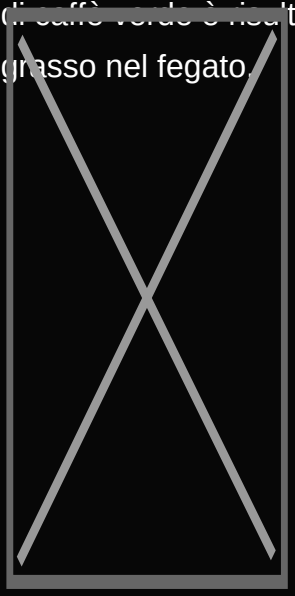
Caffè, arriva il "green coffee" ottenuto da chicchi non tostati

green-coffee-ed01e887

Si chiama "**green coffee**" (caffè verde) la nuova tendenza in fatto di bevande salutistiche (o presunte tali) emersa nei giorni scorsi al **Fancy Food Show**, annuale rassegna organizzata a New York dalla **Specialty Food Association** che mette in mostra i brand enmergenti del food & bevrage da tutto il mondo.

Il green coffee è **ottenuto da chicchi d caffè non tostati** di colore verde per l'appunto, come la bevanda che ne deriva. In assenza della tostatura, i chicchi perdono solo in minima misura **l'acido clorogenico** in essi contenuto, una sostanza ritenuta salutare: stando a uno studio pubblicato nel 2006 su *BMC Complementary and Alternative Medicine*, l'assunzione giornaliera di estratto di chicchi di caffè verde è risultata efficace nei topi? per la ?riduzione del grasso e del peso corporeo e del grasso nel fegato.



Il green coffee ha inoltre un **contenuto di caffeina maggiore rispetto al caffè "classico"**. "Il nostro green coffee è forte", si legge sul sito di **Sunup**, la società che ha lanciato la bevanda, che per una bottoglietta da 9,5 once (281 ml) dichiara "un contenuto di caffeina pari a un

abbondante caffè freddo", aggiungendo che il prodotto "è confezionato con antiossidanti". La bevanda è leggermente addolcita con zucchero di canna organico e ha soltanto **80 calorie**, inoltre - precisa Sunup - non contiene conservanti né additivi come acido citrico.

Di certo, il caffè verde è decisamente più costoso di quello "tradizionale": negli Stati Uniti il green coffee di Sunup viene venduto direttamente sul sito dell'azienda in **confezioni da 6 bottigliette a 23 dollari o da 12 bottigliette a 37 dollari**, spese di spedizione incluse.