

MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •

100%
TRADIZIONE



100% ITALIANO

100% GUSTO



100% CERTIFICATO



100% Qualità

100%
GARAN-
TITO



100%
SAPERE

GRANI

A close-up photograph of a young woman with brown hair, smiling broadly and looking upwards and to the right. She is holding a white ceramic mug with both hands. The background is softly blurred, showing what appears to be a cafe or office setting with a window. The number '01' is overlaid in large white font in the upper right quadrant of the image.

01

IL GUSTO ORIGINARIO

I GRANI, IL GUSTO ORIGINARIO DI UNA QUALITÀ SENZA PARI.

Per realizzare le proprie miscele in grani, Mokador seleziona solamente materie prime provenienti dalle migliori piantagioni al mondo. Le miscele Mokador sono realizzate con il supporto delle competenze di esperti nel settore del caffè verde che ne realizzano la giusta formulazione e miscelazione delle diverse varietà di caffè.

La costanza della resa in tazza e una ottimale resa di estrazione consentono di ottenere un maggior numero di caffè erogati.



01. QUALITÀ SENSORIALI IDENTICHE NEL TEMPO

02. COSTANZA DELLA RESA IN TAZZA

03. OTTIMALE RESA DI ESTRAZIONE

EXTRA C...

02

LA TECNOLOGIA

MOKKAD

LA TECNOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO

Dal 2017 Mokador dispone di un nuovo impianto dedicato al confezionamento del caffè in grani, da 500 a 1000 gr. Il nuovo impianto migliora le performance produttive e consente l'utilizzo di una particolare tecnica di confezionamento che garantisce la conservazione di freschezza e fragranza della miscela.

Questa tecnica consiste nel praticare un leggero vuoto definito tecnicamente "soft vacuum", con valvola monodirezionale, che garantisce un'atmosfera interna controllata di tenore ossigeno $O_2 < 10\%$.

NUOVA TECNOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO

FRESCHEZZA E FRAGRANZA DELLA MISCELA

ATMOSFERA INTERNA CONTROLLATA



100% ARABICA



1 KG

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 tazzina si riconosce per:

- Una tessitura setosa ed un colore dorato della crema.
 - Un'acidità apprezzabile e marcata, tipica delle migliori varietà di caffè Arabica.
 - Il corpo è delicato.
 - Un'aroma che spazia da note floreali a fruttate caratterizzate da una nota di albicocca, con retrogusto di agrumi, cacao e biscotto.
-

AROMA **5** CORPO **3** GUSTO **5** INTENSITÀ **5**

MOKADOR SRL

Via Prov.le Granarolo 139 48018 Faenza (RA)

tel +39 0546 22422 fax +39 0546 28209

mokador@mokador.it www.mokador.it

