

## Что такое капсульный кофе

Внутри такой капсулы находится или моносорт кофе или микс. Предварительно обжаренный и смолотый на производстве кофе, спрессованный в брикет, помещается в оболочку из фильтровального материала.

Герметичность упаковки безупречна, что позволяет сохранять вкус и аромат только что смолотого кофе в течение 1-2 лет в соответствии с указанной производителем датой.

Количество граммов кофейного порошка в капсуле также зависит от производителя, но в любом случае это одна порция кофе. Желаемой крепости напитка можно добиваться при помощи разного количества воды, используемой на одну порцию.

Регулировка этого параметра осуществляется соответствующими установками кофемашины, в зависимости от ее типа, иногда количество воды отмеряется автоматически, соответствуя заданной разновидности напитка или температуры заваривания (она также влияет на крепость и вкус).

Как только вы поместите контейнер-капсулу внутрь кофемашины и зададите команду начать процесс, ее герметичность нарушается, а внутрь подается струя воздуха, взрыхляя спрессованный кофе. Как и обычные кофеварки, капсульные могут приготовить кофе фильтрационным методом или эспрессо, а отработанная капсула отправляется в специальный контейнер.

## Преимущества кофе в капсулах

1. Стабильное качество эспрессо, полученного на такой модели, так как главные факторы — помол кофе, его дозировка и температура воды остаются неизменными.

2. Простота использования капсулы для кофемашины. Всё, что нужно сделать — это поместить ее в кофемашину, задать параметры приготовления напитка, а по окончании процесса выбросить. Поскольку сам кофе находится в специальном контейнере, нет необходимости чистить сам аппарат, в отличие от обычных кофеварок, в которых остается гуща от молотого кофе.

3. Кофемашины, которые работают на капсулах, почти бесшумны,

так как кофемолка и другие, шумно работающие узлы отсутствуют за ненадобностью.

4. Прекрасная возможность приготовить разнообразные сорта кофе в любое время, так как выбор желаемого напитка происходит сразу же перед приготовлением.

5. Возможность расчета порций приготовленного кофе (ее часто используют в ресторанах и кофейнях).

## Выбор капсул для кофемашины

Один из самых популярных видов капсульных кофеварок — Неспрессо.

Для них выпускается большое количество различных видов кофе, например Smart coffe club Lungo.

Это вакуумная упаковка из 10 капсул отличного кофе (микс из лучших сортов арабики и робусто). Этот кофе произведен в Швейцарии, что является показателем его отличного качества.

Но все же для кофеварок Nespresso производят кофе, который идеально к ним подходит. Этот кофе выпускается под такой же маркой Nespresso и представлен на рынке в большом многообразии вкусов — изысканный Ristretto, фруктовый Volluto, нежный Arpeggio, освежающий Cosi и множество других сортов.

Squesito — известная марка капсульного кофе, представлена на рынке 5 видами (отличаются разными смесями сортов кофе и содержанием кофеина в них).

Главные достоинства Squesito — отличное качество кофе и полная герметичность. Она имеет несколько степеней защиты, которые не позволят кофе потерять свой вкус и аромат.

Если вы приобрели капсульную кофемашину — вам предстоит выбрать так же и идеальный кофе в капсулах. В магазинах представлено многообразие такого кофе, поэтому вы можете найти именно свой вкус.

Помните, что покупать кофе нужно только у проверенных продавцов, которые гарантируют подлинность кофе, герметичность и экологичность капсулы и правильное хранение.