MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •

100% TRADIZIONE

100% ITALIANO

100% GUSTO

100% CERTIFICATO

AUTENTICO ESPRESSO ITALIANO

100% Qualità

100% GARANTITO

100% SAPERE

GRANI

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

02

LA TECNOLOGIA

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

EXTRA CREAM / EXTRA CREAM N

1 KG

CSQA
PRODOTTO CERTIFICATO
DTP nº 114 – CERT. nº 58776

Miscela di pregiate varietà di caffè di specie Arabica e Robusta selezionate con rigorosi controlli, che garantiscono sempre un espresso italiano di alta qualità. Ideale per chi ama un caffè espresso dalla personalità decisa.

In tazza si riconosce per:

- Tessitura spessa.
- Crema compatta e persistente, di colore scuro.
- Gusto deciso, pieno e corposo.
- Corpo intensamente strutturato.
- Aroma che emana un intenso profumo di tostato.

EXTRA CREAM	EXTRA CREAM N
Tostatura tradizionale "italiana"	Tostatura media

AROMA	CORPO	GUSTO	INTENSITÀ
3	5	4	3

MOKADOR SRL

Via Prov.le Granarolo 139 48018 Faenza (RA)

tel +39 0546 22422 fax +39 0546 28209

mokador@mokador.it www.mokador.it