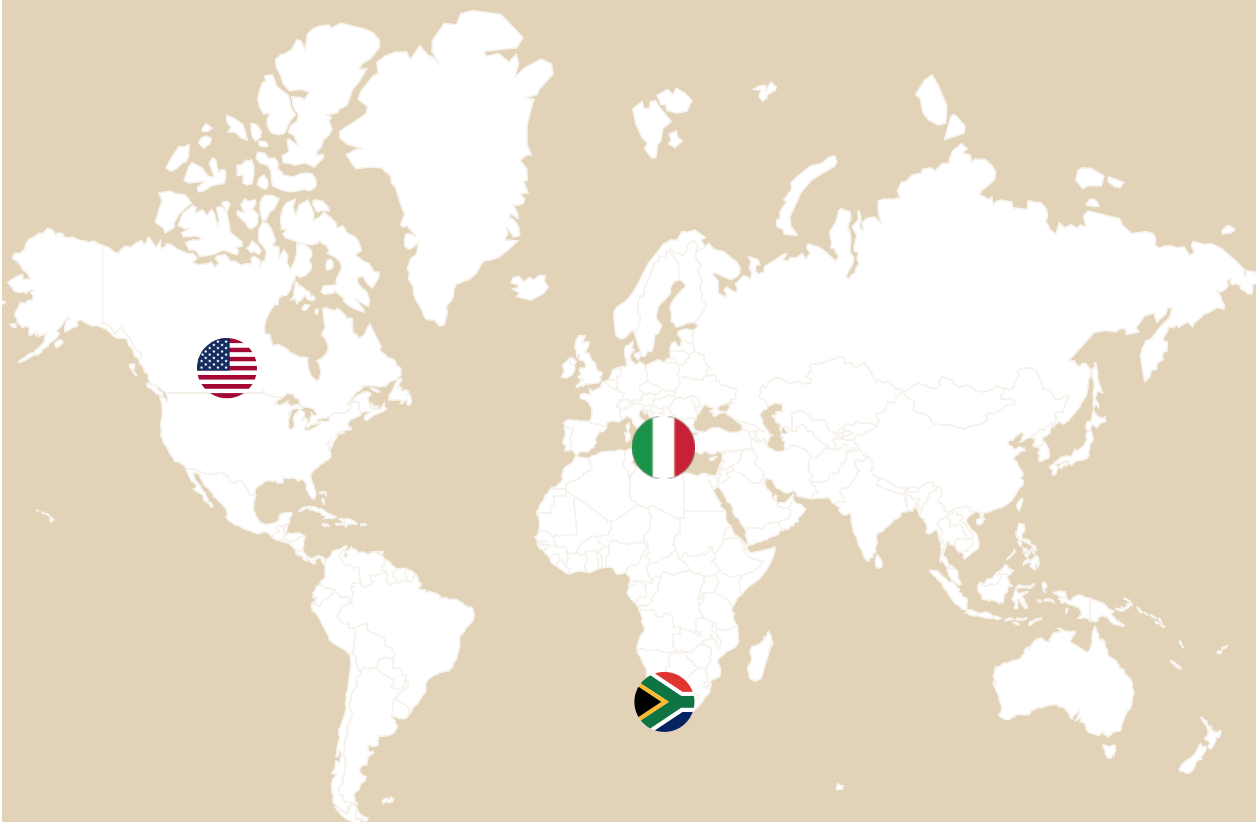


mokaTM
Professional
more than ingredients

General Catalogue Catalogo Generale





Company Overview

- Moka Professional specialises in powdered beverage blends/Moka Professional è specializzato in miscele di bevande in polvere.
- Developed to deliver a unique taste experience/Sviluppato per offrire un'esperienza di gusto unica.
- Prepared in various forms/Preparato in varie forme:
 - Frozen
 - Over ice
 - Hot application
- Making products suitable to be served all year round/Realizzazione di prodotti adatti per essere serviti tutto l'anno.
- Simple to prepare: 3 step recipe/Semplice da preparare: ricetta in 3 passaggi.
- Strategically positioned manufacturing plants and offices Europe, South Africa, and the United States of America/Impianti di produzione e uffici posizionati strategicamente in Europa, Sudafrica e negli Stati Uniti d'America
- Ensure exceptional customer service and support/Garantire un servizio clienti eccezionale e supporto.



Company Range

- Powdered beverage premixes – frappes, iced teas, hot chocolates and granitas/Miscele in polvere per bevande - frappè, tè freddi, ciocolatte calde e granite.
- Multi application – suitable for all-year round/Multi-applicazione: adatto per tutto l'anno.
- Offering convenience with a simple 3 step preparation method/Offre comodità con un semplice metodo di preparazione in 3 passaggi.
- Moka Professional products have a 24 month shelf life (longer shelf life compared to liquid beverages, less prone to spoilage and can be stored for extended period)/I prodotti Moka Professional hanno una durata di conservazione di 24 mesi (durata più lunga rispetto alle bevande liquide, meno inclini al deterioramento e possono essere conservati per un periodo prolungato).
- Why powder for frappes - Controlled portions and one powder can be used to make many applications/Perché utilizzare la polvere per i frappè: porzioni controllate e una sola polvere può essere utilizzata per molteplici applicazioni.
- Halaal and Kosher
- FSSC 22000 & FDA



Sachets



Gusseted Bags



Tins



Doy Bags



500g to 1kg
Pillow pack bags



Bulk Bags

Our Product Categories

Le nostre categorie di prodotti

Frappes



Iced Teas Tè freddi



Hot Chocolates & Lattes Cioccolate calde e lattes



Granitas





Product Applications Applicazioni del prodotto

All our frappe blends can be used in the following ways:

Tutte le nostre miscele per frappè possono essere utilizzate nei seguenti modi:

Frappe

*Over Ice/
Su ghiaccio*

*Hot
Application/
Applicazione
calda*

Granita

Description: A refreshing blended beverage. It has a smooth and creamy texture, perfect for those seeking a cool and satisfying treat.

Equipment/Attrezzatura:



Blender
Frullatore



Scoop
Porzionatore



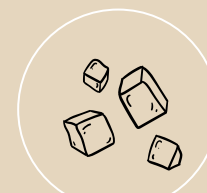
Frappe Glass
Bicchiere



Moka
Frappe Mix



Milk
Latte



Ice
Ghiaccio

Single Serving
Singola Porzione:



1

Add 60 g of Moka frappe mix to a blender/Aggiungere 60 g di miscela per frappè moka al frullatore.



2

Add 130 ml - 150 ml of milk/Aggiungere 130 ml - 150 ml di latte.



3

Add 200 g of ice, blend and enjoy!/Aggiungere 200 g di ghiaccio e frullare.

Multiple Servings
Porzioni Multiple:



1

Add 4 L of milk and a 1 kg bag of Moka frappe mix to granita/juice machine/Aggiungere 4 litri di latte e una busta da 1 kg di miscela per frappè moka alla macchina per granita/succhi.



2

Turn on machine and serve!/Accendere la macchina e servire!

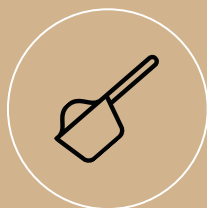
frappe

Decadent



Description: This can be used for either a latte or hot chocolate. These drinks are comforting, with a velvety smooth texture that warms you up from the inside.

Equipment/Attrezzatura:



Scoop
Porzionatore



Latte Glass
Bicchiere per latte

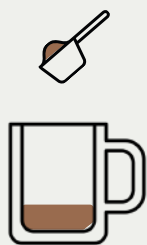


Moka
Frappe Mix



Steamed Milk
Latte caldo

Single Serving Singola Porzione:



1

Add 30 g of Moka frappe mix to a mug/Aggiungere 30 g di miscela per frappè moka in una tazza.



2

Add 30 ml of steamed milk and make a paste/Aggiungere 30 ml di latte mescolare e fare una pasta.



3

Top up with a further 150 ml - 170 ml of steamed milk/Completare con ulteriori 150 ml - 170 ml di latte



4

Stir well and enjoy!/Mescolare bene e godersi!

Multiple Servings Porzioni Multiple:



1

Add 1 kg of Moka frappe mix and 5 L of steamed milk to a large jug/Aggiungere 1 kg di miscela per frappè moka e 5 litri di latte vaporizzato a una brocca grande.



2

Mix well and serve!/Mescolare bene e servire!

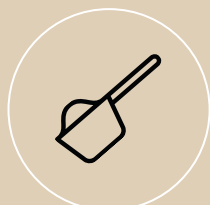
Hot Application
Applicazione calda

As easy as 1, 2, 3...



Description: A chilled iced beverage. It provides a refreshing and smooth experience, ideal for hot summer days.

Equipment/Attrezzatura:



Scoop
Porzionatore



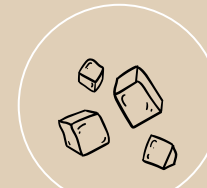
Glass
Bicchiere



Moka Instant
Tea Mix



Milk
Latte



Ice
Ghiaccio

Single Serving Singola Porzione:



1

Add 60 g - 90 g of Moka frappe mix to a glass/Aggiungere 60 g - 90 g di miscela per frappè moka in un bicchiere.



2

Add 200 ml of milk and mix well/Aggiungere 200 ml di latte e mescolare bene.



3

Top up with ice and enjoy!/Completare con ghiaccio e godere!

Multiple Servings Porzioni Multiple:



1

Add 4 L of milk and a 1 kg bag of Moka frappe mix to a juice machine/Aggiungere 4 litri di latte e una busta da 1 kg di miscela per frappè moka alla macchina per succhi.



2

Turn on machine and serve with ice/Accendere la macchina e servire con ghiaccio.

Pour Over Ice
Latte Freddo

Tasty



Description: Iced tea is a cool and revitalising drink served over ice. Delivering a thirst-quenching and flavourful experience.

Equipment/Attrezzatura:



Scoop
Porzionatore



Glass
Bicchiere



Moka Instant
Tea Mix



Water
Acqua



Ice
Ghiaccio

*Single Serving
Singola Porzione:*



1

Add 25 g of Moka instant tea mix to a glass/Aggiungere 25 g di miscela istantanea di tè moka in un bicchiere.



2

Add 250 ml of water and mix well/Aggiungere 250 ml di acqua e mescolare bene.



3

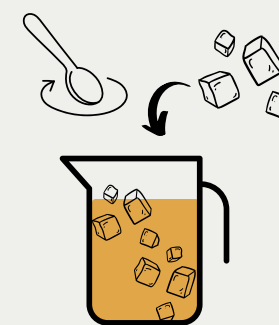
Top up with 100 g of ice and enjoy!/Completare con 100 g di ghiaccio.

*Multiple Servings
Porzioni Multiple:*



1

Add 1 kg of Moka instant tea mix and 7 L to 10 L of water to a large jug/Aggiungere 1 kg di miscela istantanea di tè moka da 7 fino a 10lt di acqua.



2

Mix well, add ice and serve!Mescolare bene, aggiungere ghiaccio e servire!

Instant Iced Tea
Tè Freddo Istantaneo

Refreshing!



Description: A granita is a frozen dessert-like drink. It presents a delightful slushy texture and bursts of refreshing flavours, making it a perfect summer indulgence.

Equipment/Attrezzatura:



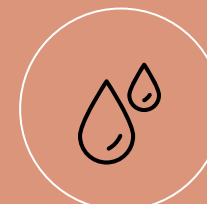
Granita/Juice Machine
Macchina per
Granita/Succhi



Glass
Bicchiere



Moka Granita
Mix



Water
Acqua

*Multiple Servings
Porzioni Multiple:*



1

Add 4 L of water and a 960 g bag of Moka granita mix to a granita machine/Aggiungere 4 litri di acqua e una busta da 960 g di miscela per granita moka a una macchina per granita.



2

Turn on machine and enjoy!/Accendere la macchina e godersi!

Granita



moka™
Professional



Best Sellers Recommendation Raccomandazioni per i prodotti più venduti.

Classic Coffee

Froyo

Salted Caramel

White Chocolate

Chocolate Decadence

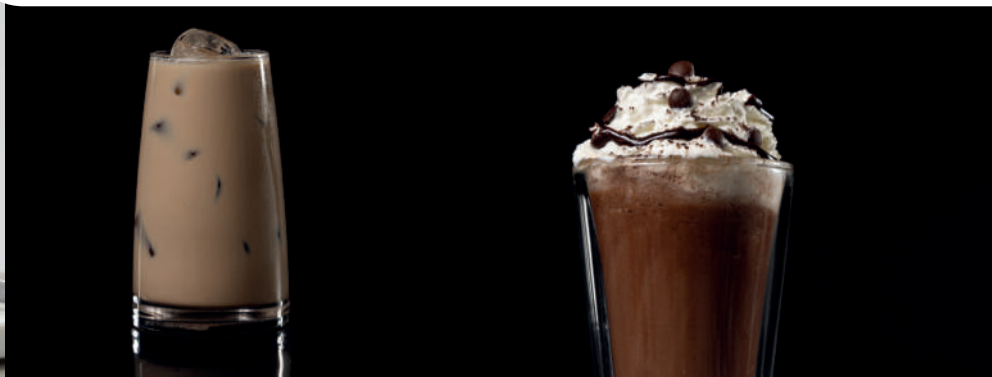
Chai

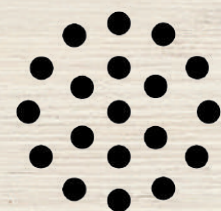
Coconut

Lemon Iced Tea

Peach Iced Tea

Matcha





mokaTM
Professional
more than ingredients.



sales@moka-professional.com



Europe | Africa | North America



www.moka-professional.com

