



P R O D U C T S

about Mocambo



*quality
tradition
professionality
passion*

La nostra torrefazione Mocambo nasce nel 1984, fondata dal nonno Giuseppe Drago che, spinto dall'innata passione per il caffè, iniziò questa affascinante avventura in un monolocale di soli 20 mq tostando e distribuendo aiutato dai familiari i primi chili di caffè mocambo.

In quegli anni la cultura del caffè italiano all'estero era ancora lontana da quella attuale che attraverso le multinazionali del caffè, internet e l'internazionalizzazione del cappuccino e dell'espresso, hanno permesso la sua diffusione oramai in tutto il mondo.

Da qui quindi parte la nostra perseveranza nella comunicazione, degustazione e condivisione del piacere italiano che ci hanno permesso di crescere negli anni; il principio della tradizione italiana tramandatoci fino a noi che siamo la terza generazione, ci ha permesso di instaurare rapporti umani veri che sono alla base della vita come del commercio e che per noi italiani all'estero è stata sempre e ancora più sentita. La professionalità e la competenza cresciuta negli anni hanno fatto il resto.

La nostra missione che è anche la nostra sfida personale come famiglia italiana dalle umili origini, che ancora oggi portiamo avanti è sempre quella di produrre le migliori miscele per caffè espresso, diffondendo la cultura italiana in tutto il mondo mantenendo un'alta visibilità e professionalità con i nostri clienti.

Ad oggi produciamo 500 tonnellate di caffè tostato che distribuiamo attraverso i nostri tantissimi partner commerciali. Ogni giorno vengono sorseggiate più di 200.000 tazzine di caffè Mocambo in tutto il mondo.

Our Mocambo coffee roasting company was born in 1984, founded by grandfather Giuseppe Drago, who, driven by his inborn passion for coffee and with his family's help, began this fascinating adventure in a 20 square meter room, roasting and distributing the first kilos of coffee.

In those years Italian culture with regard to coffee was quite far from how it is today, spread all over the world by means of coffee multinationals, internet and the internationalization of cappuccino and espresso.

This is where our persistence in communication, tasting and sharing of this Italian pleasure, which has made it possible to grow throughout the years, began.

We now represent the third generation and the beginning of the Italian tradition handed down to us has made it possible to establish real human relationships which are at the basis of life, as well as business. For us Italians who live abroad this has always been strongly felt.

A constant increase in professional experience increasing during the years has done the rest.

Our mission, which is also our personal challenge as a humble Italian family, is to continue moving ahead, always producing the best mixtures of espresso coffee, spreading Italian culture all over the world and keeping a high profile with and providing excellent quality to our customers.

Today we produce 500 tons of roasted coffee that we distribute across our many business partners. Every day, over 200,000 cups of coffee are sipped all over the world.

Unsere Kaffeerösterei Mocambo wurde 1984 von Großvater Giuseppe Drago gegründet. Inspiriert von seiner angeborenen Leidenschaft für Kaffee, stürzte er sich in dieses faszinierende Abenteuer. In einem kleinen Raum von gerade mal zwanzig Quadratmetern und unterstützt von seiner Familie röstete und verkaufte er die ersten Kilos des Mocambo Caffè.

Damals war die italienische Kaffee-Kultur im Ausland noch weit von dem Bekanntheitsgrad entfernt, den sie mittlerweile durch die internationalen Kaffee-Konzerne, das Internet und die Globalisierung von Cappuccino und Espresso auf der ganzen Welt erlangt hat.

Seither tun wir alles dafür, um andere Menschen dieses italienische Vergnügen kosten zu lassen, ihnen davon zu erzählen und es mit ihnen zu teilen. Im Lauf der Jahre wuchs das Familienunternehmen heran. Die Prinzipien der italienischen Tradition, die uns in der mittlerweile dritten Generation weitergegeben wurden, halfen uns, echte menschliche Beziehungen aufzubauen, die im Privaten genauso wichtig sind wie im Geschäftsleben – erst recht, wenn man als Italiener im Ausland lebt. Hinzu kamen die Professionalität und Kompetenz, die wir im Lauf der Zeit angesammelt haben.

Die Herstellung bester Kaffee-Mischungen für Espresso ist nach wie vor unsere Mission und persönliche Herausforderung. So tragen wir, eine italienische Familie mit bescheidenen Wurzeln, zur Verbreitung der italienischen Kultur auf der ganzen Welt bei und sichern gleichzeitig unsere Bekanntheit und Professionalität gegenüber den Kunden.

Heute produzieren wir 500 Tonnen gerösteten Kaffee, den wir über unsere zahlreichen Handelspartner vertreiben. Weltweit werden täglich mehr als 200.000 Tassen Mocambo Caffè getrunken.



**Aroma**

Caratterizzata da note fruttate e floreali, una corposità media e un basso contenuto di caffeina.

Characterised by fruity and floral notes, it is medium-bodied and has a low caffeine content.

Und zeichnet sich durch fruchtig-blumige Noten, einen vollem Körper und niedrigem Koffeingehalt aus. Die langsame Trommelröstung sorgt zudem für einen besonders säurearmen und bekömmlichen Genuss.

**Gran Bar**

Miscola di caffè di pregevoli Arabica sudamericani e indiani riconoscibile per l'intensità del gusto caratterizzata da note speziate di vaniglia e cioccolato che rendono questa miscela unica.

A blend of prized South American Arabic and Indian coffees recognisable by the intensity of the flavour characterised by notes of spicy vanilla and chocolate, which make this a unique blend.

Eine harmonische Mischung aus milden Kaffeesorten – Gran Bar zeichnet sich aus durch seine gute Bekömmlichkeit und angenehme Milde. Dieser weiche, cremige Kaffee bietet schonenden Genuss bei vollem Aroma.



Arabica 90% - Robusta 10%
 Packaging 1 kg: EAN 4001351000875
 Box 6x1 kg: EAN 4001351000424
 Packaging 250 gr.: EAN 4001351000882
 Box 24x250 gr.: EAN 4001351000899

Arabica 80% - Robusta 20%
 Packaging 1 kg: EAN 4001351000981
 Box 6x1 kg: EAN 4001351000301
 Packaging 250 gr.: EAN 4001351000851
 Box 24x250 gr.: EAN 4001351000332



Suprema

Miscela di caffè dolce ed equilibrata. La presenza di pregiati caffè Arabica Sudamericani conferisce al caffè in tazza un corpo delicato, un aroma soave e morbido.

A sweet and balanced coffee blend. The presence of prized Arabic coffee gives the coffee delicateness in the cup and a soft suave aroma.

Diese Mischung ist eine rundum harmonische Komposition aus dem vollem Temperament des Brasilia und der bekömmlichen Milde des Gran Bar; weich und dennoch würzig, mit Fülle und Geschmack bietet er in jeder Zubereitungsart vorzüglichen Genuss.



Arabica 70% - Robusta 30%
Packaging 1 kg: EAN 4001351000004
Box 6x1 kg: EAN 4001351000028
Packaging 250 gr.: EAN 4001351000844
Box 24x250 gr.: EAN 4001351000325



Brasilia

Miscela che esprime la cremosità e la corposità del vero caffè italiano; ha un corpo deciso ed irresistibile, in cui spiccano note di caramello. In tazza si caratterizza per la crema compatta, con riflessi che ricordano la noce e ha un gusto persistente.

A blend expressing the creaminess and the full-bodied flavour of a real Italian coffee; its aroma is bold and irresistible with distinct notes of caramel. In the cup it is characterised by a compact cream with flashes of a hazelnut colour and a persistent flavour.

Kräftiges Aroma, vollmundiger Geschmack, kompakte Crema, Karamellnoten; Brasilia ist die würzige Mischung für den Freund des wahren Espresso und überzeugt durch seine Bekömmlichkeit.



Arabica 60% - Robusta 40%
Packaging 1 kg: EAN 4001351000936
Box 6x1 kg: EAN 4001351000011
Packaging 250 gr.: EAN 4001351000820
Box 24x250 gr.: EAN 4001351000318





Brasilia

La linea di caffè macinato Brasilia vi offre una miscela da gustare al mattino, dal corpo intenso per cultori del caffè italiano con caffettiera Moka.

This line of grounded coffee, Brasilia, offers you a mixture which is to be tasted in the morning, a strong bodied Italian coffee for coffee lovers using the Moka coffee maker.

Caffè Brasilia gemahlen ist die Mischung für den Morgen, mit kräftigem Korpus, für die Liebhaber des typisch italienischen Espresso aus der Moka-Kanne.

Arabica 60% - Robusta 40%
Packaging 250 gr.: EAN 4001351000950
Box: 24x250 gr.



Gran Bar

La linea di caffè macinato Gran bar vi segue in ogni momento della giornata a casa, dal gusto raffinato e dal basso contenuto di caffeina dall'alta percentuale d'Arabica.

This line of grounded coffee, Gran Bar, will follow you in every moment of the day, it has a sophisticated taste, a low caffeine quantity and a high Arabic percentage.

Caffè Gran Bar gemahlen ist der Begleiter für den ganzen Tag zuhause, raffiniert im Geschmack, mit geringem Koffein-Gehalt und hohem Arabica-Anteil.

Arabica 80% - Robusta 20%
Packaging 250 gr.: EAN 4001351000813
Box: 24x250 gr.



Supermiscola Brasilia

La linea di caffè in cialde Brasilia risponde perfettamente alle esigenze del cliente moderno in ufficio per una gustosa pausa caffè dalla crema compatta e dal gusto forte.

This line of coffee capsules Brasilia answers perfectly to the needs of our modern customers, having a good coffee break with a solid and strong flavored cream in their office

Espresso-Pads Brasilia begeistert moderne Espresso-Liebhaber, die sich im Büro zwischendurch ein kräftiges Geschmackserlebnis mit dichter Crema gönnen wollen.

Gran Bar

La linea di caffè in cialde Gran bar per il canale ufficio, offre un aroma unico e una crema delicata.

This line of coffee capsules, Gran Bar, for office use, gives you a unique aroma and a delicate cream.

Espresso-Pads Gran Bar fürs Büro, mit einzigartigem Aroma und feiner Crema.

Decaffeinato

La linea di caffè in cialde Decaffeinato per tutti i clienti che non vogliono privarsi di un buon caffè anche la sera, senza caffina, ma che mantiene comunque i canoni di qualità e aroma Mocambo.

This line of coffee capsules, Decaffeinato, is for all our customers who can't do without a good cup of coffee even in the evening, without caffeine but still maintaining Mocambo quality and aroma.

Koffeinfreier Espresso für Espresso-Liebhaber, die auch am Abend nicht auf ihr Lieblingsgetränk verzichten wollen - ohne Koffein, aber mit der ganzen Qualität und dem vollen Aroma von Mocambo.

Dispenser: 24 pods - Box: 6 dispenser



MERCHANDISING LINE



Milkcoffee
cup



Cappuccino
cup

Espresso
cup

Espresso
glass

Latte macchiato
glass

Dispenser
napkins





White sugar 5 gr.
box 10 kg



Brown sugar 5 gr.
box 5 kg



Vanilla biscuit 6 gr.
box 200 pieces



Short apron



Total apron



Long apron





DRAGO
mocambo[®]
C A F F È P E R P A S S I O N E