

# 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 broadly and looking upwards and to the right. She is wearing a light blue shirt. In the background, there is a blurred cafe setting with a white coffee cup on a table. The overall mood is bright and positive.

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

---

EXTRA CRE  
02

---

---

LA TECNOLOGIA

---

---

MOKKAD

---

## 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

---



# GRAN MISCELA MOKADOR



1 KG

Miscela certificata da Bureau Veritas Italia spa per le seguenti caratteristiche:

- Per tostatura separata.
- Raffreddamento ad aria.
- Stagionatura controllata.
- Profilo sensoriale definito.



Miscela certificata IEL dall'Istituto Espresso Italiano.



*In tazza si riconosce per:*

- Il gusto ricco e fruttato.
- L'ottimo retrogusto che spazia dal floreale alle note di cacao.
- Una vellutata crema compatta e persistente, color nocciola.
- Il corpo strutturato.

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

## 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)

