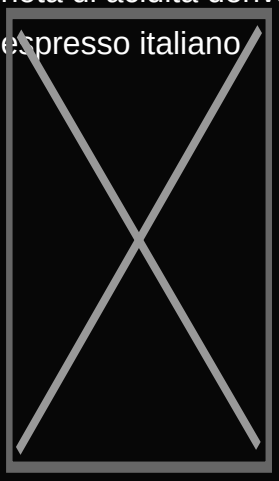
Anteprima Host - Gran Miscela Mokador, gusto certificato

mokador-c5572d02

I visitatopri di Host potranno gustare Gran Miscela Mokador. Raffinato, armonioso e rotondo con venature fruttate e floreali, Gran Miscela Mokador è un mix composto in gran parte da caffè Arabica delle più pregiate specie, provenienti dal centro e sud America con aggiunta di pregiato Robusta indiano per migliorare la struttura del caffè.

Si presenta in tazza con una tessitura dalla trama regolare e una vellutata crema color nocciola, che rimane compatta e persistente. Il ricco aroma e il retrogusto con note di cacao, un buon corpo e una nota di acidità derivante dalle varietà di caffè Arabica contenute, lo rendono un classico caffè espresso italiano



Inoltre, Gran Miscela Mokador vanta la Certificazione Bureau Veritas 46/001 di prodotto del prestigioso ente internazionale ottenuta per una serie di prerogative e performance

A partire dal **profilo sensoriale definito**: l'aroma e il gusto sono controllati e garantiti nel tempo. Inoltre la **tostatura separata** prevede che le singole varietà di caffè vengano tostate separatamente per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche. Con il **raffreddamento ad aria** naturale forzata si fissano gli aromi nel chicco appena tostato. Infine la **stagionatura controllata**: il caffè così tostato e

raffreddato viene lasciato riposare per un periodo di 10-15 giorni all’interno di appositi silos ed è confezionato solo al raggiungimento della giusta maturazione.

Mokador fa parte di Castellari Holding, insieme con Gran Baita e la storica torrefazione modenese Caffè Gualtieri, acquisita nel giugno 2012 . La holding rappresenta oggi una importante realtà nel mondo del caffè da bar, in cialda e in capsula, che grazie al cammino di qualità e selezione vede un incremento medio annuo che va dal 7 al 10% e una attività sviluppata su un’area complessiva di circa 4.500 metri quadrati diventando un concreto e dinamico esempio di made in Italy anche all’estero.