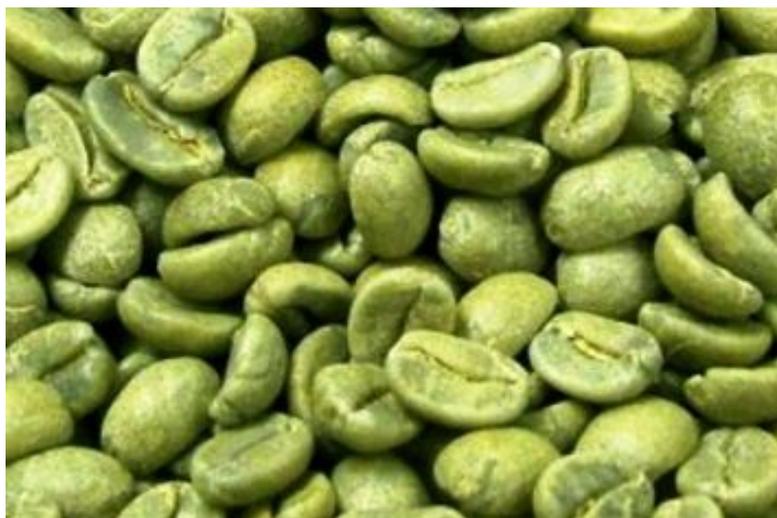


Сегодня повсюду развивается новая мода, которая вовлекает все новых поклонников. Это зеленый кофе, который привлекает, как простых любителей, так и настоящих ценителей этого напитка. Зеленый кофе имеет свежий и необычный вкус, который привлекает все новых поклонников. Этот вкус интересный, неизвестный раньше и приносящий пользу человеческому организму.



Кстати, если вы предпочитаете использовать кофемашину, то теперь [пустые капсулы Неспрессо](#) можно заправить и наслаждаться любимым кофе. Капсулу заправить очень просто и по указанной ссылке вы найдете необходимую инструкцию. В упаковке есть 100 капсул и фольга, то есть все, что необходимо для заправки капсул.

Сегодня поставщики экстракта зеленого кофе продолжают наращивать продаж капсул, которые можно использовать, как внутрь, так и в виде лосьона. С их помощью делаются, так называемые, обертывания. Те из вас, кто еще не открыл для себя истинный вкус заваренного зеленого кофе, могут попробовать и приобщиться к новому вкусу посредством этого экстракта. Он представляет собой концентрат активных и полезных веществ, содержащихся в необжаренном кофе. Обжарка делается для увеличения в зернах кофеина. Кроме того, она убивает антиоксиданты, аминокислоты, хлорогеновую кислоту.

Зеленый кофе можно без проблем готовить и дома. Нужно только внимательно и ответственно подходить к данному вопросу, иначе утром не сможете проснуться. Кофеина в зеленом кофе минимальное количество, и поэтому его можно без опаски пить беременным женщинам. Также это идеальный вариант для напитка в перерыв.

Поступаете просто: делаете помол зерен в кофемолке до стандартного измельчения, отправляете порошок в турку или загружаете в кофемашину. На две ложки измолотого порошка кофе турка холодной воды. Далее варку кофе делают традиционным способом, а можно и так, как это привыкли делать Вы. Приготовьтесь к тому, что вкус кофе будет значительно отличаться от того, к которому мы привыкли с классическим обжаренным кофе.