

A photograph of a Nivona coffee machine on a dark surface. In the foreground, there is a white mug with a Nivona logo, a small glass of coffee, and a tall glass filled with coffee and a thick layer of foam. The background is a warm, blurred brown color.

NIVONA

a passion for coffee



DE ZOEKTOCHT
NAAR HET GEHEIM
VAN DE SMAAK



FILTERDRAGER- EN
BARISTA-KWALITEIT -



Bij NIVONA zijn we met een klein toegewijd team van creatieve geesten, Ingenieurs en koffie liefhebbers, die één doel hebben: Wij willen hoogwaardige koffie volautomaten fabriceren van hoog niveau. Met deze volautomaten heerlijke, aromatische koffiespecialiteiten bereiden, alsof deze door een Barista zijn bereid!

MET ÉÉN DRUK OP DE KNOP GENIETEN VAN DE NIVONA

Met het unieke Aroma Balance Systeem komen wij zeer dicht in de buurt van een pistonmachine. Daarom hebben wij dit **'Barista in a box'** genoemd. Door middel van één druk op de knop kunt U uit iedere koffieboon gevarieerde smaaknuances en dus meer aroma onttrekken.

Koffiecultuur – Made in Germany

**Verfijn uw genot profiel.
Experimenteer met
verschillende soorten bonen
en instellingen. En ontdek zo
uw lievelingskoffie!**





WAT DE KOFFIE EXPERTS INSTELLEN

Maak hier kennis met de persoonlijke instellingen van het Aroma Balance System die wij bij NIVONA het liefste drinken.

Favoriete drank Stephan v. Fessem
Accountmanager NIVONA Nederland
Cappuccino uit de CafeRomantica 1030

Hoeveelheid: 250 ml Sterkte 2/5
Aromaprofiel: Intens
Temperatuur: normaal

“Met mijn 1030 maak ik het liefste een Cappuccino, omdat dan de espresso er echt uitspringt. Daarom kies ik ook voor het aromaprofiel intens - op grond van de langere doorlooptijd van het water door de gemalen koffie ontstaat bij een donkere roosting een aangename bittere smaak. Het melkschuim geeft een licht zoetig contrast aan deze bittere smaak”



Favoriete drank Rob Dijkshoorn
Accountmanager NIVONA Nederland.

Espresso uit de CafeRomantica 778

Hoeveelheid: 30 ml Sterkte 5/5
Aromaprofiel: constant
Temperatuur: maximum

“Voor mij is koffie niet beslist een oppepper om wakker te worden, maar meer een genotmiddel. Daarom drink ik mijn eerste espresso meestal later in de ochtend. Belangrijk is vooral de smaak, daarom kies ik voor het aroma profiel: Constant. In het begin smaakt de koffie bitter en bij de nasmaak proef ik een fruitige noot- perfect uitgebalanceerd.”

Levelingsdrank van Risie Ramjas
Chef werkplaats NIVONA Nederland

Caffé Americano uit de CafeRomantica 859

Hoeveelheid: 220 ml Sterkte3/5
Aroma profiel: dynamisch
Temperatuur: maximum

“Daar ik altijd van grote koppen koffie houd, zet ik thuis een Caffé Americano met mijn 859 met het aroma profiel dynamisch. Dan is voor mij de gemiddelde koffie sterkte voldoende. Daarbij gebruik ik onze NIVONA Caffé Milano, die voor mij de perfecte mix is tussen Arabica en Robusta.”

MET DE BESTE ADVIEZEN VAN EEN BARISTA



Met koffie verbindt Gregor Dattner pure emotie. Geen wonder, Gregor is met hart en ziel een Barista, technicus, koffiekenner, 'coffee-freak' en trendsetter. Al meer dan tien jaar wijdt hij zich aan de kunst om uit de koffiebonen de beste aroma's te halen. Dat kan deze man zo goed, dat hij zich in het jaar 2014 'Duits Barista Kampioen' mocht noemen.

Gregor Dattner werkt al lange tijd met ons samen. Hij adviseert, geeft tips en was gedeeltelijk ook verantwoordelijk voor de ontwikkeling van het Aroma Balance System.

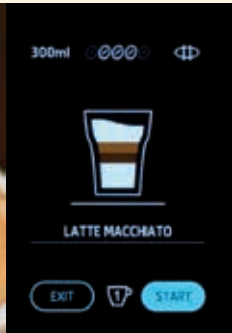
"Bij NIVONA ligt de focus voornamelijk op de kwaliteit van koffiegenot. Dat bevalt mij en dat onderscheidt NIVONA van vele anderen merken, bevestigt de Duitse Barista Kampioen zijn toewijding.

DE PERSOON **GREGOR DATTNER.**

Gregor, geboren 1968, is Barista en technicus bij Espresso, een koffiebrander in Cadolzburg. Hij woont zelf in de buurt van Neurenberg. Als Barista heeft hij in 2014 de titel van Duits Barista Kampioen verworven.

HOE DE
Barista
in a box

FUNCTIONEERT



Gregor Dattner: : *“Het mooie aan het Aroma Balance System is dat je enorm flexibel bent. Je kan met veel factoren spelen, zoals bij een pistonmachine. Iedereen kan nu ontdekken welke instelling voor hem het meeste genot brengt.”*

De onderscheidende factoren zijn de pompdruk van 15 bar en de doorloopsnelheid van het water door de zetgroep. Daardoor kunnen andere en meer natuurlijke bestanddelen uit de vers gemalen koffie vrijgemaakt worden. Met onze Café Milano en de instelling ‘Café Crème’ (bijvoorbeeld met de NICR 788) ontstaan de volgende smaakprofielen.



⊕
dynamisch

Fijne zuren, licht
fruitig en
aangenaam van
smaak



⊕
constant

Een bitterzoete
toon met een
kruidige, volle
smaak



⊕
intense

Krachtig, kruidig
met veel body en
een duidelijke
bittere toon.



HIER KOMEN DE BONEN HET BESTE TOT HUN RECHT

Met de koffie-volautomaten van NIVONA kunt u uw persoonlijke favoriete koffie bereiden. Of u meer traditioneel of trendy bent,



espresso-drinker, nieuwkomer of een melkschuim liefhebber - binnen de vijf series van NIVONA machines vindt U beslist uw favoriete model.

U kunt precies dat aroma, die intensiteit, crema en smaak uit de bonen halen die het beste bij u past.



In deze machines uit de 10, 8, 7 en 6 serie is de 'Barista in a box' reeds aanwezig.



NIVONA Nederland
Platinastraat 84
2718 RX Zoetermeer

www.nivona.nl
nivona@jlensen.nl
www.facebook.com/NIVONANL



a passion for coffee