

A detailed line-art illustration of a coffee plant, showing leaves, a flowering branch, and a branch with coffee cherries. The illustration is rendered in a dark brown color against a lighter brown background.

UNA STORIA
di gusto

MOKADOR

• 100 % STRAORDINARIO •



RISPETTO

Da quasi 50 anni selezioniamo, tostiamo, confezioniamo
il caffè rispettando i più alti livelli di qualità del mercato.
Perché per noi il rispetto, tra i valori, è quello più straordinario.

Proprio come il nostro caffè





PERCHÈ IL NOSTRO CAFFÈ È SPECIALE



50 anni fa nasceva la Torrefazione Mokador a Faenza da una passione di famiglia che comincia con l'espresso del bar per poi aprirsi al concetto del caffè porzionato per garantire la preparazione di un espresso sempre eccellente in qualunque modo e posto esso venga preparato. Mokador sceglie solo le piantagioni migliori al mondo con frequenti viaggi nei luoghi di origine. Tutte le singole origini vengono testate in azienda prima dell'imbarco e il processo di trasformazione certificato garantisce un controllo meticoloso della qualità.

Il Mastro Torrefattore poi mette a punto il grado di tostatura specifico per ogni singola varietà e controlla costantemente il processo di tostatura. Le miscele vengono create dal Mastro Torrefattore e dal panel di assaggio Mokador grazie ad un continuo lavoro di ricerca e di ascolto del mercato. A questo team di esperti è assegnato il compito di garantire lo standard qualitativo Mokador, sempre elevato e costante nel tempo.

LA DEGUSTAZIONE

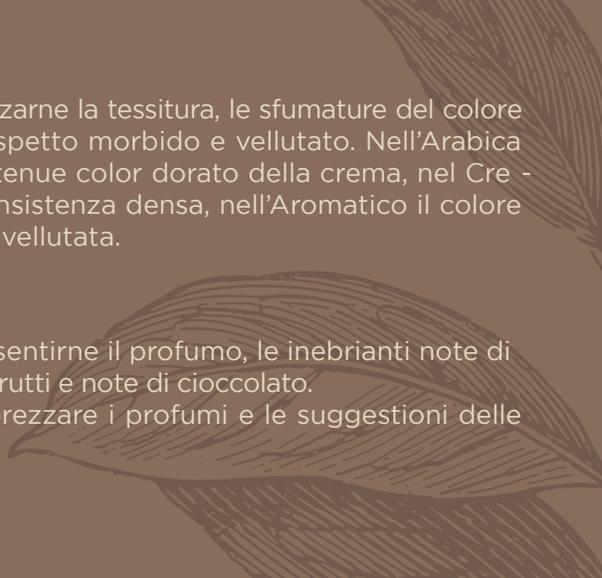


la vista

Il primo passo è “guardare il caffè”, apprezzarne la tessitura, le sfumature del colore della crema, la sua compattezza, il suo aspetto morbido e vellutato. Nell’Arabica Mokador si nota la perfetta tessitura e il tenue color dorato della crema, nel Cremoso il colore tonaca di frate e la sua consistenza densa, nell’Aromatico il colore nocciola della crema e la sua consistenza vellutata.

l'olfatto

Il secondo passo è avvicinare il caffè per sentirne il profumo, le inebrianti note di tostato, le più delicate suggestioni di fiori, frutti e note di cioccolato. Solo i caffè di migliore qualità fanno apprezzare i profumi e le suggestioni delle loro origini.





IN TUTTI I SENSI

il gusto

A questo punto si è pronti per degustare, per assaporare lentamente tutto il gusto delle miscele Mokador. Gustato senza zucchero si possono apprezzare a pieno i sapori, la morbidezza e la nota frizzante delle Arabiche.

il retrogusto

Il caffè è finito ma non è esaurito il suo effetto sui sensi. I profumi e i sapori restano a lungo lasciando il piacevole ricordo di una sensazione profonda e intensa.



I VANTAGGI DEL CAFFÈ IN CAPSULA



La capsula autoprotetta Mokador, sigillata ermeticamente con processo certificato, isola completamente il caffè da aria, luce ed umidità, conservandone la freschezza e il gusto fino al momento della degustazione. La miscela di caffè è stata meticolosamente preparata per rendere al meglio in questo formato. La capsula Mokador ha ottenuto la certificata idoneità alimentare secondo i requisiti più rigidi vigenti nella comunità europea e il materiale con cui vengono realizzate le capsule garantisce il non danneggiamento della macchina per espresso.



LA GAMMA DELLE COMPATIBILI NESPRESSO®*

* IL MARCHIO NON È DI PROPRIETÀ DI MOKADOR SRL NÉ DI AZIENDE AD ESSA COLLEGATE.

aromatico
NOTE FLOREALI E DI CACAO



Miscela di caffè classica dal gusto aromatico e vellutato. Composta da un armonioso equilibrio fra Coffea Arabica e Coffea Robusta, scelte da Mokador fra le specie più pregiate. In tazza si identifica per la tessitura con trama regolare e per il colore nocciola della crema. Il gusto è rotondo, con un discreto corpo e una nota di acidità derivante dalle pregiate varietà di caffè Arabica contenute in questo prodotto. Il ricco aroma suggerisce note floreali e di cacao.

cremoso
NOTE FLOREALI E DI CACAO



Miscela di caffè dal gusto pieno e corposo. Composta da specie di Coffea Arabica e Coffea Robusta decise nel gusto e nella sciroposità. In tazza si identifica per una tessitura spessa e per il colore tonaca di frate. È un caffè dalla personalità briosa e vivace. Il corpo è intensamente strutturato. L'aroma emana un intenso profumo di tostato.

LA GAMMA DELLE COMPATIBILI NESPRESSO®*

* IL MARCHIO NON È DI PROPRIETÀ DI MOKADOR SRL NÉ DI AZIENDE AD ESSA COLLEGATE.

arabica
NOTE FRUTTATE E DI CACAO



decaffeinato
NOTE AROMATICHE E FLOREALI



Miscela di caffè dal gusto dolce e aromatico. Composta da una selezione di pregiate varietà di Coffea Arabica, provenienti dalle migliori coltivazioni del Centro e Sud America. In tazza si identifica per una tessitura setosa ed un colore dorato della crema. L'acidità è apprezzabile e marcata, tipica delle migliori varietà di Caffè Arabica. Il corpo è delicato, l'aroma spazia da note floreali a fruttate, con retrogusto di agrumi e cacao.

Miscela di caffè dal gusto leggero e aromatico. Composta dalle più pregiate varietà di Coffea Arabica e Coffea 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%. Si identifica per una tessitura a trama fitta e regolare e per il colore nocciola della crema. L'acidità è delicatamente presente. Il corpo è amabilmente rotondo. L'aroma rimane esattamente in linea ad un classico caffè espresso, profumato e intenso.



scopri di più su
MOKADOR.IT