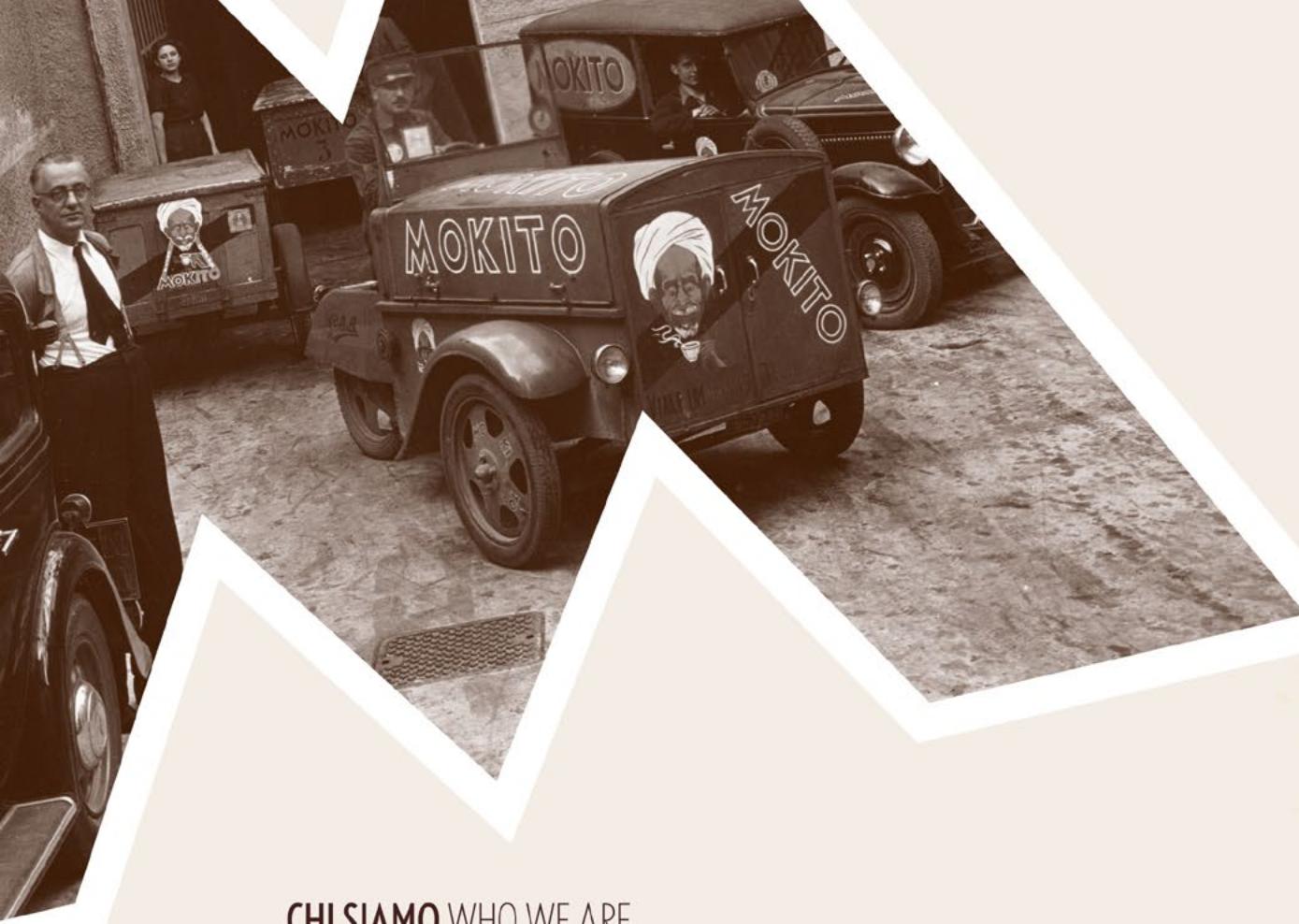


MADE IN MILAN 100% ITALY





CHI SIAMO WHO WE ARE



Mokito, storica torrefazione milanese dal 1931, distribuisce miscele di caffè pregiati mantenendo sempre inalterato il proprio standard qualitativo consolidato in quattro generazioni di mastri torrefattori.

Forniamo il Caffè Mokito ai bar e ristoranti d'Italia e ai distributori di tutti i continenti grazie a una filiera della qualità che inizia con la ricerca dei migliori produttori, passando dalla tostatura nella torrefazione di Milano alla formazione dei migliori operatori del settore attraverso la nostra Coffee Academy.

Mokito is an historic coffee roasting company based in Milan since 1931 that distributes fine coffee blends while maintaining standards of quality that have been achieved over four generations of master roasters.

We supply Mokito coffee to bars and restaurants in Italy and to distributors on all continents through a quality supply chain that begins with a search for the best producers, followed by roasting in Milan, and training for the best sector specialists at our Coffee Academy.



COME LAVORIAMO HOW WE WORK

Selezioniamo nel paese di origine i migliori chicchi di caffè crudo, importiamo, tostiamo e misceliamo i chicchi in Italia, e attraverso la formazione dei baristi condividiamo con i nostri clienti la tradizione italiana del caffè.

We select the best raw coffee beans from bean-growing countries, and we import, roast and blend the beans in Italy, sharing the Italian tradition of coffee with our customers through in-store training.



LA QUALITÀ QUALITY

Offrire prodotti con standard qualitativi molto elevati è sempre stata la nostra priorità.

Per noi la qualità non si controlla mai a posteriori, sul prodotto finito, ma si costruisce passo passo.

I controlli avvengono attraverso un rigoroso sistema di procedure: dalla selezione del caffè alla corretta torrefazione, dalla miscelazione al confezionamento in packaging speciali, che mantengono inalterate le proprietà e la freschezza di ogni singolo chicco.

Our priority has always been to offer products with very high quality standards.

We believe quality should never be checked at the end of the process, but has to be followed step by step.

Controls take place in accordance with our strict procedures system: from selecting the coffee to proper roasting, from blending to packaging the coffee in special packs that keep the properties and freshness of every single bean intact.

LE MISCELE OUR BLENDS



Importiamo i migliori caffè del mondo per offrire ai nostri clienti miscele eccellenti e qualitativamente costanti nel tempo, sia per il caffè del bar sia per quello di casa. L'ampio assortimento del caffè Mokito in grani, macinato, in capsula o cialda, soddisfa anche i palati più esigenti. Le miscele spaziano dalle più delicate e aromatiche, adatte a tutte le ore del giorno, a quelle più corpose per il caffè del mattino, senza dimenticare la variante decaffeinata. Tutto questo è possibile grazie al controllo dell'intera filiera, dal caffè verde fino alla tazzina.

We import the best coffees in the world so that we can offer our customers excellent blends whose quality remains constant over time, whether it's for coffee served in cafés or coffee to be enjoyed at home. The wide range of Mokito coffee available, beans, ground, capsules or pods, will undoubtedly satisfy the most discerning palates. The blends range from the most delicate and aromatic, ideal whatever time of day it is, to ones with more body, for a wake-me-up morning coffee, as well as a decaffeinated variety, naturally. All this is possible because the entire supply chain is controlled from green coffee to cup.



LA TOSTATURA ROASTING



La tostatura è il cuore del processo produttivo e per questo merita cura e amore. Dall'arrivo dei chicchi verdi fino al confezionamento delle miscele, il nostro caffè viene lavorato da mani esperte e con attrezzature all'avanguardia, sottoposte a continuo aggiornamento. Dal 1931 le miscele Mokito vengono tramandate di generazione in generazione e continuamente affinate, sempre alla ricerca della migliore qualità.

Roasting is the heart of the production process, which is why it deserves care and love. From the moment the green beans arrive to when the blends are packaged, our coffee is processed by expert hands using state of the art equipment that is constantly kept up to date. Since 1931, Mokito blends have been handed down from generation to generation and constantly refined, always in pursuit of the best espresso coffee.

TECNOLOGIA TECHNOLOGY

L'innovazione al servizio della produzione.

L'eccellenza delle nostre miscele è il risultato della costante dedizione e dell'uso di moderne tecnologie nel rispetto della tradizione.
Oggi lavoriamo più di 1 milione di Kg di caffè verde ogni anno.

Innovation in production.

The excellent quality of our blends is the result of constant dedication and the use of modern technologies that take tradition into account. Today we process more than 1 million kg of green coffee each year.



MOKITO COFFEE ACADEMY

Promuoviamo la cultura del buon caffè rivolgendoci agli appassionati e agli operatori del mercato. Per poter raggiungere la perfezione in tazza, le preggiate miscele Mokito necessitano non solo di attrezzature di qualità regolate e mantenute in perfetta efficienza, ma specialmente di un Barista e di una "Mano" sapiente ed esperta. La **Mokito Coffee Academy**, con programmi specifici, sarà in grado di formare qualunque barista e renderlo capace di estrarre tutti gli aromi e il corpo presente nei 7 g di caffè.

We promote good coffee culture by getting coffee lovers and market specialists involved in our academy. To achieve perfection in the cup, Mokito quality blends not only call for high-quality equipment that is regulated and kept working perfectly efficiently, but most importantly a Barista and an expert "Hand". With its specific programmes, the **Mokito Coffee Academy** can train any barista how to extract all the aromas and body from 7 g of coffee.

DISTRIBUZIONE DISTRIBUTION

La dedizione nel servizio al cliente soddisfa anche le richieste più esigenti.

La distribuzione è un momento chiave nella filiera di qualità del caffè Mokito. Per questo motivo ci assicuriamo che i nostri clienti ricevano sempre i nostri prodotti nelle migliori condizioni di fragranza e rendimento. I nostri collaboratori sono sempre in contatto con la sede, offrendo ai nostri distributori un servizio efficace e immediato partendo da Milano per arrivare in tutto il mondo.

Our dedication to customer service means we can satisfy even the most demanding requests.

Distribution is a key event in the Mokito coffee quality supply chain. This is why we ensure that when our customers receive our products, they are always in the best condition in terms of aroma and performance. Our staff are always in contact with our head office, offering our distributors an immediate and efficient service that starts in Milan and reaches across the globe.



PRIVATE LABELS

Tutte le nostre miscele possono essere confezionate a marchio del cliente. Ogni mercato ha la propria cultura e le proprie esigenze, noi possiamo produrre il caffè perfetto per ogni necessità:

- Grado specifico di tostatura
- Miscele di Caffè Speciali e Monorigine
- Varie % di Arabica e Robusta
- Mix di caffè di origine a richiesta

All our blends can be packaged under the customer's brand name.

Every market has its own culture and requirements, and we can produce the perfect coffee for every need:

- Specific degrees of roasting
- Special and Single-origin Coffee Blends
- Varying % of Arabica and Robusta
- Specifically requested origin coffee mixes

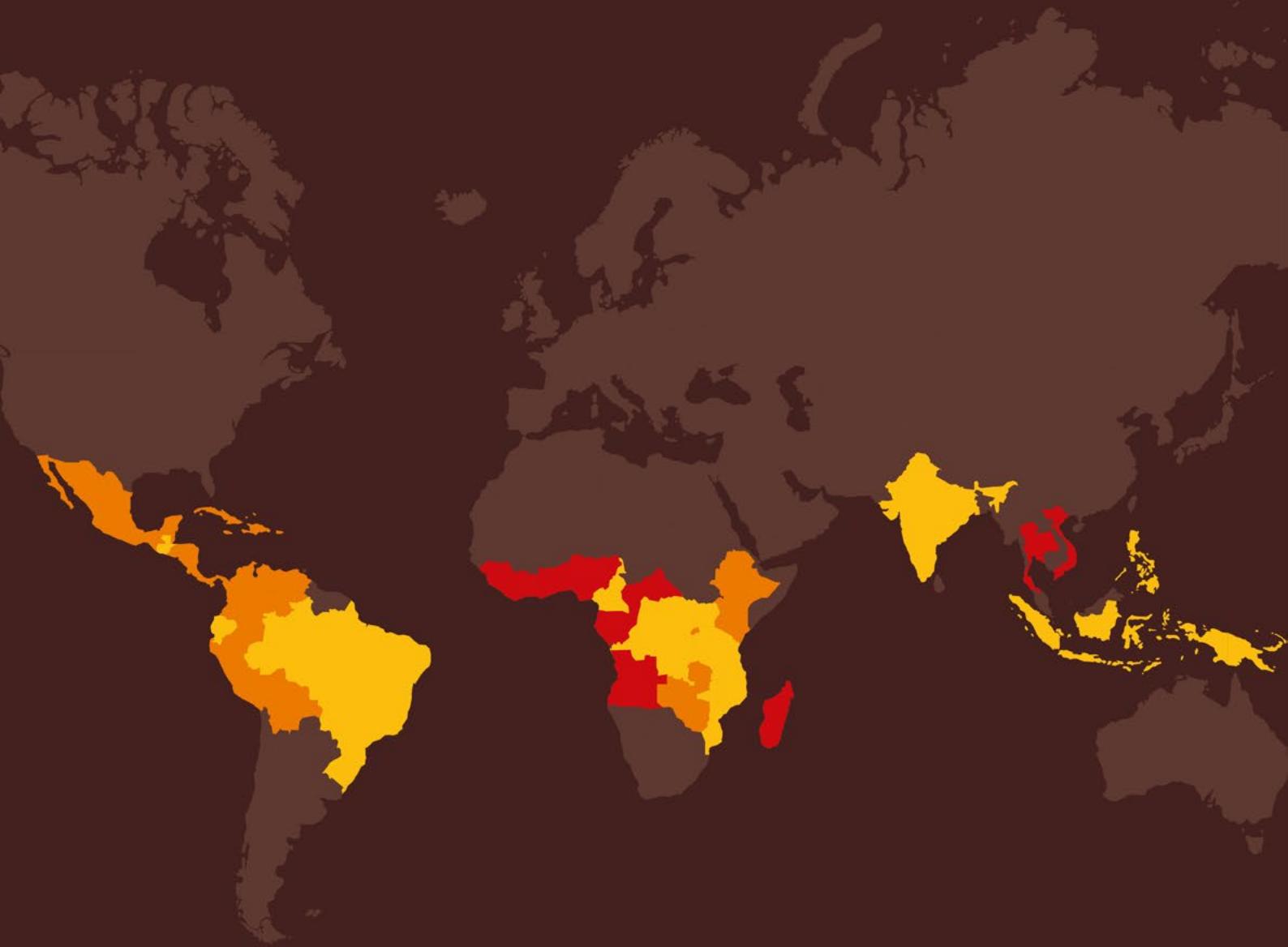


ZONE PRODUZIONE CAFFÈ COFFEE PRODUCTION ZONES

SPECIE ROBUSTA
ROBUSTA SPECIES

SPECIE ARABICA e ROBUSTA
ARABICA and ROBUSTA SPECIES

SPECIE ARABICA
ARABICA SPECIES



Più di 80 milioni di tazzine di caffè Mokito vengono servite nel mondo ogni anno.
More than 80 million cups of Mokito coffee are served around the world each year.



La storia tutta milanese di Mokito comincia nel 1931 da un'intuizione del fondatore Daniele De Bei: fornire una miscela di caffè pregiata ai migliori bar e ristoranti di Milano e poi d'Italia. Da allora, dopo quasi novant'anni e quattro generazioni, la ricerca della qualità e della costanza di prodotto rimangono le fondamenta su cui si poggia il lavoro quotidiano di tutto il team Mokito.

Mokito, caffè dal 1931

Mokito's totally Milanese story dates back to 1931 when the founder Daniele De Bei decided he wanted to supply a fine coffee blend to the best cafés and restaurants in Milan and then around Italy. Since then, almost ninety years later and across four generations, the pursuit of quality and product consistency still form the basis of the daily work of the whole Mokito team.

Mokito, coffee since 1931



Mokito S.P.A.

20139 Milano, Italy - Viale Ortles, 17

Telefono +39 02 53.57.161 - Fax +39 02 55.21.1864 - Email: info@mokito.it - www.mokito.it - P.Iva 00735560153

Marchi depositati/Registered trademarks:



LE 6 MISCELE DELLA TRADIZIONE MOKITO

THE 6 TRADITIONAL MOKITO BLENDS

Importiamo i migliori caffè del mondo per offrire ai nostri clienti miscele eccellenti e qualitativamente costanti nel tempo, sia per il caffè del bar sia per quello di casa.

L'ampio assortimento del caffè Mokito in grani, macinato, in capsula o cialda, soddisfa anche i palati più esigenti. Le miscele spaziano dalle più delicate e aromatiche, adatte a tutte le ore del giorno, a quelle più corpose per il caffè del mattino, senza dimenticare la variante decaffeinata. Tutto questo è possibile grazie al controllo dell'intera filiera, dal caffè verde fino alla tazzina.

We import the best coffees in the world so that we can offer our customers excellent blends whose quality remains constant over time, whether it's for coffee served in cafés or coffee to be enjoyed at home.

The wide range of Mokito coffee available, beans, ground, capsules or pods, will undoubtedly satisfy the most discerning palates. The blends range from the most delicate and aromatic, ideal whatever time of day it is, to ones with more body, for a wake-me-up morning coffee, as well as a decaffeinated variety, naturally. All this is possible because the entire supply chain is controlled from green coffee to cup.



MISCELA SMERALDO SMERALDO BLEND



- Confezionata in latta da 2 kg sotto azoto
- Miscela medaglia d'Oro all'International Coffee Tasting 2016 e 2018
- Specie botaniche: 80% Arabica e 20% Robusta
- Origine del caffè: Brasile, Colombia, Perù, Nicaragua, Messico, El Salvador e India
- **Dolce e aromatica, questa miscela è stata studiata per esprimere in tazza un perfetto bilanciamento di aroma e corpo**

- Packed in 2 kg tins with nitrogen
- This blend won the Gold Medal in 2016 and 2018 at the International Coffee Tasting competition
- Botanical species: 80% Arabica and 20% Robusta
- Origin of Coffee: Brazil, Colombia, Peru, Nicaragua, Mexico, El Salvador and India
- **This sweet and aromatic blend was created to bring a perfect balance of aroma and body to the espresso cup**



MISCELA BIANCO 100% ARABICA BIANCO 100% ARABICA BLEND



- Confezionata in sacchetti da 1.000g con valvola unidirezionale
- Miscela medaglia d'Oro all'International Coffee Tasting 2018
- Miscela Mokito 100% Arabica
- Origine del caffè: Brasile, Colombia, Perù, Nicaragua, Messico e El Salvador
- **Perfetta per un espresso delicato e aromatico ed eccellente in estrazioni filtro**

- Packed in 1.000g bags with one-way valve
- This blend won the Gold Medal in 2018 at the International Coffee Tasting competition
- Mokito's 100% Arabica blend
- Origin of Coffee: Brazil, Colombia, Peru, Nicaragua, Mexico and El Salvador
- **Perfect for a delicate, aromatic espresso, and excellent for filter extraction**



MISCELA VERDE VERDE BLEND

- Confezionata in sacchetti da 1.000g con valvola unidirezionale
- Specie botaniche: 70% Arabica e 30% Robusta
- Origine del caffè: Brasile, Colombia, Perù, Nicaragua, Messico, El Salvador e India
- **Dolce e aromatica dal corpo bilanciato**

- Packed in 1.000g bags with one-way valve
- Botanical species: 70% Arabica and 30% Robusta
- Origin of Coffee: Brazil, Colombia, Peru, Nicaragua, Mexico, El Salvador and India
- **Sweet and aromatic with balanced body**



MISCELA ROSSO ROSSO BLEND

- Confezionata in sacchetti da 1.000g con valvola unidirezionale
- Specie botaniche: 40% Arabica e 60% Robusta
- Origine del caffè: Brasile, Colombia, Perù, Nicaragua, Messico, El Salvador, Indonesia e India
- **Corposa e dall'aroma di cioccolato**

- Packed in 1.000g bags with one-way valve
- Botanical species: 40% Arabica and 60% Robusta
- Origin of Coffee: Brazil, Colombia, Peru, Nicaragua, Mexico, El Salvador, Indonesia and India
- **Good body with chocolate aroma**



MISCELA ORO ORO BLEND

- Confezionata in sacchetti da 1.000g con valvola unidirezionale
- Specie botaniche: 20% Arabica e 80% Robusta
- Origine del caffè: Brasile, Colombia, Perù, Nicaragua, Messico, El Salvador, Indonesia e India
- **Molto corposa e dall'intenso retrogusto di cioccolato**

- Packed in 1.000g bags with one-way valve
- Botanical species: 20% Arabica and 80% Robusta
- Origin of Coffee: Brazil, Colombia, Peru, Nicaragua, Mexico, El Salvador, Indonesia and India
- **Very full-bodied with strong chocolate aftertaste**



MISCELA NERO NERO BLEND

- Confezionata in sacchetti da 1.000g con valvola unidirezionale
- Specie botaniche: 20% Arabica e 80% Robusta
- Origine del caffè: Brasile, Colombia, Perù, Nicaragua, Messico, El Salvador, Indonesia, India e Uganda
- **Miscela intensa e persistente nel retrogusto**

- Packed in 1.000g bags with one-way valve
- Botanical species: 20% Arabica and 80% Robusta
- Origin of Coffee: Brazil, Colombia, Peru, Nicaragua, Mexico, El Salvador, Indonesia, India and Uganda
- **Intense and lingering aftertaste**



Mokito S.P.A. - Viale Ortles, 17 - 20139 Milano, Italy
Tel. +39 02 53.57.161 - Fax +39 02.55.21.1864 - Email: info@mokito.it - www.mokito.it - P. iva 00735560153
Marchi depositati/Registered trademarks:





MOKITO COFFEE ACADEMY

Mokito Coffee Academy nasce con l'obiettivo di promuovere la cultura del buon caffè rivolgendosi agli appassionati e agli operatori del mercato che possiedono un'attività nella quale la caffetteria ha un ruolo primario.

Per poter raggiungere la perfezione in tazza, le miscele Mokito necessitano non solo di attrezzature di qualità regolate e mantenute in perfetta efficienza, ma in particolar modo di un Barista e di una "Mano" sapiente ed esperta. La **Mokito Coffee Academy**, con programmi specifici, sarà in grado di formare qualunque barista e renderlo capace di estrarre al meglio tutti gli aromi e il corpo presente nei 7 g di pregiati chicchi di caffè che servono a preparare un espresso perfetto.

The **Mokito Coffee Academy** was established with the aim of promoting good coffee culture among coffee lovers and market specialists who have a business where coffee-making plays a primary role.

To achieve perfection in the cup, Mokito quality blends not only call for high-quality equipment that is regulated and kept working perfectly efficiently, but most importantly a Barista and an expert "Hand". With its specific programmes, the **Mokito Coffee Academy** can train any barista how to extract all the aromas and body from 7 g of fine coffee beans that go into making a perfect espresso coffee.



CORSO BASE

GLI OBIETTIVI DEL CORSO

- L'espresso "perfetto" (le regole basilari per estrarre al meglio un caffè espresso).
- Il cappuccino "perfetto" (le regole base del cappuccino, la miglior tessitura e temperatura del latte).
- La pulizia e la manutenzione ordinaria degli strumenti di lavoro (prima, durante e dopo il servizio).



BEGINNERS COURSE

COURSE AIM

- The "perfect" espresso (the basic rules of how to best extract an espresso coffee).
- The "perfect" cappuccino (the basic rules to make a cappuccino, the best texture and milk temperature).
- The cleaning and ordinary maintenance of work tools (before, during and after service).



CORSO LATTE ART

GLI OBIETTIVI DEL CORSO

- Una perfetta **montatura del latte** (totalmente priva di bolle).
- La realizzazione di **cappuccini artistici** nelle tempistiche adeguate al ritmo di lavoro.
- L'acquisizione della giusta **manualità** con gli strumenti utilizzati (topping, pennino e coloranti privi di sapore).

LATTE ART COURSE

COURSE AIMS

- How to **froth milk** (with no bubbles at all).
- How to make **artistic cappuccinos** in realistic timeframes for the pace of a work environment.
- Learning how to **use the tools** properly (toppings, decoration pen and flavour-free colourants).



CORSO BREWING

GLI OBIETTIVI DEL CORSO

- Conoscere i diversi **metodi d'estrazione** e gli **strumenti** da utilizzare.
- **Scegliere** lo strumento più adatto in base al caffè scelto.
- Otttenere un **ottimo caffè** e riuscire a replicarlo.
- Nozioni base sui **caffè estratti a freddo**.

BREWING COURSE

COURSE AIMS

- Learning the various **extraction methods** and the **tools** to use.
- **Choosing** the most suitable tool for the chosen coffee.
- Creating an **excellent coffee** and how to repeat it.
- Basic notions of **cold-extracted coffees**.



Durante i corsi ogni partecipante avrà a disposizione una postazione provvista di tutti gli strumenti necessari per fare pratica simulando al meglio l'attività sul posto di lavoro.

Tutti i corsi prevedono parti teoriche e ampi spazi dedicati alla pratica, sempre affiancati da formatori esperti Mokito. La sala corsi presso lo stabilimento di torrefazione permette ai partecipanti, durante la visita all'area produttiva, di scoprire tutti i segreti della trasformazione del chicco di caffè nelle miscele Mokito.

During the courses all participants will have a work space available with all the tools they need to practise, recreating a workplace scenario. All courses comprise both theory and plenty of practice, always aided by expert Mokito trainers. The course room at the roasting plant gives participants the chance to learn all the secrets of how coffee beans are transformed into Mokito blends on their visit to the production area.



Mokito S.p.A. - 20139 Milano, Italy - Viale Ortles, 17

Tel. +39 02 53.57.161 - Fax +39 05.55.21.1864 - Email: info@mokito.it - www.mokito.it - P. iva 00735560153

Marchi depositati/Registered trademarks:





DEDICATO ALLA CAFFETTERIA FOR CAFÉS

Tazzine in fine porcellana e materiale di qualità per la caffetteria da asporto completano i servizi offerti.
Fine porcelain cups and high-quality takeaway coffee materials complement the range of services on offer.



TAZZE CAFFÈ
Coffee Cups



TAZZE CAPPUCINO
Cappuccino Cups



TAZZE CAFFÈ COLLECTION
Collection Coffee Cups



TAZZE CAPPUCINO COLLECTION
Collection Cappuccino Cups



TAZZE CAFFÈ IN VETRO
Glass Coffee Cups



BICCHIERI MAROCCHINO
Marocchino Glasses



TAZZE CAPPUCINO JUMBO
Jumbo Cappuccino Cups



TAZZONA PORTA ZUCCHERO
Large Cup for Sugar Sachets



BICCHIERINI CARTA CAFFÈ 12 cl
Paper Coffee Cups 4 oz



BICCHIERI CARTA CAPPUCINO 25 cl
Paper Cappuccino Cups 8.9 oz



PALETTINE PLASTICA
Plastic Stirrers



TAPPI USA E GETTA
Disposable Caps



LATTIERA
ART INOX 50 cl o 75 cl
Latte Art Milk Jug 50 cl or 75 cl



LIBRO
"CI VUOLE CUORE NEL CAFFÈ"
Coffee Guidelines Book



PORTATOVAGLIOLI
Napkin Holder



PORTA BUSTINE ZUCCHERO
Holder for Sugar Sachets

FORNITURE SUPPLIES

PROFESSIONAL LINE



POLO MARRONE
Brown Polo Shirt



GREMBIULE MARRONE CORTO E LUNGO
Brown Apron, short or long



INSEGNA QUADRATA
PLEXIGLASS 20 x 20 cm o 40 x 40 cm
Plexiglass Sign 20 x 20 cm or 40 x 40 cm



PRESSINO CAFFÈ
Coffee Tamper



PENNELLO LATTE ART
Latte Art Brush



SACCHETTO CARTA
Paper Shopping Bag



OROLOGIO
Clock



PENNA
Pen



OMBRELLONE
Umbrella



VASSOIO
Tray



MOKA
Moka Pot

PROMOTIONALS

AMPIA GAMMA DI PRODOTTI DI CAFFETTERIA A WIDE RANGE OF CAFÉ ITEMS

Mokito propone una linea di prodotti specifica per il bar che spazia dai preparati per bevande al cioccolato, al ginseng, al guaranà e all'orzo, a una selezione di tè e tisane in foglia. Immancabile anche la linea di bustine di zucchero e dolcificanti.

Mokito offers a selection of items specifically designed for cafés, from mixes for chocolate, ginseng, guaraná and barley drinks to a selection of leaf teas and infusions, not to mention its range of sugar and sweetener sachets.



ZUCCHERO BIANCO IN BUSTINE
White Sugar in Sachets

ZUCCHERO DI CANNA IN BUSTINE
Cane Sugar In Sachets

DOLCIFICANTE IN BUSTINE
Sweetener in Sachets



ZUCCHERO BIANCO IN STICK
White Sugar Sticks

ZUCCHERO DI CANNA IN STICK
Cane Sugar Sticks

CIOCCOLATA 1 kg
Hot Chocolate 1 kg

CIOCCOLATA BUSTE MONODOSE
Hot Chocolate Sachets

SPECULOS BISCOTTI CANNELLA
Cinnamon Biscuits

GINSENG, GUARANÀ E ORZO
Ginseng, Guarana and Barley Coffee

TÈ E TISANE
Teas and Infusions

TOPPING

Mokito S.P.A. - 20139 Milano, Italy - Viale Ortles, 17
Tel. +39 02 53.57.161 - Fax +39 05.55.21.1864 - Email: info@mokito.it - www.mokito.it - P. iva 00735560153
Marchi depositati/Registered trademarks:



PORZIONATI E HOME USE

INDIVIDUAL PORTIONS AND HOME USE



Le miscele Mokito sono disponibili non solo in grani, ma anche macinate e nei funzionali formati monoporzione: dalle confezioni di caffè macinato in lattina a quelle in grani per uso domestico, sino alle capsule compatibili con i più comuni sistemi di erogazione. Mokito ha sviluppato una linea di prodotti che permette di apprezzare le ottime miscele a chi a casa, come in ufficio, non vuole rinunciare al piacere di un buon caffè. È possibile acquistare la nostra gamma nei migliori bar oppure comodamente sul sito www.mokito.it

Mokito coffee blends are available not only as beans, but also ground and in handy individual portions: from ground coffee in a tin to beans for home use, not to mention pods that are compatible with the most popular coffee machines.

Mokito has developed a line of products that gives people who are partial to a good cup of coffee the chance to sample the best blends, whether at home or in the workplace.

Our range of coffees can be bought in the best bars and cafés or on our convenient website www.mokito.it

CAPSULE COMPATIBILI SISTEMA NESPRESSO® NESPRESSO® COMPATIBLE CAPSULES



CAPSULE COMPATIBILI DOLCE GUSTO® DOLCE GUSTO® COMPATIBLE CAPSULES

50 capsule made in Italy che racchiudono tutto il sapore e il gusto delle miscele Mokito.

• **100% Arabica** – un trionfo di aromi di frutta rossa e agrumi in una tazzina delicata e morbida

• **Armonia** – le migliori origini di caffè si incontrano in una tazza che diventa un concerto di Aromi e Corpo fuori dal comune. Una miscela pensata per gli amanti del buon caffè

• **Intenso** – energetica e decisa, è la miscela ideale per chi vuole un caffè con cui affrontare la vita con la massima energia



CAPSULE ESPRESSO POINT ESPRESSO POINT CAPSULES

• **ORO** – miscela forte e corposa

• **ORZO – GINSENG – GUARANÀ – DECA**

• **ORO** – strong, full-bodied blend

• **BARLEY – GINSENG – GUARANÀ – DECAF**



CIALDE ESE 44mm ESE PAPER PODS 44mm

• **VERDE** – miscela dolce e aromatic

• **ROSSO** – miscela corposa e aromatic

• **VERDE** – mild, aromatic blend

• **ROSSO** – full-bodied, aromatic blend



CAFFÈ MACINATO - MISCELA INTENSO GROUND COFFEE - INTENSO BLEND



Confezione da 250g di Miscela Intenso macinato fresco con valvola salva freschezza. L'esclusiva ricetta Mokito è composta da 40% Arabica e dal 60% Robusta, per una miscela dal sapore deciso con retrogusto dai sentori di cioccolato e frutta secca. La miscela Intenso è energetica e decisa, l'ideale per chi vuole un caffè con cui affrontare la vita con la massima energia.



250g pack freshly ground Mokito Intenso coffee blend with aroma seal valve.

The Intenso is a blend of 40% Arabica and 60% Robusta roasted and ground coffee beans in a one-way valve package. Strong taste with chocolate and nuts aftertaste.

It is a strong and confident blend, which helps you taking on daily tasks with maximum energy.

METAL BOX COLLECTION METAL TIN COLLECTION

Le migliori qualità di caffè Arabica macinate e confezionate in una pratica ed elegante lattina da 250g.

• **Macinato 100% Arabica** - Lattine da 250g premiate con la Medaglia d'oro al coffee Tasting 2016 – Moka e Filtro

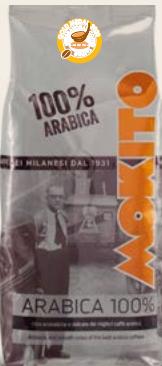


The best varieties of ground Arabica coffee in a stylish, practical 250g tin.

• **100% Arabica ground coffee** in 250g tins Awarded the Gold Medal at the 2016 Coffee Tasting competition – Moka pot and Filter



CAFFÈ IN GRANI COFFEE BEANS



500g confezionati con valvola unidirezionale.

• **100% Arabica** – Tutto il sapore e l'aroma delicato dei migliori caffè Arabica.

Le migliori origini della specie Arabica provenienti dal Centro e Sud America sapientemente tostate e mescolate per una tazza dall'aroma e morbidezza ineguagliabile.

• **Armonia** – Armonia di aromi e dolcezza in un mix di caffè Arabica e Robusta. La miscela è composta dal 70% Arabica e dal 30% Robusta e racchiude tutto il sapore e il gusto delle migliori origini di caffè.

• **Intenso** – Crema intensa e prolungato retrogusto dai sentori di cioccolato e frutta secca.

La miscela è composta dal 40% Arabica e dal 60% Robusta. Energetica e decisa, è ideale per chi è alla ricerca di un buon caffè con cui affrontare gli impegni quotidiani con la massima energia!

500g packed in a one-way valve bag.

• **100% Arabica** - The delicious taste and aroma of the best Arabica coffees from Central and South America are masterly roasted and blended to extract a smooth coffee cup with unique aroma.

• **Armonia** – Harmonious aromas and a mild flavour with a mix of Arabica and Robusta coffees. The blend of 70% Arabica and 30% Robusta roasted coffee beans has the taste and of the best coffee origins.

• **Intenso** – An intense cream and a long finish of chocolate and nut notes. The blend of 40% Arabica and 60% Robusta has a strong aroma with chocolate and nuts aftertaste.

It is a unique and confident blend, which helps you taking on daily tasks with maximum energy!



SACCHETTINO 64g BAG 64g

• **Macinato 100% Arabica** – Moka e Filtro

• **100% Arabica ground coffee** – Moka pot and Filter



Mokito S.P.A. - Viale Ortles, 17 - 20139 Milano, Italy

Tel. +39 02 53.57.161 - Fax +39 02.55.21.1864 - Email: info@mokito.it - www.mokito.it - P. iva 00735560153

Marchi depositati/Registered trademarks:

