Doppia medaglia d’oro per Mokador

niko-e-matteo-f12afe90

C’è ancora Mokador tra i caffè migliori premiati all’International Coffee Tasting, il più grande concorso a livello mondiale, organizzato dall’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori, quest’anno andato in scena in Italia, a Brescia. Il concorso, che tra le sua finalità ha quelle di creare una competizione tra caffè di tutto il mondo e indicare ai consumatori le produzioni di maggior pregio presenti sul mercato, ha visto l’azienda faentina aggiudicarsi due premi dalla giuria di 32 assaggiatori qualificati provenienti da nove Paesi.

Dopo essere infatti stata insignita con la Medaglia d’Oro nell’edizione del 2015 svoltasi a Taipei, la Gran Miscela Mokador ha fatto il bis nella categoria “miscela made in Italy per la preparazione di espresso”, confermandosi così uno dei prodotti di punta dell’azienda faentina. Il successo nell’edizione bresciana ha fatto il paio con quello ottenuto anche nella categoria “monorigini o miscele confezionate in monodosi” dove Mokador si è presentata in gara con la sua Aroma Top.

mokador1A dare ancora maggior valore al doppio riconoscimento è stato il più alto livello della competizione che ha contrassegnato un’edizione da record rispetto alla precedente, sia per i Paesi partecipanti, saliti da 10 a 19 (tra cui Australia, Perù, Cina, Messico, Stati Uniti, Canada e Thailandia) sia per i caffè in gara, passati da 89 a 219. *“La Medaglia d’Oro è uno dei premi internazionali più prestigiosi e vederla assegnata a due dei nostri prodotti è motivo di grande soddisfazione* - spiega **Niko Castellari**, al vertice della Castellari Holding insieme al fratello Matteo. *“Per la Gran Miscela Mokador è l’ennesimo attestato di qualità mentre si tratta di una prima assoluta per quello che può essere considerato il suo alter ego nel canale vending, vale a dire l’Aroma Top. Questo premio è l’ulteriore riconoscimento ad un processo produttivo certificato e curato nei minimi dettagli, nonché al lavoro di quanti, ogni giorno, contribuiscono a migliorare sempre di più il nostro caffè”.*

www.mokador.it