



C A F F É

Café

# CAFFÈ Sacao

---

## C I P R E S E N T I A M O

---

Sacao nasce in Romagna nei primi anni '80 per iniziativa di un gruppo di operatori del settore.

È un'eccellenza del territorio.

Proprio come Mokador, che acquisisce il brand nel 2007 perché ne condivide la filosofia di qualità e di miscela unica per il settore HO.RE.CA.

Oggi la ricetta Sacao è patrimonio di Mokador, che la realizza nel suo sito produttivo certificato di Faenza. Parte da un'attenta selezione delle materie prime, continua con una lavorazione scrupolosa e accurata, fino ad arrivare a una miscela di caffè tostata e confezionata a regola d'arte.

Il profilo sensoriale di Sacao è ideato per un target giovane ma ricercato, cosmopolita, attento alle tendenze e alla continua ricerca di stimoli che accendano l'immaginazione.

Un target che si rispecchia perfettamente nello stile fresco e accattivante del logo e del merchandising.

Mokador investe ogni giorno nelle potenzialità di Sacao. E i risultati si vedono.

Sacao Disco Oro è stata riconosciuta nel 2016 miscela qualificata per l'Espresso Italiano e per questo certificata dall'IEI.

---

**COSÌ I BARISTI POSSONO ATTESTARE  
CHE NEL LORO LOCALE  
SI SERVE IL VERO ESPRESSO ITALIANO.**

---

# I C A F F È

I NOSTRI CAFFÈ, APPOSITAMENTE SELEZIONATI  
PER OFFRIRTI LA MIGLIORE RESA.



---

## MISCELA DISCO ORO

---

Miscela di caffè torrefatto in grani composta da pregiate varietà di caffè Arabica, che donano una particolare ricchezza aromatica, e da una singola eccellente varietà di Robusta, selezionate appositamente per ottenere un perfetto Espresso Italiano ricco e corposo.

In tazza si identifica per:

- la tessitura con trama regolare
- il colore nocciola della crema
- il gusto è ricco di note aromatiche.

---

MISCELA QUALIFICATA  
DALL'ISTITUTO ESPRESSO  
ITALIANO

---



---

## SACAO DECAFFEINATO

---

Garantisce un espresso italiano di qualità superiore e una resa in tazza sempre costante.

Miscela delle migliori varietà di caffè selezionate con rigorosi controlli.

È composta dalle più pregiate varietà di Arabica e Robusta, decaffeinata con metodo tradizionale, che lascia inalterati gli aromi del caffè, garantendo l'assenza totale di sostanze estranee al caffè naturale e un tenore di caffeina al di sotto dello 0,1%.

In tazza si riconosce subito:

- tessitura a trama fitta e regolare
  - crema di colore nocciola
  - gusto leggero e aromatico
  - corpo amabilmente rotondo
  - aroma profumato e intenso.
-

CAFFÈ  
*Sacao*



---

OROLOGIO

---

CAFFÈ  
*Sacao*



NOME DEL LOCALE

---

VETROFANIA

---



---

INSEGNA

---



---

VASSOIO

---



---

POSTER VERTICALE

---



---

POSTER ORIZZONTALE

---

# I L M E R C H A N D I S I N G

ECCO TUTTO CIÒ CHE SERVE  
PER PERSONALIZZARE IL TUO LOCALE.



TAZZA CAFFÈ



TAZZA CAPPUCCIO



BICCHIERINO



RENDIRESTO



PORTA ZUCCHERI



PORTA SALVIETTE



GREMBIULE



T-SHIRT

---

**MOKADOR SRL**

Via prov.le Granarolo 139  
48018 Faenza (RA) Italy  
**WWW.MOKADOR.IT**

---