La missione di Mokarico a Host2015: più cultura del caffè

ph-mokarico-0135-5d6c062d

Dalla sua nascita nei primi del '900 come laboratorio artigianale in Corso Tintori a Firenze ad oggi, realtà importante del mondo dell'Espresso italiano, Mokarico è un’azienda fatta di persone che si dedicano da sempre alla diffusione della cultura del caffè. Per assaporare un caffè Mokarico l’appuntamento sarà ad Host, in Fieramilano dal 23 al 27 ottobre, dove è prevista anche una serie di appuntamenti organizzati per approfondire il tema del caffè e dei suoi riti. Per l’occasione verrà presentato anche il restyling del sito e di tutti i prodotti fino al nuovo merchandising.

ph_Mokarico_2393Il caffè Mokarico, dall’aroma ricco e dal gusto equilibrato ed intenso, è il risultato di una miscela unica, un connubio perfetto tra proprietà sensoriali e ingredienti pregiati. Santos brasiliani e centro americani si uniscono ad etiopici dolci e Robusta indiani lavati, conferendo al caffè un sapore rotondo. Quello di Mokarico è il vero Espresso Italiano Certificato: la sua anatomia è ben riconoscibile e creata secondo regole scientifiche e sapienza artigianale. Il color nocciola del caffè è intenso e di tessitura finissima. Il suo profumo è intenso ed evidenzia note di fiori, frutta, pane tostato e cioccolato: sensazioni che regalano attimi di vero piacere. Il suo gusto è avvolgente, consistente e vellutato, l’acido e l’amaro risultano perfettamente bilanciati. Ogni pacco di caffè, ogni prodotto che esce dalla torrefazione è controllato e garantito con la stessa attenzione che ha consentito a Mokarico di essere la prima e unica torrefazione al mondo a ricevere la triplice certificazione di qualità, rendendola una delle imprese leader del settore.

L’azienda fiorentina, specializzata nella produzione e vendita di caffè torrefatto in grani e macinato per i settori professionale (bar, caffetterie, ristoranti, hotel) e famiglia, prosegue così nella sua missione che la vede impegnata con passione nell'intera filiera produttiva e nel rispetto dell’ambiente. Ma anche nella valorizzazione del caffè inteso sia come prodotto naturale sia come bevanda. Mokarico ha infatti scelto di aderire ai due più autorevoli organi a livello internazionale S.C.A.E. Speciality Coffee Association of Europe, la più importante associazione di settore che promuove la cultura del caffè di qualità, e I.N.E.I. Istituto Nazionale Espresso Italiano, di cui è tra i fondatori e attraverso il quale ha

ottenuto la certificazione delle miscele ad uso professionale a marchio ‘Espresso Italiano’. Tanto che lo staff Mokarico, da sempre attento anche alla formazione dei professionisti del settore, effettua periodicamente corsi sulle tecniche di preparazione e di degustazione del caffè frutto della propria esperienza e degli standard di entrambe le associazioni.