

# SCHEDA DESCRITTIVA / FACT SHEET



CAPSULA CAFFE' MILD PROFESSIONAL PLUS 25 pz	
<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b> 36001	<b>DATA EMISSIONE / ISSUE DATE</b> 29/04/2022 <b>REVISIONE / UPDATE</b> 00
<b>Nome miscela</b> Mild	<b>Blend name</b> Mild
<b>Parole chiave</b> DOLCE. CORPOSO. BILANCIATO	<b>Key words</b> SWEET. FULL-BODIED. BALANCED
<b>Origine</b> Brasile, Burundi, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, India, Perù	<b>Origin</b> Brazil, Burundi, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, India, Peru
<b>Processo</b> Metodo naturale e lavato	<b>Process</b> Natural and washed method
<b>Caffeina</b> 1,86 %	<b>Caffeine</b> 1,86 %
<b>Tostatura</b> 	<b>Roasting</b> 
<b>Forza</b> Forte	<b>Strength</b> Strong
<b>Descrizione</b> La Mild è stata la prima ricetta ad avere introdotto i caffè lavati nel mondo Pascucci. Questo prodotto mantiene inalterate le originali caratteristiche aromatiche dei caffè naturali "rinfrescati" ed "arricchiti" per mezzo dei caffè lavati del centro America spesso identificati come caffè Mild.	<b>Description</b> Mild Blend is the first recipe that has introduced washed coffee in Pascucci's world. This product keeps intact the original aromatic characteristics of natural coffees but it is "enriched" and "refreshed" by coffees coming from the Center of America often identified as Mild coffees.
<b>Rapporto di assaggio</b> 	<b>Tasting report</b> 
<b>Descrizione d'assaggio</b> Dolce, corposo, cioccolatoso, maltato, con una ricca e fresca struttura aromatica e con un marcato sentore di frutta matura e frutta secca, come mandorle e nocciole.	<b>Tasting description</b> Sweet, full-bodied, chocolaty, malty, with a rich and fresh aromatic structure and with a remarkable ripe and dry fruit taste like almonds and hazelnuts.
<b>Sentori primari</b> Tostato, crosta di pane, miele, sciroppo d'acero, cioccolato fondente.	<b>Main aromas</b> Toasted, bread crust, honey, maple syrup, dark chocolate.