



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Kawa zielona mielona, cena za 100 g

Kod EAN: 770

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

9,00 PLN

Opis produktu

Kawa zielona powstaje z tych samych ziaren, co klasyczna czarna kawa, z której przygotowywane jest espresso. Jest jednak znacznie mniej popularna i uchodzi za napój dietetyczny oraz detoksykujący. Jej działanie można porównać z antyoksydacyjnymi właściwościami zielonej herbaty. Jak smakuje zielona kawa, czym różni się od kawy czarnej i dlaczego sprzedawana jest głównie w postaci mielonej?

Zielona, czyli surowa

Trudno to sobie wyobrazić, ale kawa zielona nie jest szczególną odmianą kawowca – czyli rośliny, z której owoców pozyskiwane są ziarna kawy. Nie pochodzi też z innych rejonów świata niż jej ciemniejsza krewna. Tym, co różni kawę czarną i zieloną jest jedynie sposób obróbki ziaren. Pierwsza z nich powstaje z palonych ziaren kawowca i dostępna jest w postaci ziarnistej, mielonej i rozpuszczalnej, czyli liofilizowanej. Z kolei kawa zielona, nazywana też surową, nie jest poddawana procesowi palenia, co wpływa na jej charakterystyczny kolor oraz delikatniejszy smak i aromat. Wszystko to za sprawą braku pirolizy, do której dochodzi w trakcie obróbki termicznej ziaren. Proces ten wpływa na zwiększenie objętości i uwolnienie związków aromatycznych – stąd właśnie różnica w intensywności kawy zielonej i czarnej.

Kawa zielona - mielona

Tym, co różni małą czarną oraz jej zieloną odpowiedniczkę są też dostępne postacie. Kawa zielona bardzo rzadko występuje w sprzedaży w formie ziarnistej – znacznie częściej można ją kupić mieloną. Wynika to z twardości surowych ziaren, które trudno jest zmielić w młynku lub moździerzu. Podobny jest za to sposób przygotowywania – 2-3 łyżeczki zawartości opakowania należy wsypać do filiżanki i zalać gorącą, ale nie wrzącą wodą. Zielona kawa powinna się parzyć kilka minut, wówczas fusy opadną na dno, a napar jest gotowy do picia.

Jak smakuje i działa zielona kawa?

W smaku jest łagodniejsza od czarnej. Czy to oznacza, że także jej wpływ na organizm jest mniej intensywny? Zdecydowanie nie, zielona kawa zawiera taką samą ilość kofeiny co mała czarna – dzięki temu także znakomicie pobudza.

Dlaczego warto czasem zrezygnować klasycznego espresso na rzecz zielonej kawy? Napój ten to nie tylko jeden z najpopularniejszych na świecie używek, ale także suplement diety. Pozytywne działanie zielonej kawy mielonej to przede wszystkim wpływ na obniżenie poziomu glukozy i cholesterolu, niwelowanie działania wolnych rodników oraz wsparcie profilaktyki próchnicy, otyłości i chorób nowotworowych. Substancjami wyjątkowo dobroczynnymi są kwasy chlorogenowy i kawowy, zawarte w ziarnach surowej kawy. To naturalne antyoksydanty o działaniu przeciwzapalnym, oczyszczającym i wspomagającym prewencję nowotworów. Dodatkowo kwas chlorogenowy, występujący w kawie palonej w ilościach śladowych, ogranicza gromadzenie się tkanki tłuszczowej – dlatego zielona kawa uznawana jest często za naturalny środek na odchudzanie oraz suplement diety.

Nie dla kawosza

Zielona kawa mielona zawiera mnóstwo polifenoli i innych pożytecznych substancji, dlatego warto sięgać po nią zamiennie z kawą czarną lub opcjonalnie mieszać w proporcjach 1:3. Miłośnicy intensywnego smaku porannej amerykany lub espresso mogą być jednak rozczarowani. Kawa zielona nie przypomina w smaku małej czarnej, chociaż jednakowo stawia na nogi. Jest jednak łagodniejsza dla przewodu pokarmowego i może przypaść do gustu wszystkim, którzy za mocną, czarną kawą po prostu nie przepadają. Dobrym sposobem na oswojenie się z delikatniejszą, nieco kwaśną kawą jest dodanie do niej cynamonu, kardamonu lub odrobiny ulubionego słodzika.

Kawę należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

W zakładzie pakowane są również: sezam, migdały, produkty zawierające gluten, różne orzechy. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100% wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.