

THE TASTE OF
YOUR LIFE

BRASILMOKA



www.brasilmoka.it

Professione Bar



BRASILMOKA

Nata come torrefazione di famiglia,
da oltre 50 anni Brasilmoka
combina sapientemente tradizione
e innovazione per produrre miscele
pregiate di caffè.

Un'azienda storica che guarda al futuro

Nel corso dei suoi oltre 50 anni di storia, Brasilmoka è sempre rimasta fedele alla propria tradizione artigianale, ma con un occhio attento alle nuove tecnologie. Oggi l'azienda guarda con fiducia alle moderne sfide del mercato internazionale. Punta sull'innovazione tecnologica e sulla ricerca per rispondere alle richieste della clientela sempre più esigente, conservando però i valori che da sempre guidano l'attività: passione, competenza, affidabilità, legame con il territorio e una profonda attenzione nei confronti di ogni cliente.

Qualità

Sin dalle proprie origini Brasilmoka si è contraddistinta per l'innata vocazione alla qualità, ricercando i più elevati standard in ogni fase della filiera produttiva. A partire dall'accurata selezione del caffè crudo, alla tostatura con tecnologie all'avanguardia sempre seguita personalmente da un mastro tostatore fino all'attenzione alla formazione continua di baristi e professionisti del settore.

Sostenibilità

Brasilmoka è fermamente convinta nel valore della responsabilità aziendale verso l'uomo e verso il pianeta: per questo promuove un ciclo produttivo rispettoso in ogni sua fase, impegnandosi costantemente a ridurre il proprio impatto ambientale. Testimonianze concrete di questo impegno sono l'impiego di fonti di energia rinnovabili, grazie all'installazione di impianti fotovoltaici e una pompa di calore, l'adozione di illuminazione LED in tutta l'azienda e la continua ricerca in materia di imballaggi e packaging.

La qualità di Brasilmoka è garantita





PROFESSIONE **BAR:**

Rendi unico il tuo bar: fatti consigliare da Brasilmoka nella scelta della miscela più adatta al tuo locale e scopri l'offerta completa dei prodotti dedicati all'ho.re.ca.

Brasil Moka ti segue passo a passo nella crescita del tuo locale: dall'installazione della macchina alla scelta del caffè più in linea con le tue esigenze, alla formazione su misura del tuo personale per rendere il tuo bar un luogo dove bere un caffè diventa un rito.

Miscela di qualità

Scegli una miscela di qualità per fare la differenza. Un buon espresso valorizza l'intera offerta della tua caffetteria e fidelizza la clientela. Le miscele in grani di Brasilmoka sono state create appositamente per il mondo professionale del bar e sono sinonimo di espresso di qualità. Il piacere dell'espresso al bar non è mai stato così intenso ed unico grazie al sistema di macinatura on demand che esalta al massimo tutta la fragranza e l'aroma del caffè.

Coffee Trainer

Nella costante ricerca della qualità e con l'obiettivo di rispondere alle esigenze sempre crescenti in termini di qualità e professionalità, Brasilmoka ha pensato di fornire un valido supporto alla clientela realizzando una coffee academy con una figura qualificata: un coffee trainer che, oltre ad organizzare workshop e corsi in azienda, potrà seguirti da vicino nel tuo locale ed aiutarti nella crescita professionale in un percorso studiato ad hoc per le tue esigenze.

Assistenza tecnica

Il nostro centro dispone di un servizio di assistenza con tecnici altamente qualificati: dall'installazione della macchina e del macinadosatore presso il tuo locale, alla manutenzione ordinaria e straordinaria.



La scelta **BIO**

Scegliere un prodotto biologico significa rispettare la natura.

La torrefazione Brasil Moka è sempre alla ricerca di soluzioni innovative che mettano al centro la sostenibilità. Una strada che conduce alle energie rinnovabili, ai materiali riciclabili e alla specializzazione nella produzione di miscele composte da caffè biologico. Dalle miscele composte prevalentemente da caffè Arabica dal gusto morbido e vellutato a quelle di pura Arabica, eleganti dal gusto pulito e fresco dove spiccano le note fiorite e fruttate. Tutte miscele certificate, composte da caffè provenienti dalle aree vulcaniche del Centro e del Sud America.



CAFFÈ IN GRANI BIOLOGICO **85% Arabica | 15% Robusta**

Una miscela elegante con un gusto pulito e fresco, dalle raffinate note aromatiche donate dall'elevato contenuto di pregiati caffè Arabica provenienti dalle aree vulcaniche del centro e del sud America. Spiccano le note fiorite e fruttate, caratterizzate da una grande freschezza. Biolife è una miscela composta esclusivamente da caffè biologici certificati, coltivati e lavorati senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici ed insetticidi per preservare l'ambiente e le qualità organolettiche dei chicchi di caffè.



A close-up photograph of a hand holding a metal scoop filled with dark brown coffee grounds. The scoop is tilted, and the grounds are about to be poured into a metal portafilter. The portafilter is also filled with coffee grounds. The background is dark and out of focus.

Rendi unico il tuo bar

Scegli Brasilmoka

Un buon espresso valorizza l'intera offerta della tua caffetteria e fidelizza la clientela. Le miscele in grani di Brasilmoka sono state create appositamente per il mondo professionale ho.re.ca. e sono sinonimo di qualità. Ogni fase della filiera produttiva viene curata nel minimo dettaglio: dall'accurata selezione dei migliori caffè crudi provenienti da tutto al mondo, alla tostatura con tecnologie all'avanguardia ma sempre curata dal mastro tostatore che cerca il profilo di tostatura ideale per ogni caffè, così che possa esprimere al meglio i sapori e gli aromi per dare vita a miscele uniche.

TRADIZIONE

90% Arabica | 10% Robusta

CAFFÈ IN GRANI

Una miscela ricercata di altissima qualità, dove prevalgono gli aromi dolci e soavi. Le selezionate qualità Arabica donano al palato note fiorite e fruttate, con sentori di gelsomino, albicocca e agrumi per chiudersi in un finale di cioccolato fondente.



INTENSO

80% Arabica | 20% Robusta

CAFFÈ IN GRANI

Una miscela classica, adatta agli amanti dell'espresso intenso e ricco di aroma. È un caffè avvolgente, dal gusto deciso, con un bouquet aromatico variegato. Emergono chiare note di cioccolato al latte e fondente, crosta di pane tostato e frutta secca.



CREMAROMA

60% Arabica | 40% Robusta

CAFFÈ IN GRANI

Una miscela cremosa, equilibrata, dal gusto pieno e rotondo, composta da pregiate Arabica etiopi e brasiliane che regalano piacevoli note aromatiche di fiori e frutta, caramello e miele e da Robusta superiori che conferiscono corpo e una crema vellutata ed avvolgente.

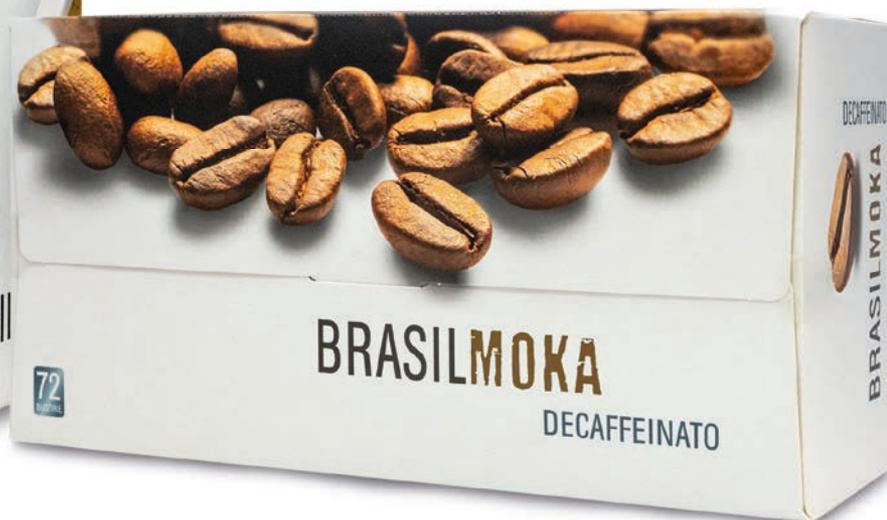


Non solo caffè

Ma anche una vasta gamma di prodotti dedicati all' ho.re.ca.

Dallo zucchero e il dolcificante, alla
crema caffè, cioccolata, orzo, ginseng e
decaffeinato.





- 1 | Dolcificante
- 2 | Zucchero di canna
- 3 | Zucchero semolato
- 4 | Caffè d'orzo macinato
- 5 | Caffè decaffeinato macinato

- 1 | Caffè al Ginseng
- 2 | Crema caffè



- 1 | Cioccolata in barattolo
- 2 | Cioccolate praline al latte e fondenti



Monoporzionati



FAP

Confezione 50 pz

Biolife, 100% Arabica, Gold,
Decaffeinato.

Confezione 50 pz

Ginseng, Orzo, The al limone.

Confezione 100 pz

100% Arabica, Gold.



CIALDE

Confezione 100 pz

100% Arabica, Gold,
Gold bidose.



NESPRESSO

Confezione da 50 pz

Biolife, Intenso, Cremaroma,
Decaffeinato.

Iced coffee

Solo acqua e i migliori caffè per una pausa estiva rinfrescante e salutare.

Ideale per l'estate, l'iced coffee è dissetante, rinfrescante e un energizzante naturale. Creato esclusivamente con i migliori caffè Arabica single origin, senza l'aggiunta di additivi, conservanti e zuccheri in pratici bag in box da 3L e 5L.



Tazze e accessori

La linea di accessori Brasilmoka comprende portatovaglioli, lattiera e tazze in vetro e in ceramica di alta qualità concepite per valorizzare al meglio il gusto e l'aroma del caffè.





Linea Biolife

Tazzina espresso
Tazza cappuccino



Linea Brasilmoka

Tazzina espresso degustazione
Tazzina espresso
Tazza cappuccino

COFFEE **ACADEMY**

Formare professionisti del settore per promuovere la cultura del caffè nel mondo.

Brasil Moka ti segue passo a passo nella crescita del tuo locale: dall'installazione della macchina alla scelta del caffè più in linea con le tue esigenze, alla formazione su misura del tuo personale per rendere il tuo bar un luogo dove bere un caffè diventa un rito.

Corsi e workshop a cura di un esperto del caffè.

Credendo fortemente in quello che fa e nel proprio focus di "formare e Informare", nel 2018 Brasilmoka ha creato la propria Coffee Academy, un vero paradiso per gli amanti ed i professionisti del caffè.

La scuola ha l'obiettivo di promuovere e divulgare la cultura del caffè. È aperta a tutti ma si rivolge principalmente agli operatori del settore: baristi, ristoratori ed albergatori, ai quali offre diversi corsi e workshop qualificanti dove accanto alla parte teorica viene dato largo spazio alla parte pratica.

L'Academy è il luogo dove si possono apprendere e perfezionare le competenze tecniche, teoriche e pratiche sul caffè grazie alla guida di un esperto formatore.



BRASILMOKA

THE TASTE OF
YOUR LIFE

Brasil Moka S.r.l.
Via Nazionale, 42
23030 Villa di Tirano (SO)

Tel. +39 0342 795027
WhatsApp +39 349 9768335
commerciale@brasilmoka.it



brasilmokaofficial

www.brasilmoka.it