



АРОМАТНЫЙ КОФЕ NECHAEV FAMILY CLUB

- СЕРИЯ УТРО/ДЕНЬ
- СЕРИЯ АРОМАТЕРАПИЯ

КОФЕ В РАЗНЫХ СТРАНАХ

Место в рейтинге	Страна	Кг в год на человека
1	Финляндия	12,0
2	Норвегия	9,9
3	Исландия	9,0
4	Дания	8,7
5	Нидерланды	8,4
6	Швеция	8,2
7	Швейцария	7,9
8	Бельгия	6,8
9	Люксембург	6,5
10	Канада	6,5
11	Босния и Герцеговина	6,2
12	Австрия	6,1
13	Италия	5,9
14	Бразилия	5,8
15	Словения	5,8
16	Германия	5,5
17	Греция	5,4
18	Франция	5,4
19	Хорватия	5,1
20	Кипр	4,9
21	Ливан	4,8
22	Эстония	4,5
23	Испания	4,5
24	Португалия	4,3
25	США	4,2

Традиционно страны делятся на «кофейные» и «чайные». Считается, что на западе пьют больше кофе, а на востоке больше чая.

В России кофе только обретает популярность, но пока кофе пьют в 6 раз меньше, чем в Финляндии!

А тем временем, правильный кофе очень полезен!



ПРАВИЛЬНЫЙ КОФЕ – ОЧЕНЬ ПОЛЕЗЕН!



КАЧЕСТВЕННАЯ РАБОТА

Кофе помогает сосредоточиться, улучшает скорость реакций. Блокирует действие веществ, которые вызывают усталость. Тонизирует сосуды – важно при сидячей работе.

ХОРОШАЯ УЧЕБА

Улучшает кратковременную память, позволяет запоминать большие объемы информации и детали.

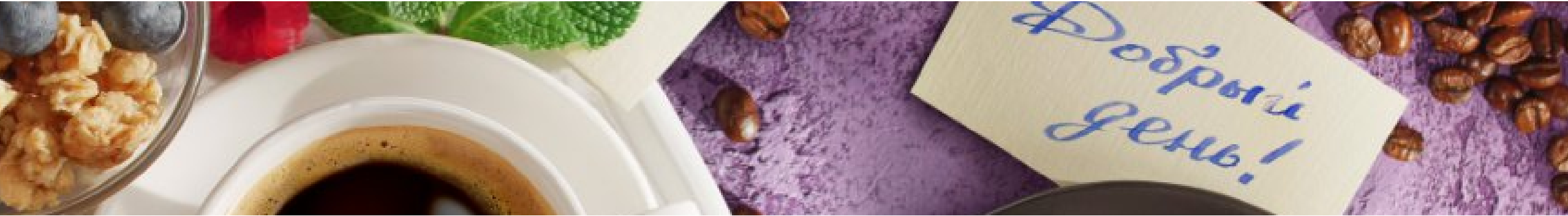
ЭФФЕКТИВНЫЙ ФИТНЕС

Кофе дает больше энергии и сил для качественной тренировки, способствует нейтрализации токсинов, снимает боль в мышцах.

ПОДДЕРЖАНИЕ ФОРМЫ

Ускоряет обменные процессы и метаболизм жиров, стимулирует работу мышечных волокон, повышает чувствительность тканей к инсулину, регулирует аппетит, снимает отеки (выводит лишний натрий из организма).

ПРАВИЛЬНЫЙ КОФЕ – ОЧЕНЬ ПОЛЕЗЕН!



ПОВЫШАЕТ НАСТРОЕНИЕ! ХОРОШИЕ ЭМОЦИИ – ЗАЛОГ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ

- Воспринимается как десерт (0 калорий)
- Аромат кофе вызывает теплые ассоциации (прогулки, встречи с друзьями, завтраки с семьей)
- Дает желаемую бодрость для свершений: когда мы больше успеваем, мы довольны

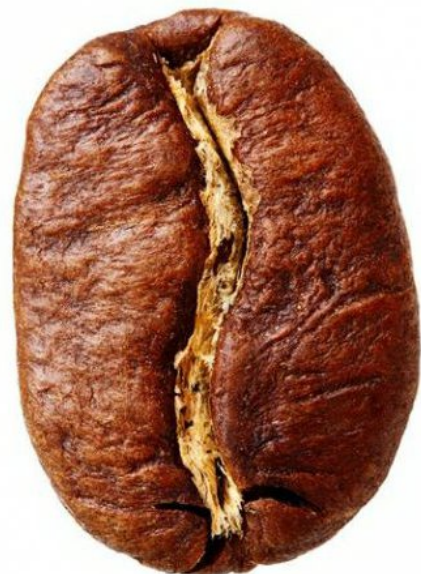
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24201300/>

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23879665/>

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23660416/>

КАКОЙ КОФЕ ПРАВИЛЬНЫЙ?

ВКУСНЫЙ КОФЕ, С ОПТИМАЛЬНЫМ БАЛАНСОМ ЭЛЕМЕНТОВ В СОСТАВЕ ЗЕРНА



КАКИЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЕСТЬ В СОСТАВЕ ЗЕРНА:

КОФЕИН

Кофеин стимулирует гладкую мускулатуру сосудов. Благодаря ему мы чувствуем себя бодрее.

ТЕОБРОМИН

Теобромин расслабляет гладкую мускулатуру сосудов. Благодаря ему приходит ощущение покоя.

ДРУГИЕ ПОЛЕЗНЫЕ
ВЕЩЕСТВА

Кофе должен содержать антиоксиданты, минералы, витамины, полезные кислоты.



ОПТИМАЛЬНЫЙ БАЛАНС = ОЖИДАЕМЫЙ ЭФФЕКТ

ЭФФЕКТ ОТ КОФЕ		ПОЧЕМУ ТАК?
Пьете утром кофе, оно заряжает вас энергией, хорошим настроением.	+	Оптимальное для утра содержание кофеина и теобромина.
Наслаждаетесь чашкой кофе в течении дня, она помогает вам лучше сконцентрироваться и не мешает уснуть.	+	Оптимальное для дня содержание кофеина и теобромина.



Фотография из открытых источников

ВОЗМОЖНЫЙ НЕГАТИВНЫЙ ЭФФЕКТ ОТ КОФЕ		ПОЧЕМУ ТАК?
Нужно проснуться, вы надеетесь, что кофе вас разбудит, а энергии не прибавляется.	—	Много теобромина для утра, меньше кофеина, чем нужно.
Пьете чашечку кофе после обеда, как десерт, а потом не можете заснуть ночью, или может даже чувствуете легкий тремор.	—	Мало теобромина для дня, слишком много кофеина.



Фотография из открытых источников

«Хороший кофе содержит много витаминов и антиоксидантов, поэтому при регулярном употреблении хорошего кофе можно наблюдать эффект, сравнимый с эффектом от зеленого чая.»

Кроме того, правильный эффект от кофе – это хорошие эмоции в течении дня. Аромат благородного кофе, ощущение гармонии и ожидаемый результат создают позитивный настрой и дают чувство удовлетворения. А это в свою очередь продлевает чувство сытости».

М. Гинзбург, врач-диетолог, доктор медицинских наук

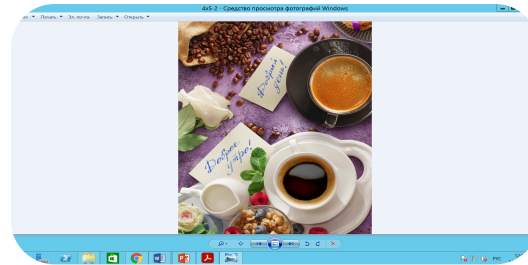


МЫ СОЗДАЛИ НЕВЕРОЯТНО ВКУСНЫЙ КОФЕ

С ОПТИМАЛЬНЫМ БАЛАНСОМ КОФЕИНА, ТЕОБРОМИНА И ДРУГИХ ВЕЩЕСТВ В СОСТАВЕ ЗЕРНА



ДЛЯ УТРА



Изысканный премиальный кофе серии «Утро» для позитивного и бодрого начала дня.



ДЛЯ ДНЯ



Кофе серии «День», для тех кто хочет насладиться благородным вкусом напитка, и лишь слегка пополнить запасы энергии.

Кофе особенно богат витамином E (антиоксидант, источник молодости) и витамином B3 (задействован в преобразовании еды в энергию, ускоряет обменные процессы), содержит много калия (полезен для сердечной мышцы) и флавоноидов (ответственных за здоровье сосудов).

ПОЧЕМУ ТАКОЙ КОФЕ – ПРАВИЛЬНЫЙ?

ЭФФЕКТ



Наши эксперты помогли найти идеальный баланс элементов, чтобы вы могли получить ожидаемый эффект от кофе и все необходимые витамины!

ВКУС

Изысканный, благородный вкус с легкой горчинкой и чуть заметной кислинкой. Вкус, выигравший все слепые сравнительные дегустации у премиальных брендов!

И ЕЩЕ



ПОЧЕМУ ТАКОЙ КОФЕ – ПРАВИЛЬНЫЙ?

КАЧЕСТВО

Только определенные зерна могут нам подойти. Для получения нашего кофе необходим особый контроль. Мы с нашими экспертами отсматриваем все: с момента роста до упаковки. Почва, климат, правильная сборка и сушка – все влияет на баланс элементов и их сохранность.

СТРАНЫ

Наш кофе выращен в Бразилии и Вьетнаме, где выращивают самые топовые и дорогие сорта в мире. Климат и почва именно этих стран дала возможность нам создать тот самый идеальный вкус и правильный баланс микроэлементов.

СОРТА

Мы используем Арабику и добавляем немного Робусты. Арабика имеет более кислый вкус и для появления любимой кофейной горчинки необходимо сильнее ее обжаривать. Мы добавили немного Робусты и получили тот самый, идеальный вкус без сильной обжарки.

ОБЖАРКА

Мы используем только среднюю высококлассную обжарку. Сильная, а также некачественная обжарка понижает количество полезных веществ в зерне, нарушает баланс элементов и в т.ч. разрушает кофеин, который дает наибольшее количество положительных эффектов от кофе.



ОБ АРАБИКЕ, РОБУСТЕ И ОБЖАРКЕ



- Сильно кислит
- Требуется сильная обжарка для баланса горчинки (от обжарки) и кислотности
- Позволяет получить необычные оттенки вкуса



- Горчит
- Не требуется сильная обжарка
- Стабильный, классический вкус

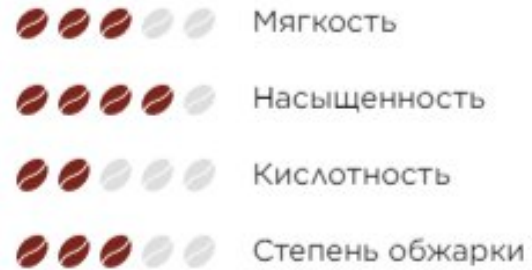
Комбинация арабики и робусты позволяет избежать сильной обжарки, так как к арабике добавляется природная горчинка робусты и баланс вкуса получается натуральный, природный. Кроме этого, сохраняется намного больше полезных веществ в зерне. А также лучше раскрывается естественный фруктовый аромат арабики – его не заглушает сильная обжарка.



арт: 16025

КОФЕ ЖАРЕННЫЙ В ЗЁРНАХ «УТРО»

200г



Встречайте утро с ароматным кофе!

Кофе жареный молотый «Утро» — бодрит, заряжает энергией и хорошим настроением!

Для позитивного начала дня!

<https://new.faberlic.com/en/p/0122-005680>

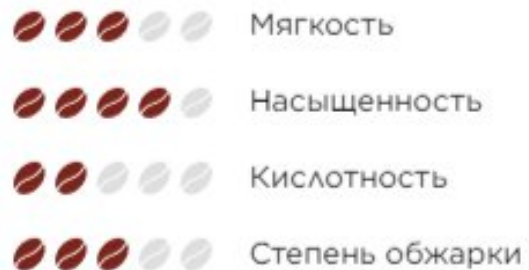




арт. 16046

КОФЕ ЖАРЕННЫЙ МОЛОТЫЙ «УТРО»

200г



Встречайте утро с ароматным кофе!

Кофе жареный молотый «Утро» — бодрит, заряжает энергией и хорошим настроением!

Для позитивного начала дня!

<https://new.faberlic.com/en/p/0122-005752>



арт. 16045

КОФЕ ЖАРЕНый В ЗЁРНАХ «ДЕНЬ»

200г



Кофе жареный в зёрнах «День» — для уютной кофейной паузы в течение дня.

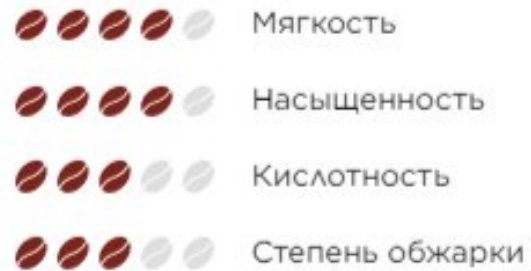
Отдохните, пополните запасы энергии и приступайте к делам с новыми силами!

<https://new.faberlic.com/en/p/0122-005750>

арт. 16047

КОФЕ ЖАРЕННЫЙ МОЛОТЫЙ «ДЕНЬ»

200г



Кофе жареный молотый «День» — для уютной кофейной паузы в течение дня.

Отдохните, пополните запасы энергии и приступайте к делам с новыми силами!

<https://new.faberlic.com/en/p/0122-005754>



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ



МОЛОТЫЙ



В ЗЕРНАХ

**Использовать в кофе машине
или предварительно смолоть.**

Для кофемолки:

1 столовая ложка зернового
кофе – 2 чайных ложки
молотого кофе (без горки).



Возьмите 2 чайных ложки кофе (без горки) на 200 мл воды, варите удобным способом.

РАСТВОРИМЫЙ СУБЛИМИРОВАННЫЙ КОФЕ



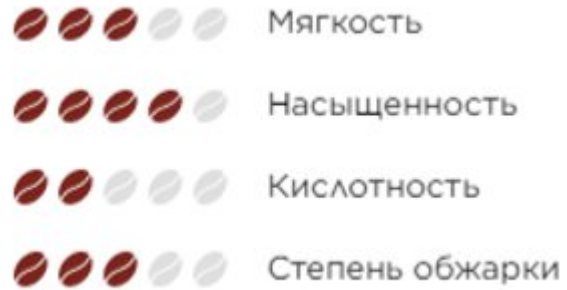
В отличие от порошкового и гранулированного кофе, **сублимированный** сохраняет свой молекулярный состав и эфирные масла.

Секрет сохранения пользы кроется в технологии производства: сублимированный кофе готовится в герметичном и вакуумном пространстве, позволяя сохранить практически все полезные вещества и главное – эфирные масла.

А гранулированный и порошковый изготавливают в контакте с кислородом, из-за чего микроэлементы, витамины и эфирные масла улетучиваются.

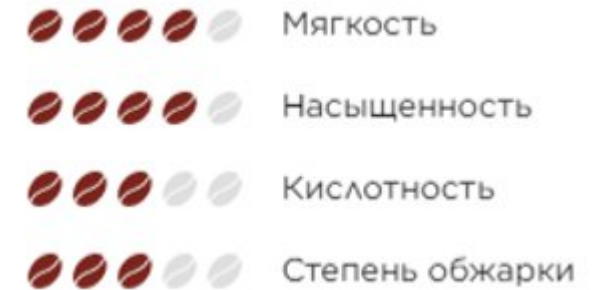
Мы уверены: наш кофе не содержит дихлорметан и этилацетат! Эти вещества обладают раздражающим действием и провоцируют проблемы с кишечником и другими органами. Некоторые производители используют их для экстракции кофеина в процессе обработки кофе и также для декофеинизации. Мы же обеспечили разный уровень кофеина и оптимальный баланс веществ в составе гранул абсолютно естественным способом: подобрав правильные сорта, правильную обжарку и правильное сочетание с молотым кофе.

РАСТВОРИМЫЙ СУБЛИМИРОВАННЫЙ КОФЕ



<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-005755>

УТРО: Артикул: 16048



<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-005756>

ДЕНЬ: Артикул: 16049



АРОМАТЕРАПИЯ.

Это не только эффект от любимого кофе, это целая новая линейка, созданная, чтобы приносить счастье.

«За распознавание запахов и за формирование эмоций в организме человека отвечает один и тот же отдел мозга. Именно поэтому ароматы могут вдохновлять и успокаивать, пробуждать воспоминания и дарить счастье. Об этом сложена целая наука – ароматерапия!»

М. Хорс



АРОМАТЕРАПИЯ

Ароматерапия воздействует на человеческий организм посредством подсознания, влияние ароматов подробно изучается со времен Древней Греции и широко используется в психологии.

Каждый аромат по-своему влияет на нервную систему, мышцы, дыхание и сосуды.

Следуя тонким законам ароматерапии, мы создали кофе, который станет для вас источником внутренней гармонии.

4 КЛЮЧЕВЫХ СОСТОЯНИЯ СЧАСТЬЯ

ПОДЪЕМ ДУХА



УМИРОТВОРЕНИЕ



СВОБОДА



ДОСТИЖЕНИЕ



НАША СЕРИЯ «АРОМАТЕРАПИЯ»

4 КЛЮЧЕВЫХ СОСТОЯНИЯ СЧАСТЬЯ



УМИРОТВОРЕНИЕ



СВОБОДА



ДОСТИЖЕНИЕ



ПОДЪЕМ ДУХА

Кофе лучше всего подходит для первой половины дня. Разработан, чтобы заряжать гармонией и счастьем на весь день. Хороший баланс кофеина и теобромина, обеспечивающий ярко выраженную, но мягкую бодрость. Особенно богат витамином E (антиоксидант, источник молодости) и витамином B3 (задействован в преобразовании еды в энергию, ускоряет обменные процессы), содержит много калия (полезен для сердечной мышцы) и флавоноидов (ответственных за здоровье сосудов).

ВМЕСТО ДЕСЕРТА...



- Наш кофе – это настоящий десерт без калорий.
- Наш кофе с ароматами – это вкус любимой кофейни без вреда для здоровья (некоторые сладкие латте и рафы содержат до 400 ккал в стакане!)



Фотография из открытых источников



... И ДЛЯ АБСОЛЮТНОГО СЧАСТЬЯ



Фотография из открытых источников

- ❑ А еще, согласитесь, часто бывает, что ешь сладкий десерт не потому что голоден, а потому что грустно и скучно. Кофе отлично поднимает настроение и еще... дает чувство сытости!
- ❑ Кофе, наряду с ароматом свежескошенной травы и выпечки – самый любимый и популярный на планете! Это аромат хорошего настроения. А мы украсили кофе ароматами «счастья». Найдите свое!



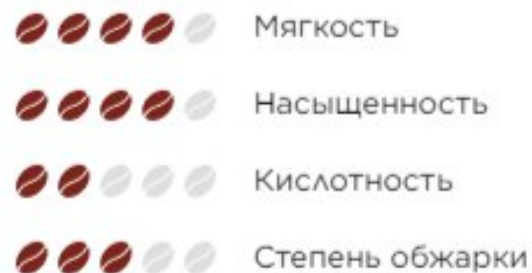
Фотография из открытых источников



арт. 16075

КОФЕ ЖАРЕНый В ЗЁРНАХ «СЛИВОЧНАЯ ВАНИЛЬ»

 200г



Аромат спокойствия

У ванили совершенно особенный аромат. В меру сладковатый и кокетливый, но в то же время утончённый и по-домашнему уютный. Он способен влюбить в себя с первой секунды, заключить вас в объятия приятного спокойствия и вдохновить на творческие мысли.

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-011278>

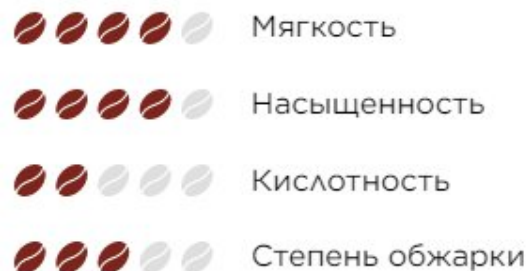


Продукт года
2021,
WorldFood

арт. 16077

КОФЕ ЖАРЕННЫЙ В ЗЁРНАХ «ЛЕСНОЙ ОРЕХ»

 200г



Аромат умиротворения и свободы

Приятный, в меру терпкий аромат лесного ореха, без сомнения знаком каждому. В нотках фундука чувствуются и бесконечное спокойствие лесной чащи, и трепетная радость, и решительность героев множества легенд, в которых упоминается этот орех.

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-011284>

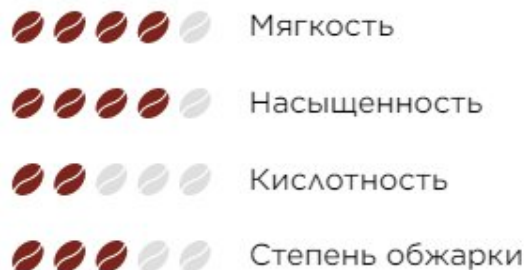


Продукт года
2021,
WorldFood

Арт. 16076

КОФЕ ЖАРЕННЫЙ В ЗЁРНАХ « КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН »

 200г



Аромат энергии и хорошего настроения

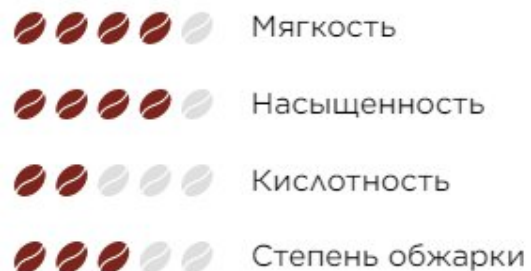
Пробуждает солнечное настроение. Достаточно мгновения, чтобы этот аромат подарил легкость и зарядить своим сочным оптимизмом, который непременно отразится в вашей ослепительной улыбке.



Арт. 16078

КОФЕ ЖАРЕНый В ЗЁРНАХ « МИНДАЛЬ »

 200г



Аромат достижений

Аромат миндаля – изысканный и аристократичный, но при этом располагающий и домашний. Он увлекает за собой и дарит чувство свободы, раскрывает ваши таланты, сопутствуя как глубоким размышлениям, так и легкому мечтательному настроению. С ним все получается легко и быстро!

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-011285?series=series-nechaev-family-club>

РЕЦЕПТЫ С КОФЕ

БРОНЕКОФЕ

Это кофе с так называемыми МСТ маслами, которые максимально быстро заряжают организм энергией. По вкусу напиток напоминает латте, но в нем намного больше полезных жиров и витаминов, чем если бы вы пили просто кофе с молоком. Исключительно богат витамином А. Идеальный вариант для утра.

Ингредиенты:

- Сливочное несоленое масло 72%, 1 ст.л
- Кокосовое масло (заменяет МСТ масло и по сути является его аналогом), 1 ст.л
- Эспрессо (кофе Nechaev Family Club «УТРО»), 30 мл
- Горячая вода, 100-150 мл

Масло и кофе поместить в блендер, взбивать в течении одной-двух минут.



Фотография из открытых источников

КОФЕ ПО-ВАРШАВСКИ

Настоящий десерт с завораживающим ванильно-карамельным ароматом. Особенно мягкий, нежный.

Ингредиенты:

- Кофе «Сливочная Ваниль» Nechaev Family Club
- Топленое молоко, 200 мл
- Шоколад «5 суперфудов» малина-миндаль, без сахара

Налейте топленое молоко в турку, нагрейте на небольшом огне. Добавьте 2 чайных ложки молотого кофе «Сливочная Ваниль». Дождитесь пока пенка начнет подниматься и снимите с огня. Верните на огонь и подождите, пока пенка поднимется второй раз. Перелейте в чашку и посыпьте тертым шоколадом.



Фотография из открытых источников

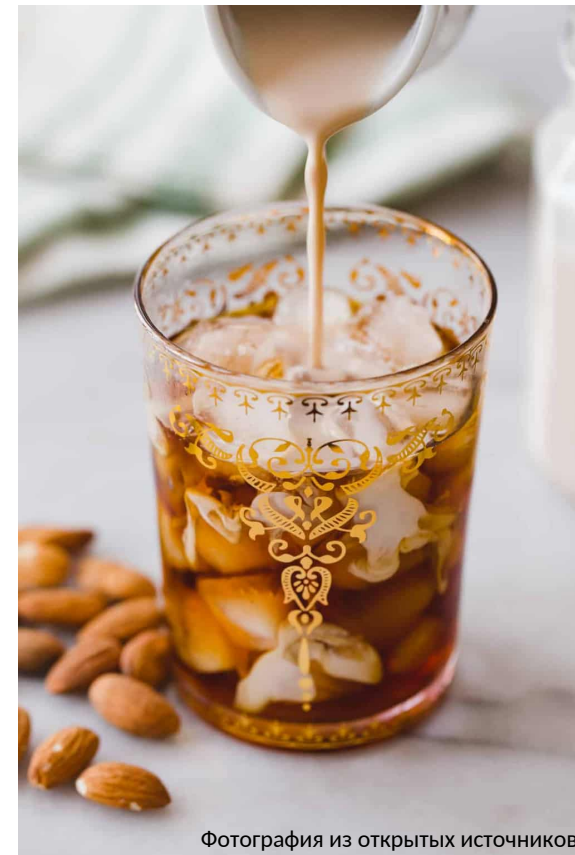
КОФЕ «АПЕЛЬСИНОВЫЙ МАРЦИПАН»

Кофе для настоящих гурманов. Согревающий, ароматный, с изысканной терпкостью миндаля и сочной апельсиновой ноткой.

Ингредиенты:

- Кофе «Миндаль» Nechaev Family Club
- Миндальное молоко, 100 мл
- Горячая вода 100 мл
- Тертая апельсиновая цедра, щепотка

Сварите кофе любым удобным для вас способом, влейте теплое молоко (вкус особенно интересно раскрывается с рисовым и миндальным молоком), добавьте щепотку свежей апельсиновой цедры, перемешайте и дайте настояться пару минут.



Фотография из открытых источников

КОФЕ «СОЛНЕЧНЫЙ ДЕНЬ»

Напиток улучшающий настроение, заряжающий энергией, настраивающий на бодрый, активный день; вдохновляющий в вас силы и позитив.

Ингредиенты:

- Кофе «Красный Апельсин» Nechaev Family Club
- Лед
- Шоколад на меду с корицей и спирулиной Nechaev Family Club
- Тертая апельсиновая цедра, щепотка
- Розмарин – по желанию.

Сварите кофе любым удобным для вас способом, добавьте щепотку свежей апельсиновой цедры и растворите в кофе 4 дольки шоколада с корицей, остудите, добавьте лед. Украсьте розмарином.



Фотография из открытых источников

КОФЕ «ВОСТОЧНЫЙ С СОЛЬЮ»

Такой кофе часто пьют в жаркие послеполуденные часы, чтобы сохранить водно-солевой баланс. Маленькая щепотка соли позволяет смягчить напиток и усилить его аромат.

Ингредиенты:

- Кофе «День» Nechaev Family Club, 200 мл
- Соль «Уэльская» Nechaev Family Club с пониженным содержанием натрия, щепотка
- Лимон долька
- Можно добавить подсластитель (стевия) по вкусу

Сварите кофе любым удобным для вас способом, добавьте щепотку соли и дольку лимона.

