

PROBAT

**Mokabar**<sup>®</sup>

il caffè, la nostra passione

**Mokabar<sup>®</sup>**

il caffè, la nostra passione

*Unico*





**TUTTI I VOLTI DEL NOSTRO CAFFÈ**

# TORREFAZIONE DAL 1961



04

UNA  
STORIA  
DI  
FAMIGLIA

LA TORREFAZIONE MOKABAR è un'azienda artigiana a gestione familiare, dove da sempre i punti di forza sono la qualità dei prodotti offerti, il controllo costante della materia prima e del prodotto finito ed una totale attenzione al servizio offerto alla nostra clientela.

MOKABAR COFFEE ROASTING is a craftsman and family managed company in which the quality of the production, the constant control of the raw material and the final product and the global attention to the service offered to our customers have always been strong points.



# TORREFAZIONE OGGI





Questa nostra politica viene premiata da un incremento costante nel tempo del volume d'affari e da un'elevata fidelizzazione dei nostri clienti.

Puntando sempre su di una elevata qualità dei caffè utilizzati, la nostra torrefazione è in grado di offrire una gamma completa di miscele e prodotti per il bar, per la distribuzione automatica e per la casa.

Tutta la nostra produzione, prima di essere proposta al mercato, viene attentamente testata, in modo da poter offrire un gusto gradevole che non risenta eccessivamente delle variazioni climatiche nel corso dell'anno.

*This policy has been rewarded in time through a constant increase of the business volume and a high fidelization of our customers.*

*Always aiming to a very high quality of the raw coffee, our roastery can offer a complete range of blends and products for bar, vending and home.*

*Before being proposed on the market, our whole production is carefully tested in order to offer a palatable taste that is not excessively affected by climate variations during the year.*

## LA NOSTRA TORREFAZIONE

## COFFEE ROASTING

**01**

**LA  
TOSTATURA**

Tostiamo le varie origini separatamente, per poter garantire omogeneità ed evitare differenze di cottura e colore dei diversi chicchi.

**ROASTING**

*We roast separately our single origins, in order to have as much homogeneity as we can and to avoid different shades of colour between the beans.*







## LO STOCCAGGIO

Dopo la tostatura lasciamo riposare il caffè nei silos per qualche giorno, successivamente vengono miscelate le diverse origini pronte per il confezionamento.

02

## STORAGE

*After the roasting, we stock the coffee for few days, then we mix different origins to obtain blends and pack them.*

## IL CONFEZIONAMENTO E MAGAZZINAGGIO

Una volta ottenute le miscele, a seconda delle esigenze di magazzino, prepariamo le diverse confezioni 3 kg, 1 kg, cialde, capsule e capsule Nespresso® compatibili.

03

## PACKING AND STOCKING

*Once we have the blends, we pack them in different sizes 3 kg, 1 kg, pods, capsules and Nespresso® compatible capsules, according to our needs.*

# 01

## LA TOSTAURA

**TOSTIAMO ANCORA IN MANIERA ARTIGIANALE,** tramite un processo che dura circa 20 minuti e che arriva a 220° C; in questo modo la tostatura avviene in maniera uniforme all'interno ed all'esterno del chicco e si evita una cottura superficiale. Successivamente il caffè viene fatto raffreddare senza l'utilizzo di acqua, ma soltanto muovendolo e tramite getti d'aria, in modo da esaltare le qualità organolettiche e gli aromi che si possono apprezzare una volta in tazza.

**WE ROAST OUR COFFEE IN AN ARTISAN WAY,** through a 20 minutes process that reaches 200° C; this guarantees a homogeneous roasting, both inward and outward. Once roasted, we let the coffee cool down just by moving it and through air, in order to enhance all the different aromas we could smell once brewed.









02

LO  
STOCCAGGIO



**UNA VOLTA TOSTATO E RAFFREDDATO,**

il caffè viene stoccato in silos e lasciato riposare qualche giorno. In un secondo momento le differenti origini vengono miscelate, secondo ricette che, salvo piccole modifiche, sono le stesse da anni. A quel punto avviene il confezionamento nei vari formati, con l'applicazione di valvole degasanti, che permettono una miglior conservazione con il tempo.

**ONCE ROASTED AND COOLED,**

*the coffee is stocked for a few days in an appropriate storage silo. Different origins of coffee will be blended together following the same recipes since years, and then we pack them in different sizes, with a single-way valve which allows the gases to go out, while avoids the oxidation due to the contact with the air.*



TUTTI I NOSTRI PRODOTTI, SIA PER IL SETTORE HO.RE.CA CHE PER CASA SONO SEMPRE DISPONIBILI NEL NOSTRO MAGAZZINO, tuttavia cerchiamo di non avere una quantità eccessiva di caffè confezionato in giacenza, per assicurare ai nostri clienti un prodotto sempre fresco. Il sistema di tracciabilità permette di gestire la rotazione della merce, monitorando ogni singolo passaggio da quando il caffè crudo entra in magazzino sino a quando viene consegnato.

ALL OF OUR PRODUCTS, BOTH FOR HO.RE.CA SECTOR OR FOR HOME/OFFICE CAN ALWAYS BE FOUND IN OUR WAREHOUSE, nevertheless we avoid to have a huge quantity of packed coffee in stock, in order to guarantee our goods to be as fresh as we can. The traceability system allows us to manage the turnover and to supervise every step, from raw coffee to our customers.

# 03

## IL CONFEZIONAMENTO E MAGAZZINAGGIO

014







# PRODOTTI



## BAR

---

- EXTRA 3kg - 1kg
- BAR 3kg - 1kg
- GRANCREMA 1kg
- Haiti 1kg
- PRODOTTI BAR/BAR PRODUCTS
- ARTICOLI PROMOZIONALI/PROMO MATERIALS

## VENDING

---

- CAPSULE/CAPSULES - FAP
- CIALDE/PODS - ESE 44mm
- NESPRESSO® COMPATIBILE/COMPATIBLE

## CASA/HOME

---

- LATTINA/TIN 250gr
- SACCHETTO/BAG da 500gr
- CAPSULE/CAPSULES - FAP
- CIALDE/PODS - ESE 44mm
- NESPRESSO® COMPATIBILE/COMPATIBLE



MISCELA SCELTA



**Mokabar**<sup>®</sup>

il caffè, la nostra passione

have  
a nice  
Day

peso netto / net weight:  
500 g (17,64 oz) e

MISCELA DI CAFFÈ TORRIFICATO IN GRANI MACINATO  
MIXED ROASTED COFFEE IN BEANS OR GROUND



IL  
MIO  
CAFFÈ.



  
**LINEA  
BAR**



La nostra miscela BAR è stata premiata dall'*International Institute of Coffee Tasters* con la medaglia d'oro per la sezione Italian espresso. 2018/2019

*Our BAR blend was awarded with the gold medal by the International Institute of Coffee Tasters for the category Italian espresso. 2018/2019*





Single Origin Coffee  
**Indian Kaapi Royale**  
**Nicaragua**  
**Brazilian Santos**

**SE CONOSCI IL CAFFÈ,  
CONOSCI IL MONDO**



La nostra LINEA "BAR" è composta da quattro miscele di assoluta qualità, che con le dovute variazioni, mantengono le proprie peculiarità negli anni.

*Our "BAR" LINE is composed by four blends of absolute quality, that keep their peculiarities except some slight adjustments.*



**MISCELA BAR:** è costituita per la quasi totalità da caffè Arabica dolci e lavati provenienti da Brasile, Guatemala, Nicaragua, Etiopia, Honduras ed India. Richiede un'attenta lavorazione da parte del barista, ma garantisce un sapore estremamente delicato e raffinato.

*BAR BLEND: made almost entirely of Arabica coffee, sweet and washed, from Brazil, Guatemala, Nicaragua, Ethiopia, Honduras and India. Requires careful preparation by the bartender, but guarantees an extremely delicate and refined taste.*



**MISCELA EXTRA:** questa miscela è un'evoluzione della miscela Bar, a cui vengono aggiunti pregiati caffè Robusta provenienti dall'India. L'aggiunta dei caffè Robusta rende la miscela meno soggetta alle variazioni climatiche e garantisce un risultato in tazza perfetto con un buon spessore di crema.

*EXTRA BLEND: is an evolution of the BAR blend, as we added quality Robusta coffee from India. The addition of Robusta coffee makes the blend less susceptible to climate changes and ensures a better cup performance with a thick layer of cream.*

**MISCELA GRAN CREMA:** costituita per il 30% da caffè Arabica Brasiliani e per il 70% da caffè Robusta Indiani e Vietnamiti lavati. È molto profumata ed ha un gusto intenso e corposo, garantendo una perfetta resa in tazza ed un'elevata cremosità.

**GRAN CREMA BLEND:** *It consists for 30% of Brazilian Arabica and for 70% of Indians and Vietnamese washed Robusta coffee. It is very fragrant and has an intense and full-bodied flavour, guaranteeing a perfect cup performance and high creaminess.*

**MISCELA HAITI:** composta da caffè brasiliani ed indiani, questa miscela dà una presentazione in tazza eccellente, con una crema morbida e color nocciola, ed un sapore dolce e persistente.

**HAITI BLEND:** *composed of Brazilian and Indian coffees, this blend gives an excellent cup performance, with a soft and nutty cream, and a sweet and persistent taste.*



have  
a nice  
Day





# CIALDE E CAPSULE

022



01. NESPRESSO® COMPATIBILI



03. CIALDE –ESE 44MM



02. CAPSULE –FAP

**CIALDE –ESE 44MM–, CAPSULE –FAP– E CAPSULE NESPRESSO® COMPATIBILI:** questa miscela, nata dopo attente ricerche, ha un ottimo aroma ed un'eccellente presentazione in tazza, una scelta perfetta per un buon espresso anche a casa o in ufficio. Confezioni da 150 cialde o 100 capsule e 100 capsule Nespresso® compatibili.

**PODS –ESE 44MM– CAPSULES –FAP– AND NESPRESSO® COMPATIBLE CAPSULES:** this blend, born after careful research, have a great flavour and an excellent cup performance, the perfect choice for a good espresso, even at home or at work. Boxes contain 150 pcs pods or 100 pcs capsules and 100 Nespresso® compatible capsules.



**SACCHETTO 500G:** anche a casa tutto il sapore del caffè Mokabar, in comode confezioni da 500 gr. Può essere o in grani o macinata, sia per la moka che per la macchina espresso.

**500G BAG:** You can take home all the flavour of the coffee Mokabar in convenient packs of 500 gr. It can be either in beans or ground, both for Moka and for espresso.



**LA LATTINA DA 250GR** contiene una pregiatissima miscela di caffè Arabica, macinata in modo ottimale sia per la Moka che per le macchine espresso da casa. Imballo elegante, ottima come idea regalo.

**THE 250G TIN** contains a precious blend of Arabica coffee, ground in an optimal way both for classical Moka, both for the home espresso machines. stylish packaging, great gift idea.

  
**CASA**

  
023

have  
a nice  
Day



**UN GUSTO  
TUTTO  
ITALIANO.**



MADE IN  
ITALY





## PRODOTTI BAR

025

Vogliamo offrire al nostro cliente Barista una gamma completa di prodotti accuratamente selezionati da proporre assieme o in alternativa all'espresso. Sono quindi disponibili vari tipi di zucchero (bianco, di canna e dolcificante), il decaffeinato confezionato monodose in atmosfera protetta, l'orzo tostato a legna sia in cialda che liofilizzato, la cioccolata barbagliata extra fondente, il ginseng sia in cialde che liofilizzato, i marron glacé...

*We want to offer our Barista customers a complete range of products carefully selected, that can be offered together or alternatively to the espresso. Are then available different types of sugar (white sugar, raw sugar and sweetened), the decaffeinated, barley, extra dark chocolate, ginseng, marron glaces, chocolates...*

## PROMOZIONALI

Per dare risalto al nostro marchio all'interno del Bar, mettiamo a disposizione dei nostri clienti una serie di articoli promozionali ricercati ed utili. Oltre a vari modelli di tazzine da caffè e tazzoni da cappuccino, forniamo i portabustine, i rendiresto, i portatovaglioli, le polo, i davanti, ed altro ancora.

*To highlight our brand within the Bar, we provide our customers with a range of promotional items nice and very helpful. In addition to various types of coffee cups and mugs for cappuccino, we provide large cups for sugar, change trays, aluminium napkin holders, polo shirts, aprons, and more.*







# TUTTO PER LA TUA ATTIVITÀ

028







# SIAMO LEGATI ALLE ORIGINI.

#TORREFAZIONE #FAMIGLIA #TRADIZIONI







**Mokabar<sup>®</sup>**

il caffè, la nostra passione

**Mokabar S.n.c. Di Bertolino Ermenegildo & C.**

**Via Stradella, 238/5 10147 Torino (TO) Italia**

**tel. +39 011 2268020 - fax. +39 011 2268020**

**P. IVA: 04922750015**

**info@mokabar.it**

**www.mokabar.it**



**facebook.com/Mokabar**

**Mokabar love the Environment.**  
This folder has been printed on fully recycled paper.  
Turin, June 2019.

ELEMENTAL  
CHLORINE  
**FREE**  
GUARANTEED



HEAVY METAL  
**ABSENCE**  
CI 94/62



**Mokabar**<sup>®</sup>

il caffè, la nostra passione

*Unico*

**Mokabar S.n.c. Di Bertolino Ermenegildo & C. | Via Stradella, 238/5 10147 Torino (TO) Italia**