



Nossa história

Criada em 2012, a Irmãos Moscardini Specialty Coffees é uma empresa que trabalha cafés de altíssima qualidade para um público com paladar exigente!

Our history

Born in 2012, the Irmãos Moscardini Specialty Coffees is a company that only works with the highest coffee quality for customers with a very criterios taste!

Nossos objetivos

Nós prezamos por sempre trazer ao público amante do café especial lotes com alta qualidade e as melhores inovações em nossa linha de produtos, tudo isso com as embalagens mais charmosas!

Our goals

We appreciate to be a company that always brings to the lovers of specialty coffees the highest quality lots and the best innovations at our product line, all of this with the most beautiful packs!

Nossos produtos

Temos cinco linhas diferentes para agradar aos paladares mais exigentes, todas elas em quatro estilos diferentes!

Our products

*We have five different types of coffee to reach the most exigent tastes,
all of them at four different styles!*

Nossos produtos: Gourmet



Para quem quer começar no café de qualidade! 82 pontos

Sabor de castanhas, caramel, cacau e chocolate amargo. Corpo aveludado e intenso. Acidez cítrica de baixa intensidade.
Finalização boa e prolongada.

Our product: Gourmet

For those who wants to start at the speacialty coffees. 82 points



Nuts, caramel, cocoa and dark chocolate. Velvety and intense mouthfeel. Low intensity critric acidity. Good and long aftertaste.

Nossos produtos: Especial

O queridinho do público! 85 pontos



Sabor leve frutado (maçã e laranja) com chocolate ao leite, baunilha e caramel. Doce. Acidez cítrica e málica de média intensidade. Finalização boa e longa.

Our product: Specialty

The most wanted of the customers! 85 points



Slightly fruit (apple and orange) with milk chocolate, vanilla and caramel. Sweet. Citric and malic acidity. Very good and long aftertaste.

Nossos produtos: Reserva



O mais caramelado de todos! 86,5 pontos

Sabor de caramelo e chocolate ao leite. Muito, muito doce. Corpo macio e de média intensidade. Acidez (cítrica e málica) brilhante e de alta intensidade. Finalização marcante, saborosa e prolongada!

Our product: Reserve

The most caramelized of all! *86,5 points*



Caramel and milk chocolate. Very sweet. Smooth and medium intensity mouthfeel. Bright and high acidity (citric and malic). Tasty, long and striking aftertaste.

Nossos produtos: Vila do Café



Blend único e o mais equilibrado! 87,5 pontos

Sabor de chocolate ao leite, baunilha, caramel e levemente frutado (maracujá, mamão, abacaxi). Acidez cítrica e málica de média intensidade. Corpo aveludado e intenso. Finalização boa e de média intensidade.

Our product: Vila do Café

The most caramelized of all! 87,5 points

Milk chocolate, vanilla, caramel and slightly fruit (passion-fruit, papaya, pineapple). Citric and malic acidity of medium intensity. Velvety and intense mouthfeel. Good aftertaste with medium intensity.

Nossos produtos: Black



O mais exótico e complexo! 90 pontos

Sabor frutado (maracujá doce, mamão, abacaxi, pêssego, uvaia) com leve chocolate amargo. Acidez cítrica de média intensidade.

Corpo licoroso e denso. Finalizacçao boa e prolongada.

Our product: Black



The most exotic and complex of all! 90 points

Yellow fruits (sweet passion-fruit, papaya, pineapple, peach) with a slightly dark chocolate. Medium intensity citric acidity. Licorous and dense mouthfeel. Good and long aftertaste.

Nossos estilos

- . Grãos: espresso e pessoas que apreciam moer o café na hora
 - . Móido: pronto para coados sensacionais
- . Drip: facilidade e muito charme em uma monodose coado
- . Coffee Bag: praticidade e rapidez em volume maior

Our styles

- . Beans: for espresso and those who wants to ground at home
- . Grounded: ready to drip fantastic coffees
- . Drip: ease and very charming for a drip monodose
- . Coffee Bag: very practical and fast in greater volume

Sustentabilidade



Nosso grupo trabalha a sustentabilidade além do que as leis exigem: plantios consorciados com lavouras de café e também tecnologias que causam menos impactos ao meio ambiente.

Sustainability

Our group works sustainability beyond the laws: we got fruits, vegetables and others consorciated with coffee plantations. We also work with technologies that impacts less in the environment.

Contato

‘O café mais charmoso da região’



‘The most charming coffee’

Contact

Elder Moscardini Filho
CEO

+55(16)99153.0310

elder.moscardini@gmail.com
www.irmaosmoscardini.com

Elder Moscardini Filho
CEO

+55(16)99153.0310

elder.moscardini@gmail.com
www.irmaosmoscardini.com

Instagram



@irmaosmoscardini