVONA von vielen anderen Herstellern“, begründet der Deutsche Barista-Meister sein Engagement.

ZUR PERSON GREGOR DATTNER

Gregor, Jahrgang 1968, ist Barista und Techniker bei Espresso, einer fränkischen Kaffeerösterei in Cadolzburg. Er selbst wohnt in der Nähe von Nürnberg. Als Barista hat er 2014 den Titel Deutscher Barista-Meister errungen.



WIE DER Barista in a box FUNKTIONIERT

Gregor Dattner: „Das Gute am Aroma Balance System – ich bin sehr flexibel. Ich kann mit vielen Faktoren spielen, ähnlich wie bei einer Siebträgermaschine. Welche Einstellung den höchsten Genuss bringt, kann jeder für sich herausfinden.“

Das Entscheidende sind der Pumpendruck von 15 bar und die Durchlaufgeschwindigkeit des Wassers durch die Brühkammer. Dadurch können andere und mehr natürliche Inhaltsstoffe aus dem frischen Kaffeepulver gelöst werden. Mit unserem Café Milano und der Einstellung „Café Crème“ (beispielsweise bei der NICR 788) entstehen so die folgenden drei Geschmacksprofile.



dynamic
Feine Säure,
leicht fruchtig
und angenehm
im Geschmack



constant
Eine Zartbitter-Note
mit würzigem und
vollem Geschmack



intense
Kräftig, würzig,
mit viel Körper
und deutlicher
Bitternote



HIER GEBEN BOHNEN IHR BESTES

Mit Kaffeevollautomaten von NIVONA können Sie Ihre persönlichen Vorlieben von Kaffee perfekt zubereiten. Ob Sie ihn traditionell oder trendig mögen,

Espresso-Liebhaber, Einsteiger oder Milchschaum-Fan sind – bei aktuellen Baureihen finden Sie Ihr Lieblingsmodell. Und Sie können aus den Bohnen

genau das an Aroma, Intensität, Crema und Geschmack herausholen, was Ihnen am besten schmeckt.



In diesen Maschinen der Reihen 10, 8, 7 und 6 steckt bereits der „Barista in a Box“.



NIVONA Apparate GmbH

Südwestpark 90
D 90449 Nürnberg

www.nivona.com
info@nivona.com
www.facebook.com/NIVONACoffee/



a passion for coffee