

# Mokaor, la qualità che conquista l'Europa

13316817-10154217826338948-9111344945822235614-o-0e55db7f

Mokaor, storica torrefazione di Vercelli, sbaraglia la concorrenza europea al Superior Taste Award 2016 di Bruxelles conquistando 3 massimi riconoscimenti sui 3 prodotti presentati. L'evento, organizzato dal prestigioso International Taste & Quality Institute di Bruxelles (iTQi) ha visto la presentazione di ben 1.859 specialità del campo agroalimentare provenienti da 89 paesi e sottoposte al giudizio "in cieco" di 125 esperti tra chef, sommelier e degustatori professionisti.

Le miscele premiate sono:

## **Miscela Super Bar** (premiata con 3 stelle)

Antica miscela creata dal fondatore di Mokaor Cav. Cassi sulla base della sua profonda conoscenza del caffè e delle macchine per caffè espresso.

## **Miscela Intenso** (premiata con 2 stelle)

Miscela che media nel migliore dei modi le caratteristiche dei più pregiati Robusta e dei superlativi Arabica, tanto che è stata premiata con la Medaglia d'oro 2012.

## **Miscela Blu Pausa Caffè** (premiata con 2 stelle)

Storica miscela Mokaor dolce e delicata, con pregiati caffè Arabica che esprimono note fruttate, strepitoso aroma. Gusto raffinato, piacevole e appagante retrogusto. Basso tenore di caffeina.

[mokaor-shop-logo-1453429171](#) Il dr. **Alessio**, titolare di Mokaor, commenta così l'evento: «*Il Superior Taste Award è per noi un riconoscimento di assoluto valore che premia l'attività pluridecennale delle famiglie Cassi e Alessio. Sin dalla fondazione della torrefazione Mokaor nel centro della piccola Vercelli degli anni '50, l'attività è sempre stata orientata alla ricerca della massima qualità delle materie prime e dell'eccellenza nella lavorazione. In particolare la continua selezione delle migliori produzioni di caffè provenienti da tutto il mondo a partire dalla ricercata Arabica del Brasile fino ad arrivare alla sofisticata Blue Mountain dalla Jamaica, si sposa con procedure di tostatura specifiche per ogni varietà e gestite manualmente. Il risultato è costituito da miscele dal grande equilibrio e*

*capaci di esaltare gli aromi, le qualità apprezzate dall'esigente giuria di Bruxelles».*

Forte del Superior Taste Award 2016 Mokaor guarda al futuro operando con un sapiente mix di artigianalità, attenzione per la qualità e innovazione tecnologica con l'obiettivo di consolidare la sua immagine di marchio moderno con prodotti di assoluta eccellenza.

[www.mokaor.com](http://www.mokaor.com)