

# Combien de caféine se trouve vraiment dans votre café ?

On peut trouver des valeurs de référence très précis concernant la teneur en caféine d'une tasse à café filtre ou d'un shot d'expresso. Mais de combien de caféine parle-t-on exactement ? Je voulais le savoir exactement.

C'est pourquoi j'ai fait vérifier la teneur en caféine de 15 boissons différentes par un laboratoire certifié à Berlin, au lieu de me contenter avec des estimations.

## CONCEPTION DES TESTS



**1**

Omnirost - pour plusieurs méthodes de préparation



**15**

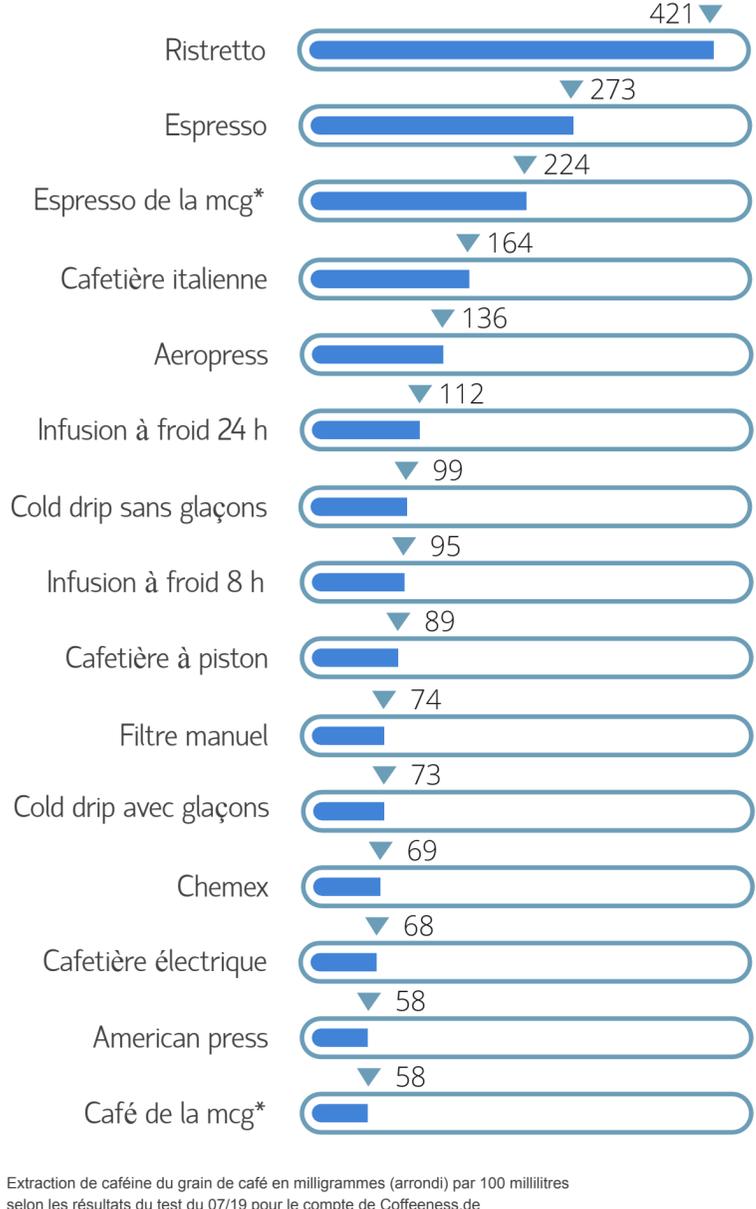
méthodes de préparation différentes

**Combien de caféine le café contient-il vraiment ?**

Arne Preuß



## LA TENEUR EN CAFÉINE PAR MÉTHODE DE PRÉPARATION



Extraction de caféine du grain de café en milligrammes (arrondi) par 100 millilitres selon les résultats du test du 07/19 pour le compte de Coffeeness.de

\* machine à café à grain

<https://www.coffeeness.de/fr/cafeine-laboratoire-test/>

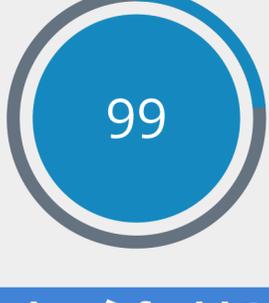
### Filtre manuel



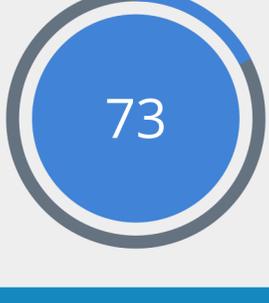
### Café de la mcg\*



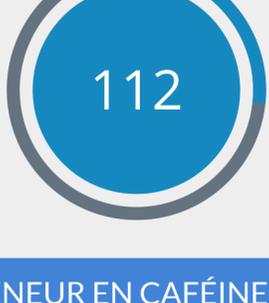
### Cold drip sans glaçons



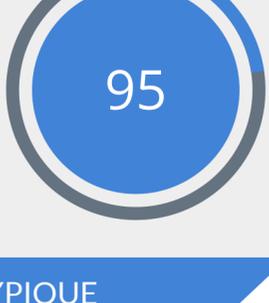
### Cold drip avec glaçons



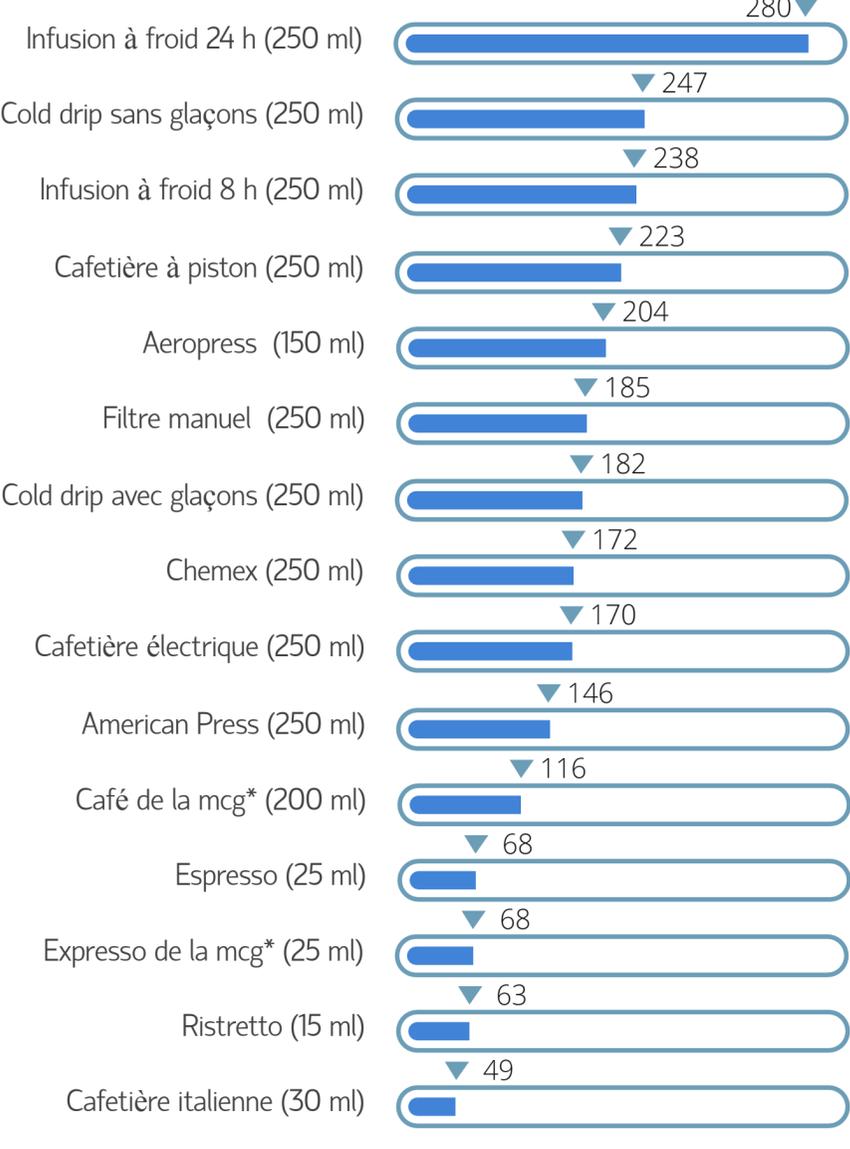
### Infusion à froid 24 h



### Infusion à froid 8 h



## TENEUR EN CAFÉINE PAR PORTION TYPIQUE



En milligrammes par portion typique, selon les résultats du test du 07/19 pour le compte de Coffeeness.de

\* machine à café à grain

<https://www.coffeeness.de/fr/cafeine-laboratoire-test/>

### Source

<https://www.coffeeness.de/fr/cafeine-laboratoire-test/>

