

# E' NATA LA NUOVA MISCELA DI CAFFE' "PELLEGRINO"

**L**a torrefazione Caffè Nocilla è lieta di annunciare la sua nuova miscela di caffè "PELLEGRINO". Dalla passione per la qualità della famiglia Nocilla nasce la nuova miscela Pellegrino che dal mese di settembre verrà proposta alla sua clientela affezionata. La miscela Pellegrino è un omaggio all'eremo san Pellegrino di Caltabellotta che, eretto nel XVII secolo, ricorda la figura mitica del vescovo San Pellegrino che, come narra la leggenda, con coraggio ed audacia sconfisse il feroce drago che terrorizzava la piccola cittadina. Il caffè è una pianta originaria dell'Etiopia che produce chicchi di arabica e robusta. La miscela Pellegrino della Torrefazione Caffè Nocilla è composta da caffè provenienti dal Brasile, Guatemala, Cuba, India e Costa d'Avorio.

La tazzina di espresso preparata al Centro Colazione Caterina regala al palato gusti forti, una corposità densa e cremosa, caratteristiche tipiche dei migliori caffè siciliani.

La tostatura artigianale dà alla miscela sentori preziosi ed intensi di cioccolato fondente, legno di cedro e sottobosco, pan tostato.

Il retrogusto intenso e persistente allieta i palati più esigenti, quelli dei veri intenditori di caffè.

Per questa miscela ha anche collaborato il signor Andrej Godina, lavora presso l'università di Trieste sull'analisi del caffè e del mercato.

