

MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •

100%
TRADIZIONE



100% ITALIANO

100% GUSTO



100% CERTIFICATO



100% Qualità

100%
GARAN-
TITO



100%
SAPERE

GRANI

A photograph of a woman with brown hair, smiling and looking upwards and to the right. She is wearing a light blue shirt. In the background, there is a blurred coffee cup on a table. The overall scene is bright and cheerful, suggesting a cafe or a pleasant indoor setting.

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

The background is a dark blue t-shirt. On the left, there is vertical white text that reads "100% NY STR". In the center, the number "02" is printed in a large, white, sans-serif font. To the right of the number is a circular logo with a white border and a dashed inner line. The text "SO. ITALIANO" is written in white inside the logo, with a small portion of the Italian flag (green, white, and red) visible at the top. The t-shirt has a small blue button or hole near the bottom center.

02

THE TECHNOLOGY

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



BRIO/BRIO 100



CSQA
PRODOTTO CERTIFICATO
DTP n° 114 – CERT. n° 58776

500 G

1 KG

1 KG

BRIO

BRIO 100

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 vivace.

In tazza si riconosce per:

- Tessitura spessa.
- Crema compatta color “tonaca di frate”.
- Gusto pieno, deciso e corposo.
- Corpo intensamente strutturato.
- Aroma che emana un intenso profumo di tostato.

BRIO

Tostatura tradizionale
“italiana”

BRIO 100

Tostatura media

AROMA **4** CORPO **5** GUSTO **4** INTENSITÀ **4**

MOKADOR SRL

Via Prov.le Granarolo 139 48018 Faenza (RA)

tel +39 0546 22422 fax +39 0546 28209

mokador@mokador.it www.mokador.it

