



Für Liebhaber höchster Ansprüche

... amanti del gusto

„Exklusiver Kaffee ist eine Kunst für sich“ sagt Firmengründer Domenico Castellari. Mit höchsten Ansprüchen und Leidenschaft für Spitzenqualität eröffnete Domenico vor über vierzig Jahren seinen ersten Kaffeeladen in Faenza / Emilia Romagna. In dem bei Bologna gelegenen Familienbetrieb wird diese Kunst nach wie vor zelebriert. Heute liegt das Unternehmen in den Händen seiner traditionsbewussten Söhne Niko und Matteo, welche die Philosophie von Mokador stetig verfolgen. Die Firmenmentalität beinhaltet die erforderlichen Eigenschaften von langjähriger Erfahrung und offener Weitsicht, welche nur ein Ziel verfolgen – bestmögliche Qualität. Dies garantieren wir unseren Kunden langfristig.

Heute produzieren die Brüder Castellari auf über 4500 Quadratmetern und einem Team mit über 50 Angestellten mit modernsten Technologien. Nicht ohne Grund wurde das Unternehmen mit der Betriebszertifizierung ISO 9001 ausgezeichnet. Auch dank einer servicebetonten Arbeitsweise setzte sich Mokador nicht nur zu einem der angesehensten Kaffeeröster Italiens durch, sondern ist mittlerweile weltweit vertreten und wird in mehr als 18 Länder exportiert.

Mit stetigem Anspruch an beste Qualität verarbeitet Mokador nur erstklassige Arabica- und Robustabohnen, unter anderem aus Kolumbien, Guatemala, Brasilien und dem Hochland Costa Ricas. Mokador röstet im Trennverfahren um das unverwechselbare Aroma in Fruchtnote, Volumen und perfektem Säurewert jeder Bohnenart zu erlangen. Erst nach der schonenden Röstung und Abkühlung im Kaltluftstrom, werden die Mokador „Blends“ gemischt. Anschließend ruhen sie bis zu 20 Tagen in Silos, um ihre perfekte Reife zu erlangen.

Die Mischungen zeichnen sich durch hohe Ausgewogenheit und einen besonders feinen Geschmack aus. Es wird ausschließlich nach Bedarf geröstet, denn Frische ist für Mokador und seine Kunden von größter Bedeutung. Aus diesen Gründen ist Mokador ein Produkt, das nur begeistern kann, getreu des Mottos „Made in Italy“. Unsere Mischung „Gran Miscela Mokador“ und die Cialde „Top Quality“ sind mit dem Bureau Veritas Qualitätszertifikat ausgezeichnet.

Neben dem Bestreben nach höchster Qualität, legt Mokador ebenso großen Wert auf Design und Image. Beides steht ganz im Zeichen von Essenzialität, Eleganz und Raffinesse. Als Inspirationsquelle hierzu diente die Welt des Designs. Das Firmenlogo spielt mit der ursprünglichen Einfachheit der Kaffeebohne, die sich, eingehüllt in das M von Mokador, als Seele der gesamten Kommunikation erweist. Das individuelle Aussehen erhöht dabei den Wiedererkennungswert und trägt zu einem vollendeten und unverwechselbaren Produkt bei.

Mokador Vertretung Deutschland GmbH

Schreinerstraße 60, 12247 Berlin, Tel: 030/420 88 482, www.mokador.de