Статья дает объяснение на вопрос о вместимости кофейного мешка. Почему используют старые стандарты до сих пор. Для к**офе в зернах мешок** для перевозки используют до сих пор и его вместимость практически не изменилась со времен начала промышленной разработки этого напитка.

**Кофе в зернах мешок**

Кофе можно считать одним из самых распространенных напитков на земле. Из всех растущих на земле видов кофе есть наиболее популярные:

- Робуста;

- Арабика.

Их популярность такова, что все остальные сорта не превышают 4% при продаже.

Кую тару используют для кофе

Для доставки кофе конечному потребителю от плантации нужна специальная тара. В случае с кофе – это мешок. Туда засыпают кофейные зерна еще свежими. После обжарки их упаковывают в такую же тару. Для продукта **кофе в зернах мешок** имеет два стандарта:

- 60 кг:

- 69 кг.

Первый – это стандарт для большинства стран планеты.

Второй – используют только в Латиноамериканских странах.

Почему именно такой стандарт?

Если перевести 69 кг в футы, то выйдет 152. Если умножить на двое – 304. Именно такую массу способен тащить на себе мул в условиях высокогорья. Выходит, один мешок с каждой стороны животного.

В современном мире вместо животных используют технику, но старый стандарт остался.

В таком виде - **кофе в зернах мешок** поставляется конечному потребителю. Это сохраняет историческую ценность, дань традиции. Но и мешок является лучшей тарой для кофе – он удобен, не занимает много места, когда он пуст; дешев в производстве и позволяет сохранить первозданной аромат кофе, чтобы гурманы насладились его тонким вкусом.

Время идет, технологии меняются, но самые простые вещи остаются с нами еще с давних времен и не покидают нас. Не всегда прогресс предлагает лучшую вещь в замен проверенной временем.