

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •

100%  
TRADIZIONE



100% ITALIANO

100% GUSTO



100% CERTIFICATO



100% Qualità

100%  
GARAN-  
TITO



100%  
SAPERE

== CIALDE ==

A close-up photograph of a laboratory instrument, likely a coffee roaster, with a pressure gauge and several coffee samples on a tray. The pressure gauge is in the upper left, showing a scale from 0 to -100 mbar. The coffee samples are dark brown and are placed on a white paper tray. The background is a blurred blue color.

01

---

---

SISTEMA CIALDE MOKADOR

---

---

---

*Tecnologia Innovativa*

## QUALITÀ E TRADIZIONE DEL CAFFÈ

PER GUSTARE SEMPRE UN ESPRESSO PERFETTO

---

Le cialde sono il fiore all'occhiello di Mokador e vantano una certificazione di prodotto rilasciata da Bureau Veritas a garanzia di:

- Parametri di confezionamento (in atmosfera modificata, in singola dose, con la giusta dosatura, macinatura e pressatura).
  - Costanza e freschezza del prodotto (gli aromi del caffè si conservano come appena tostato).
- 

Il sistema personalizzato ed esclusivo a cialde Mokador è stato studiato per offrire l'esperienza di un espresso italiano di alta qualità con la praticità di una tecnologia che garantisce molti vantaggi:

- Un sistema semplice e facile da utilizzare.
  - Ogni tazzina sempre perfetta: un espresso a casa e in ufficio come al bar.
  - Nessuno spreco, minima manutenzione.
- 

Le macchine del sistema cialde Mokador sono state studiate per garantire:

- La giusta regolazione della temperatura dell'acqua.
  - La pressione di estrazione che permette una perfetta erogazione.
  - Le cialde Mokador sono la scelta ideale per chi cerca il rispetto dell'ambiente perché sono in carta filtro, ecologica e biodegradabile, perfettamente riciclabile.
- 

---

**TUTTE LE CIALDE  
MOKADOR SONO  
DISPONIBILI  
NEI FORMATI  
ESE E SISTEMA  
MOKADOR**

---



02

---

**CIALDE E CAFFÈ CERTIFICATI**

---

---

# *Le certificazioni*

---

## CIALDE CAFFÈ CERTIFICAZIONE BUREAU VERITAS IT304553-1

---

La certificazione sulla miscela di caffè in cialde è stata ottenuta per i seguenti punti:

Raffreddamento ad aria. È un processo mediante il quale vengono fissati gli aromi nel chicco appena tostato attraverso un sistema di ventilazione ad aria naturale forzata.

Residuo ossigeno in busta al confezionamento e dopo 2 settimane dal confezionamento, controllati. È il sistema di controllo per garantire la migliore conservazione nel tempo degli aromi e dei profumi del caffè appena macinato a garanzia della freschezza e della resa in tazza costante

Grado di pressatura al confezionamento controllato. Poiché la giusta dosatura e pressatura assicurano un caffè costante, una cialda dopo l'altra.

---

### **Certificazione Kosher**

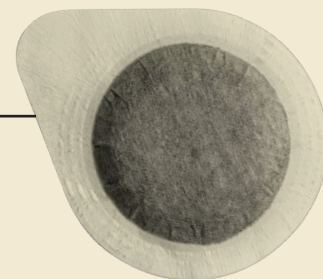
L'azienda ha ottenuto per il caffè prodotto negli stabilimenti Mokador la Certificazione Kosher.

---

Product Certification

**BUREAU VERITAS**  
Certification

Certificato n.IT304553-1



A close-up photograph of a person's hands cupped together, holding a small amount of dark brown soil. A tiny green seedling with two leaves is growing out of the soil. The background is a soft-focus white surface. The number '03' is printed in a large, white, sans-serif font over the center of the hands and soil.

03

---

---

MOKADOR PER L'AMBIENTE

---

---

---

# *La certificazione*

---

## **Certificazione DIN CERTCO**

A seguito di un percorso iniziato ad agosto 2018 con la realizzazione della cialda in carta filtro compostabile, a settembre 2019 Mokador ha finalmente ricevuto la certificazione DIN CERTCO, riconoscimento internazionale che attesta la compostabilità delle cialde caffè Mokador in tutti i formati distribuiti. Questo è un grande traguardo per l'azienda. Infatti, solo le aziende che vantano una certificazione sulla compostabilità, possono realmente affermare che la propria cialda è 100% compostabile.

Mokador è quindi una scelta consapevole a favore dell'ambiente!



**compostable**  
**7P0843**

---



04

---

---

IL CAFFÈ

---

---



# La gamma

## AMPIA, RICCA, OFFRE PREGIATE MISCELE DI CAFFÈ ESPRESSO



### AROMA TOP

*Aromatico e vellutato*

Una miscela di Arabica e Robusta pregiate, dal gusto dolce e aromatico. In tazza si identifica per la tessitura con trama regolare e per il colore nocciola della crema.

AROMA 5 CORPO 4 GUSTO 5 INTENSITÀ 5



### CREMA

*Pieno e corposo*

Una miscela decisa di Arabica e Robusta, dal gusto pieno e corposo. In tazza si identifica per una tessitura spessa e per il colore marrone intenso.

AROMA 4 CORPO 5 GUSTO 4 INTENSITÀ 3



### PIÙ CREMA

*Forte e deciso*

Una miscela contenente Robusta pregiate provenienti dalle migliori piantagioni di Asia e Africa, dal gusto forte e deciso e dall'intenso aroma tostato. In tazza si identifica per una tessitura spessa e per il colore marrone intenso.

AROMA 3 CORPO 5 GUSTO 4 INTENSITÀ 3



### 100% ARABICA BIO

*Organic coffee*

Miscela di caffè 100% arabica, certificato Biologico IT BIO 014. L'espresso si presenta delicato con tessitura della crema perfetta e vellutata, color nocciola. L'aroma è ricco di sentori di frutta secca, fresca e cacao. Buon corpo e morbida e piacevole acidità.

AROMA 5 CORPO 3 GUSTO 5 INTENSITÀ 5



### BIG CUP

*Morbido e profumato*

Una miscela di Arabica e Robusta, dal gusto morbido e profumato. Il prodotto è adatto a chi vuol gustare un caffè più lungo, rispetto al classico espresso. In tazza si identifica per la tessitura a trama regolare e per il colore chiaro nocciola.

AROMA 4 CORPO 3 GUSTO 4 INTENSITÀ 4



### DECAFFEINATO

*Leggero e aromatico*

Una miscela di Arabica e Robusta, decaffeinata con metodo tradizionale (tenore di caffeina al di sotto dello 0.10%). Assenza totale di sostanze estranee al caffè naturale. Trama fitta e regolare, crema color nocciola.

AROMA 4 CORPO 3 GUSTO 4 INTENSITÀ 4



### ORZO

*Leggero e naturale*

Materia prima di alta qualità. Dal gusto leggero e cremoso come al bar. Ideale per i bambini e per il consumo in tazza grande.



### DISPONIBILE IN:

- DISPENSER DA 20 CIALDE (UNITÀ COMMERCIALE MOKADOR 200 CIALDE)  
AROMA TOP . CREMA . 100% ARABICA BIO . DECAFFEINATO . BIG CUP
- SACCHETTI DA 50 CIALDE (UNITÀ COMMERCIALE MOKADOR 200 CIALDE)  
AROMA TOP . CREMA . PIÙ CREMA . BIG CUP . DECAFFEINATO



05

MACCHINE A CIALDE

# XELLE

## MAIUSCOLA NELLE PRESTAZIONI



Xelle è la macchina a cialde con il gruppo interamente realizzato in ottone perfetta per grandi ambienti, uffici e sale riunioni.

La sua caratteristica principale è la capacità di erogare un caffè espresso perfetto, senza dover svuotare il serbatoio dell'acqua di scarto troppo spesso.

L'uso della cialda a carta filtro eco-compatibile la rende la macchina ideale per chiunque voglia gustare un caffè di qualità con un minimo impatto sull'ambiente.

LARGHEZZA	CM	21
ALTEZZA	CM	32
PROFONDITÀ	CM	32
PESO	KG	7,3

ALIMENTAZIONE	220-240V/50-60HZ
POTENZA	450 W



## CARATTERISTICHE TECNICHE

Design retrò che ricorda le prime macchine espresso a leva.

Semplice da usare: basta inserire la cialda nell'apposito spazio e fare partire l'erogazione.

Dimensioni ottimizzate che la rendono perfetta per grandi ambienti (uffici e sale riunioni).

100% Made in Italy.

Progettata per erogare un perfetto caffè espresso italiano.

Vaschetta raccogli acqua da 0,5 lt

Riscaldamento del sistema di erogazione in tempi rapidissimi.

Elle

MAIUSCOLA NELLE PRESTAZIONI, MINUSCOLA NELL'AMBIENTE

MACCHINA  
PER LA CASA

Elle è una macchina per caffè a cialde dalle prestazioni davvero superiori, in dimensioni così concentrate che la rendono perfetta in qualsiasi ambiente.

La sua caratteristica principale è la capacità di erogare un caffè perfetto, come quello del bar, grazie a prestazioni studiate nei minimi particolari dal reparto ricerche Mokador.

L'uso della cialda a carta filtro eco-compatibile la rende la macchina perfetta per chi vuole gustare il meglio del caffè con un minimo impatto per l'ambiente.

LARGHEZZA	CM	17,5
ALTEZZA	CM	30
PROFONDITÀ	CM	33
PESO	KG	4

ALIMENTAZIONE	230V/50HZ
POTENZA	450 W



## CARATTERISTICHE TECNICHE

Design retrò che ricorda le prime macchine espresso a leva.

Semplice da usare: basta inserire la cialda nell'apposito spazio e fare partire l'erogazione.

Dimensioni compatte che la rendono poco ingombrante ed ideale per la casa.

100% Made in Italy.

Progettata per erogare un perfetto caffè espresso italiano.

Altamente affidabile e robusta.

Riscaldamento del sistema di erogazione in tempi rapidissimi.

## **MOKADOR SRL**

Via Prov.le Granarolo 139 48018 Faenza (RA)

tel +39 0546 22422 fax +39 0546 28209

[mokador@mokador.it](mailto:mokador@mokador.it) [www.mokador.it](http://www.mokador.it)

