



# *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, caramelo, 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 citric 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 caramelo. 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, caramelo 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. Finalização 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. Lickorous and dense mouthfeel. Good and long aftertaste.*

# *Nossos estilos*

- . Grãos: espresso e pessoas que apreciam moer o café na hora
  - . Moído: 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.*

‘ 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*

## Contato

Elder Moscardini Filho

CEO

+55(16)99153.0310

elder.moscardini@gmail.com

www.irmaosmoscardini.com

*Instagram*



*@irmaosmoscardini*