



A GREAT BLEND, A GREAT QUALITY FOR A GREAT COFFEE BAR  
UN GRAND MÉLANGE, UNE QUALITÉ EXCELLENTE, UN BAR DE PREMIER ORDRE  
EINE GROSSE MISCHUNG, EINE GROSSE QUALITÄT, EIN GROSSER BARESPRESSO  
UNA GRAN MEZCLA, UNA GRAN CALIDAD, UN GRAN BAR

- Gran Miscela Mokador is a first-rate coffee blend, the result of that combination of tradition and innovation characterising all Mokador products. Our master roasters expertly blend the unique taste and delicacy of Columbia coffees and the subtle-tasting Santos coffee, and add high-altitude Guatemala- and Costa Rica-grown beans. Gran Miscela Mokador has a delicate taste with hints of fruit and flowers and a velvety hazelnut-brown cream when poured in the cup.
- La haute qualité de Gran Miscela Mokador allie tradition et innovation, comme toute la production Mokador, et il est le résultat de l'expérience du Maître torréfacteur, qui sait créer un goût inimitable en mariant les cafés Columbia, au caractère suave, avec la variété raffinée Santos, ainsi que les espèces Guatemala et Costa Rica, cultivées à haute altitude. Gran Miscela Mokador est un gage de goût raffiné aux arômes fruités et floraux et il présente, dans la tasse, une crème veloutée couleur noisette.
- Die Spitzenqualität von Gran Miscela Mokador beruht auf der Verbindung von Tradition und Innovation, die die gesamte Produktion von Mokador kennzeichnet. Dazu kommt die Erfahrung des Meisterrösters, der es versteht, die Milde der Columbia-Kaffees mit der raffinierten Santos-Qualität und den hochwertigen Guatemala und Costarica-Hochlandsorten in einem unvergleichlichen Geschmack zu vereinen. Die Gran Miscela Mokador zeichnet sich durch einen raffinierten Geschmack mit fruchtiger und blumiger Note und eine samtige haselnussfarbige Crema aus.
- La alta calidad de la Gran Miscela Mokador nace de la unión entre tradición e innovación que caracteriza a toda la producción Mokador, y de la experiencia del Mastro torrefattore que es capaz de combinar la suavidad de los cafés Columbia con la refinada calidad Santos y las cultivaciones de "altura" de Guatemala y Costa Rica, creando un sabor inconfundible. La Gran Miscela Mokador garantiza un gusto refinado con toques afrutados y florales y produce una crema aterciopelada de color avellana.



cert.n.46/001

#### CERTIFIED QUALITY

**Certified parameters.** Sensory profile: perfected through careful market testing, this coffee's sensory profile includes aroma, colour, texture and body, controlled and guaranteed over time. **Separate roasting:** the individual coffee varieties are roasted separately to enhance the organoleptic characteristics of each single variety. **Air cooling:** immediately after roasting, aromas are fixed in the beans through a natural forced air ventilation system. **Controlled storage:** coffee is left to rest for a period of 20 days in special silos and only afterwards, when flavour is at its richest, is it packaged ready for consumption.

#### UNE QUALITÉ CERTIFIÉE

**Paramètres certifiés.** Profil sensoriel défini: mis au point sur la base d'analyses de marché attentives, l'arôme, la couleur, la texture, le corps sont contrôlés et garantis dans le temps. **Torréfaction séparée:** les différentes variétés de

café sont torréfiées séparément, pour exalter au mieux les caractéristiques organoleptiques de chacune espèce. **Refroidissement à l'air:** un système de ventilation naturelle forcée fixe les arômes dans le grain fraîchement moulu. **Maturation contrôlée:** le café est laissé reposer pendant 20 jours à l'intérieur de silos spécialement prévus à cet effet et il n'est conditionné que lorsqu'il atteint le juste degré de maturation.

#### ZERTIFIZIERTE QUALITÄT

**Zertifizierte Eigenschaften.** Definiertes sensorisches Profil: entwickelt auf der Grundlage von aufmerksamen Marktstudien: Aroma, Farbe, Struktur und Körper sind kontrolliert und langfristig garantiert. **Separate Röstung:** die verschiedenen Kaffeesorten werden separat geröstet, um die sensorischen Eigenschaften einer jeden Sorte optimal herausvorzuhaben. **Luftkühlung:** über ein Zwangskühlsystem mit natürlicher Luft werden

die Aromen in der frisch gerösteten Kaffeebohne fixiert. **Kontrollierte Reifung:** der Kaffee wird 20 Tage in eigenen Silos ruhen gelassen und erst nach Erreichung der richtigen Reife verpackt.

#### UNA CALIDAD CERTIFICADA

**Parámetros certificados.** Perfil sensorial definido: estudiado tras haber realizado atentas pruebas de mercado. El aroma, el color, la textura y el cuerpo están controlados y garantizados en el tiempo. **Tueste separado:** las distintas variedades de café se tuestan separadamente para exaltar al máximo las características organolépticas de cada tipo. **Enfriamiento por aire:** a través de un sistema de ventilación por aire natural forzado los aromas se fijan en el grano que acaba de tostarse. **Maduración controlada:** el café se deja reposar por un periodo de 20 días dentro de los silos y sucesivamente, cuando alcanza el grado de maduración adecuado, es empaquetado.



Torrefazione Mokador srl  
Via Prov. Granarolo, 139 . 48018 Faenza (RA)  
Tel +39 0546 22422 . Fax +39 0546 646975  
www.mokador.it . e-mail mokador@mokador.it



#### 100% ARABICA

• It is a low-caffeine blend characterised by a sweet, delicate aroma. It is obtained from the best varieties of Arabica coffee beans, giving it its intense, unique taste and light-coloured cream.

• Un mélange à la teneur limitée en caféine, caractérisé par un arôme délicat et doux. Il est obtenu des meilleures qualités d'Arabica, qui lui donnent un goût intense et spécial, avec une crème aux couleurs délicates.

• Mischung mit geringem Koffeingehalt, charakterisiert durch ein mildes und süßes Aroma. Sie wird aus den besten Arabica-Qualitäten hergestellt, die ihr einen intensiven und besonderen Geschmack und eine sanfte helle Crema verleihen.

• Es una mezcla con contenido limitado de cafeína, caracterizada por un aroma delicado y suave. Se obtiene a partir de las mejores calidades de Arábica, las cuales le otorgan un sabor intenso y especial, dando a la crema una tonalidad delicada.

#### FLORITA

• A coffee with a pleasant lively character: round-bodied, its aroma has exotic flower notes. It harmoniously blends some of the most aromatic varieties of Arabica and Robusta coffees.

• Un café au goût légèrement prononcé, rond et dont l'arôme rappelle des notes florales exotiques. C'est un mélange harmonieux et équilibré entre l'Arabica et le Robusta, dont on a choisi les variétés les plus aromatiques.

• Kaffe mit frischem lebendigem Charakter, rundem Geschmack und Aroma von exotischen Blumennoten. Harmonisch ausgewogene Mischung von Arabica und Robusta-Qualitäten, von denen die Sorten mit dem kräftigsten Duftaroma ausgewählt wurden.

• Es un café con una personalidad moderadamente vivaz, su gusto es redondo y su aroma encierra exóticas connotaciones floreales. Es una composición que guarda un armonioso equilibrio entre arábica y robusta, ambas elegidas entre las más aromáticas.



#### BRIO

• Intense blend with a full-bodied, creamy taste.

• Mélange intense au goût puissant et crémeux

• Intensive Mischung mit kräftigem und cremigem Geschmack.

• Mezcla intensa de sabor fuerte y cremoso.

