

## قیمت و خرید عمده قهوه خام

قیمت قهوه خام با توجه به بازار و کیفیت و جنس آن محصول متغیر است.

در خرید قهوه خام حتما به به یاد داشته باشید که فروشگاه‌های معتبر برای خریدتان انتخاب می‌کنید. در ادامه چند نمونه از فروشگاه‌های معتبر را نام می‌بریم:

- [کافه استور](#)
- [زییان](#)
- [کافه ریو](#)

## قهوه خام

پس از اینکه پوست میوه های گیلاس قهوه جدا میشوند دانه های سبز کوچکی ظاهر میشوند. دانه های قهوه سبز خشک را قهوه خام یا دانه قهوه خام می نامند و پس از آن در سراسر جهان به دستگاه های برشته کننده قهوه فرستاده میشوند. قهوه های خام خوراکی هستند اما ممکن است با سلیقه و ذائقه ی هر کسی سازگار نباشد زیرا که بسیار اسیدی هستند و طعم علفی یا چوبی دارند در مقایسه با لوبیای بوداده سخت تر هستند و همین جویدن آن ها را دشوارتر میکند. در بررسی دانه های قهوه خام هرچه رست قهوه خام تیره تری داشته باشند دانه های نرم تری دارند. دقت داشته باشید که میزان رست شدن قهوه در تفکیک و طعم و مزه آن تاثیر زیادی دارد، به این صورت که هرچه دانه قهوه مدت زمان بیشتری رست شود، تلخ تر خواهد بود و کافئین بیشتری خواهد داشت.

دارای میزان بسیار بالایی از کافئین می باشد که در مواردی تا حتی این میزان به 3 برابر می رسد [قهوه خام](#). تمامی ارقام قهوه از قهوه خام بدست می آیند.

## خرید عمده قهوه خام

موضوعی که در ایران خیلی فرهنگ سازی نشده است ولی در نقاط مختلف جهان استفاده از قهوه خام چندین سال است که نسبت به قهوه آسیاب شده از اولویت و محبوبیت بالاتری برخوردار شده است و نگاه فروشنده ها و شرکت های پخش عمده قهوه را به خود جلب کرده است.

ما وقتی در مورد مصرف و استفاده از قهوه خام صحبت می کنیم باید به طور قطع مزایایی برای ما به همراه داشته باشد که طعم ساده و کم مزه قهوه خام را به طعم دلچسب قهوه رست شده ترجیح بدهیم.

از دیگر مزایای قهوه خام می‌توان به کمک به کاهش وزن، بهبود عملکرد مغزی و افزایش سطح انرژی اشاره کرد. همچنین، ممکن است در بهبود عملکرد قلب و عروق و کنترل قند خون نیز موثر باشد.

اگرچه قهوه خام دارای خواص بسیاری است، اما به دلیل محتوای کافئین بالا، مصرف آن برای برخی افراد توصیه نمی‌شود. همچنین، قبل از مصرف قهوه خام بهتر است با پزشک خود مشورت کنید، به خصوص اگر دارای بیماری یا حالت خاصی هستید.

همچنین لازم به ذکر است که قهوه ای مرغوب تر است که مدت زمان زیادی از رست شدن دانه آن نگذشته باشد، در غیر این صورت قهوه مانده خواهد بود و طعم لذیذی نخواهد داشت. قهوه خام دارای میزان بسیار بالایی از کافئین می باشد که در مواردی تا حتی این میزان به 3 برابر می رسد تمامی ارقام قهوه از قهوه خام بدست می آیند

## روش تهیه قهوه خام

با توجه به اینکه قهوه خام موجود در بازار تماما از طریق واردات تامین می شود، می توان گفت که نوسانات ارز و کشور مبدا به صورت مستقیم بر روی قیمت قهوه خام تاثیر دارند.

موارد زیادی روی قیمت گذاری تاثیر گذار است : منطقه کشت دانه ها می تواند تاثیر چشم گیری در این موضوع داشته باشد و قیمت قهوه کشورهای مختلف و حتی مناطق این کشورها با هم متفاوت است و در قیمت گذاری تاثیر گذار است. شما ولی به راحتی میتوانید از سایت ما با بهترین قیمت قهوه خام را تهیه کنید