



CAFÉ

Espresso

CAFFÈ Sacao

C I P R E S E N T I A M O

Sacao nasce in Romagna nei primi anni '80 per iniziativa di un gruppo di operatori del settore.

È un'eccellenza del territorio.

Proprio come Mokador, che acquisisce il brand nel 2007 perché ne condivide la filosofia di qualità e di miscela unica per il settore HO.RE.CA.

Oggi la ricetta Sacao è patrimonio di Mokador, che la realizza nel suo sito produttivo certificato di Faenza. Parte da un'attenta selezione delle materie prime, continua con una lavorazione scrupolosa e accurata, fino ad arrivare a una miscela di caffè tostata e confezionata a regola d'arte.

Il profilo sensoriale di Sacao è ideato per un target giovane ma ricercato, cosmopolita, attento alle tendenze e alla continua ricerca di stimoli che accendano l'immaginazione.

Un target che si rispecchia perfettamente nello stile fresco e accattivante del logo e del merchandising.

Mokador investe ogni giorno nelle potenzialità di Sacao. E i risultati si vedono.

Sacao Disco Oro è stata riconosciuta nel 2016 miscela qualificata per l'Espresso Italiano e per questo certificata dall'IEI.

**COSÌ I BARISTI POSSONO ATTESTARE
CHE NEL LORO LOCALE
SI SERVE IL VERO ESPRESSO ITALIANO.**

I C A F F È

I NOSTRI CAFFÈ, APPOSITAMENTE SELEZIONATI
PER OFFRIRTI LA MIGLIORE RESA.



MISCELA DISCO ORO

Miscela di caffè torrefatto in grani composta da pregiate varietà di caffè Arabica, che donano una particolare ricchezza aromatica, e da una singola eccellente varietà di Robusta, selezionate appositamente per ottenere un perfetto Espresso Italiano ricco e corposo.

In tazza si identifica per:

- la tessitura con trama regolare
- il colore nocciola della crema
- il gusto è ricco di note aromatiche.

MISCELA QUALIFICATA
DALL'ISTITUTO ESPRESSO
ITALIANO



SACAO DECAFFEINATO

Garantisce un espresso italiano di qualità superiore e una resa in tazza sempre costante.

Miscela delle migliori varietà di caffè selezionate con rigorosi controlli.

È composta dalle più pregiate varietà di Arabica e Robusta, decaffeinata con metodo tradizionale, che lascia inalterati gli aromi del caffè, garantendo l'assenza totale di sostanze estranee al caffè naturale e un tenore di caffeina al di sotto dello 0,1%.

In tazza si riconosce subito:

- tessitura a trama fitta e regolare
 - crema di colore nocciola
 - gusto leggero e aromatico
 - corpo amabilmente rotondo
 - aroma profumato e intenso.
-

CAFFÈ
Sacao



OROLOGIO

CAFFÈ
Sacao



NOME DEL LOCALE

VETROFANIA



INSEGNA



VASSOIO



POSTER VERTICALE



POSTER ORIZZONTALE

I L M E R C H A N D I S I N G

ECCO TUTTO CIÒ CHE SERVE
PER PERSONALIZZARE IL TUO LOCALE.



TAZZA CAFFÈ



TAZZA CAPPUCCIO



BICCHIERINO



RENDIRESTO



PORTA ZUCCHERI



PORTA SALVIETTE



GREMBIULE



T-SHIRT

MOKADOR SRL

Via prov.le Granarolo 139
48018 Faenza (RA) Italy
WWW.MOKADOR.IT
