

A detailed line-art illustration of a coffee plant, showing leaves, a flowering branch, and a branch with coffee cherries, set against a dark 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

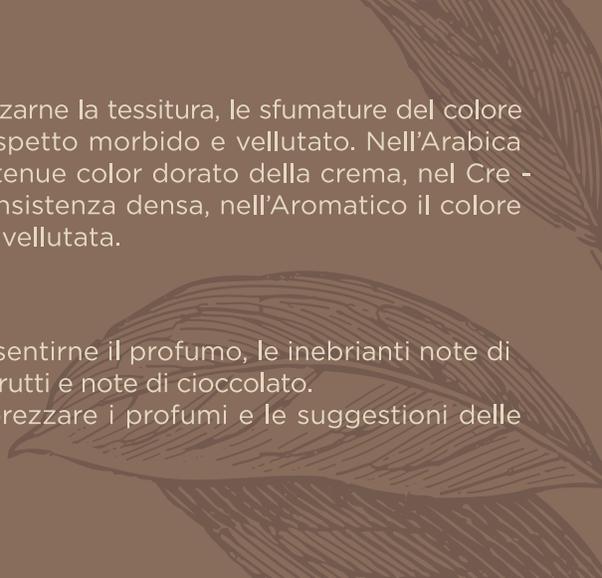


la vista

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®*



aromatico
NOTE FLOREALI E DI CACAO



cremoso
NOTE DI PANTOSTATO



arabica
NOTE FRUTTATE E DI CACAO



decaffeinato
NOTE AROMATICHE E FLOREALI



A MODO MIO®*



aromatico
NOTE FLOREALI E DI CACAO



cremoso
NOTE DI PANTOSTATO



arabica
NOTE FRUTTATE E DI CACAO



decaffeinato
NOTE AROMATICHE E FLOREALI



DOLCEGUSTO®* Caffè

DOLCEGUSTO®* Bevande



aromatico
NOTE FLOREALI E DI CACAO



cremoso
NOTE DI PANTOSTATO



decaffeinato
NOTE AROMATICHE E FLOREALI



ginseng
GUSTOSO E AROMATICO



choco
GOLOSO E PROFUMATO



orzo
LEGGERO E NATURALE



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



scopri di più su
MOKADOR.IT