

MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •

100%
TRADIZIONE



100% ITALIANO

100% GUSTO



100% CERTIFICATO



100% Qualità

100%
GARAN-
TITO



100%
SAPERE

GRANI

A young woman with brown hair, smiling broadly, is shown in profile from the chest up. She is wearing a light blue long-sleeved shirt and holding a white ceramic mug with both hands. The background is a blurred indoor setting, likely a cafe or office, with a window showing a view of buildings. The overall mood is positive and relaxed.

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 BRAZIL



500 G

Caffè **Arabica monorigine** proveniente dal Brasile, raccolto nelle aree dell'alta Mogiana e Sul de Minas. Questo caffè presenta un piacevole aroma floreale e fruttato, con un corpo ben strutturato e un'acidità equilibrata.

.....

In tazza si riconosce per:

- Tessitura piena, setosa
 - Crema compatta color nocciola
 - Gusto ricco, dolce e corposo
 - Retrogusto ricco di note caramellate, frutta essiccata e cacao.
-

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

