

## **COFFEENESS ha examinado 15 bebidas de café para comprobar cuál es su contenido real de cafeína**

**'¿Cuánta cafeína hay realmente en mi café?'. Después del éxito obtenido en Alemania, Arne Preuss acaba de publicar en español este artículo sobre el laboratorio de cafeína. Arne es un reconocido barista alemán que escribe el blog más importante del país germano sobre reseñas, consejos y comparativas de café y cafeteras**

En colaboración con los expertos de la empresa tostadora de café Flying Roasters y con el apoyo científico del Instituto para la Calidad del Producto (Institut für Produktqualität en alemán, abreviado como ifp), ambos situados en Berlín, Arne Preuss ha determinado el verdadero contenido de cafeína de 15 bebidas de café preparadas con 15 métodos distintos.

Arne se declara amante del café desde hace más de diez años y transmite su pasión por el café de calidad, por el que lucha día tras día.

En internet solo existían directrices vagas y pruebas muy poco concretas sobre la cantidad de cafeína exacta que tiene un café filtrado, un expreso o un ristretto, y realizar una prueba como esta parecía muy necesaria.

El equipo Coffeeness ha pasado todo un día preparando el mismo café en grano de 15 maneras diferentes (desde el clásico café filtrado a mano hasta el cold brew con distintos tiempos de infusión). Sobre los resultados de la prueba, Arne manifiesta:

"El ristretto es el que aporta el mayor chute de cafeína, pero si tenemos en cuenta la porción de café, el cold brew le arrebató el primer puesto".

Los parámetros más importantes para el contenido final de cafeína en la taza son el tiempo y el volumen. La temperatura, la presión y la cantidad de café son más insignificantes de lo que uno podría pensar.

Toda la información sobre el diseño de la prueba, los métodos de preparación, la ratio de extracción y los resultados certificados de la prueba están disponibles en el siguiente enlace: <https://www.coffeeness.de/es/cuanta-cafeina-tiene-un-cafe/>

¿Qué es Coffeeness y quién hay detrás?

Coffeeness es un completísimo blog sobre café para paladares exquisitos donde el lector solo encontrará reseñas y pruebas reales de productos. Arne Preuss empezó a compartir su pasión por el buen café en esta página en el año 2008. Hasta ahora, Coffeeness solo estaba disponible en alemán, pero, gracias a la popularidad y a la buena acogida que ha tenido en su país natal, ahora también es posible leer Coffeeness en español. Arne compra él mismo todos los productos que reseña y se

caracteriza por ofrecer pruebas de productos con total independencia de los fabricantes. Y así lo traslada a Coffeeness. Lo que empezó siendo un pequeño blog sobre cómo hacer café con la prensa francesa ha acabado convirtiéndose en la página web alemana más importante sobre café.

Contacto de prensa: para solicitar una entrevista, a continuación incluyen los datos del fundador de Coffeeness.

Arne Preuss  
Fundador de Coffeeness  
arnep@coffeeness.com  
youtube.com/BaristaBlog  
facebook.com/BaristaBlog  
twitter.com/coffeeness

**Datos de contacto:**

Arne Preuss  
639311970

Nota de prensa publicada en: [Berlín](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Otras ciencias](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>