

MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •

100%
TRADIZIONE



100% ITALIANO

100% GUSTO



100% CERTIFICATO



100%
GARAN-
TITO

100% Qualità



100%
SAPERE

RETAIL



01

100% STRAORDINARIO

RISPETTIAMO

il caffè a tal punto che da sempre lo selezioniamo, tostiamo, confezioniamo secondo i più alti livelli di qualità del mercato.

RISPETTIAMO

il gusto a tal punto che da 50 anni lavoriamo con sapienza per ottenere in ogni singola tazza un caffè capace di soddisfare gli standard della tradizione italiana.

RISPETTIAMO

i nostri clienti a tal punto che abbiamo creato un sistema di qualità trasparente. Perché non solo non abbiamo niente da nascondere, ma vogliamo condividere il sapere.



PER NOI IL RISPETTO,
TRA I VALORI, È QUELLO PIÙ
straordinario.
PROPRIO COME IL NOSTRO
☐☐☐ *caffè.* ☐☐☐



02

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.



03

PRODOTTI



CIALDE ESE

In dispenser da 20 o 25 cialde singole

Le cialde sono il fiore all'occhiello di Mokador e vantano una certificazione di prodotto rilasciata da Bureau Veritas nel 2002, certificato N. 46/002, per:

- Raffreddamento ad aria naturale.
- Residuo ossigeno in busta al confezionamento e dopo 2 settimane dal confezionamento, controllati.
- Grado di pressatura al confezionamento controllato.

Una gamma ampia e ricca, offre pregiate miscele di caffè espresso in sette tipologie, orzo, tè e tisane. Una gamma per soddisfare gusti diversi, in ogni momento della giornata.

UNA GAMMA PER OGNI GUSTO.



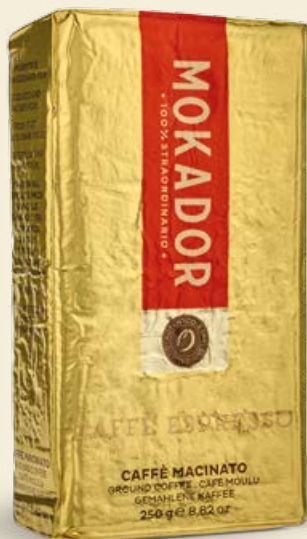
100 % ARABICA

Latta da 250 g

La lattina di caffè 100% Arabica Mokador, a macinatura ideale sia per moka che per espresso, è una speciale confezione sottovuoto da 250 g che consente di mantenere a lungo la freschezza del prodotto.

E una volta finito il caffè, i preziosi barattoli possono essere usati come utili contenitori.

MACINATURA PER MOKA O ESPRESSO



MISCELA ORO

250 g 500 g

Lo stesso caffè del bar arriva a casa tua in due formati : la mattonella sottovuoto da 250 g di caffè macinato e il sacchetto in grani da 500 g. Una miscela di caffè composta da un armonioso equilibrio di Arabica e Robusta, scelte da Mokador fra le specie più pregiate.

IL BAR A CASA TUA





**LIQUORE AL CAFFÈ
AMAKOR**

bottiglia da 50 cl

Il liquore al caffè Amakor è una ricetta esclusiva realizzata con la miscela unica Mokador per il bar.

Grazie al suo gusto deciso e vellutato è perfetto sia come dopopasto che in qualsiasi altra occasione.

OTTIMO DA GUSTARE FREDDO



BIRRA AL CAFFÈ

bottiglia da 50 cl

Dall'incontro tra una birra bitter artigianale e il caffè Gran Miscela Mokador, nasce la nuova Birra al caffè Mokador, una birra ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata, a bassa gradazione alcolica, dove gli ingredienti naturali sono sapientemente miscelati e il caffè, non visibile all'occhio, si percepisce nel retrogusto finale.

È una birra rinfrescante, adatta per ogni stagione, ideale da bere durante i pasti, soprattutto abbinata ad affettati, carni rosse e formaggi, oppure da bere dopo i pasti, abbinata a un dolce al cioccolato o a biscotti.

DA GUSTARE FRESCA

MOKADOR SRL

Via Prov.le Granarolo 139 48018 Faenza (RA)

tel +39 0546 22422 fax +39 0546 28209

mokador@mokador.it www.mokador.it

