

SLOW ROAST COFFEE



*Dedicated
to Coffee*

**MOCCA
D'OR** 
SLOW
ROAST
COFFEE



WIJ ZIJN MOCCA D'OR, AANGENAAM



DEDICATED TO COFFEE

Koffiebranderij Mocca d'Or brandt slowroast kwaliteitskoffie sinds 1930. Ons geheim? Wij zijn koffie. Met bijna 100 jaar ervaring weten we waarover we het hebben. Onze koffie-experts zijn er toegewijd voor jou. **Goede koffie vraagt om vakmanschap.**

WAAROM ANDEREN MOCCA D'OR KIEZEN?

Een kwestie van het beste voor jezelf en je gasten willen. Als zij onze koffies eenmaal geproefd hebben, willen ze niet meer anders. En jij ook niet zodra je onze koffiemachines, service en kwaliteit ontdekt hebt. Al bijna 100 jaar zorgen we van A tot Z voor de beste koffiebeleving. Met onze lokale branderij in Zwolle en exclusieve dealerschap van de beste Italiaanse koffiemachines. Daarnaast een technische dienst die ook in het weekend voor je klaarstaat, gecertificeerde wereld Q-graders, prijswinnende barista's en jouw persoonlijke accountmanager uit het vak. Precies wat je van een van de leidende Nederlandse koffiebranders mag verwachten.



Ervaar onze werkwijze



DEDICATED TO QUALITY

In onze branderij in Zwolle komt alles samen: vakmanschap, ervaring en de beste bonen, zorgvuldig geselecteerd door onze Q-graders. Hier branden we iedere koffie met aandacht, zodat jij zeker bent van topkwaliteit in elk kopje.

DEDICATED TO TASTE

Onze Q-graders proeven en testen elke branding nauwkeurig in onze branderij. Zo bewaken we de recepturen én de constante topkwaliteit waar jij op kunt vertrouwen.

DEDICATED TO IMPACT

Bij Mocca d'Or kies je uit impactvolle koffieconcepten die verder gaan dan smaak. Van eerlijke ketens tot sociale werkplaatsen en duurzame verpakkingen. We hebben altijd een koffieconcept wat past bij jouw zaak!

DEDICATED TO YOU

Jouw gasten die een tweede kop koffie bestellen en terugkomen. Daar doen wij alles voor. Met persoonlijke service, slimme oplossingen en support van echte koffie-experts helpen we je om het maximale uit je koffie te halen.

DEDICATED TO QUALITY

AUTHENTIEK GEBRAND VOLGENS ONZE SLOWROAST METHODIEK

Het begint bij het inkopen van de beste koffiebonen bij onze bekende koffieplantages. Mocca d'Or investeert veel tijd en energie in het zorgvuldig inkopen van kwaliteitsbonen, die grondig worden geanalyseerd op smaakprofiel en consistentie. We garanderen de kwaliteit door samples te roosteren en smaaktesten te doen.

Deze koffiebonen branden we al decennialang volgens ons unieke Slowroast methode in onze eigen branderij in Zwolle. Door deze ambachtelijke brandmethode komen de smaak en het aroma van onze koffie het best tot zijn recht.

Maar met perfect geselecteerde en gebrande koffiebonen alleen, ben je er nog niet. Ook voorzien we je van de meest exclusieve professionele Italiaanse koffiemachines. Zo zijn wij en jij zeker van de hoogste koffiekwaliteit voor jouw gasten.



A close-up, side-profile photograph of a man with a shaved head and a beard, wearing a dark grey shirt. He is holding a small, dark, cylindrical container filled with coffee beans up to his nose, inhaling their aroma. The lighting is warm and focused on his face and the beans. In the background, a metal scale is visible, suggesting a coffee roasting or processing environment.

*Dedicated
to Quality*

DEDICATED TO TASTE

WAARBORGEN VAN CONSISTENTE KOFFIEKWALITEIT IN ONS KOFFIELAB

Onze internationaal gecertificeerde Robusta en Arabica Q-graders proeven en testen elke branding nauwkeurig in ons lab. Zo bewaken we de recepturen én de constante kwaliteit waar jij op kunt vertrouwen. Elke melange wordt zorgvuldig samengesteld en beoordeeld.

Met 30 verschillende origines in het assortiment, ruim 40 blends en een focus op constante beschikbaarheid en smaak, bieden we een breed scala dat jou helpt een goede kop koffie te schenken.





*Dedicated
to Taste*

DEDICATED TO IMPACT





ALTIJD EEN IMPACTVOL KOFFIECONCEPT WAT BIJ JOUW ZAAK PAST

Heerlijk en eerlijk, dat geldt voor de koffiemarkten van Mocca d'Or! Naast Mocca d'Or bieden we ook meerdere impactvolle koffieconcepten zoals EARTH Coffee, Café del Mar, Santas Koffie en YesPlease (hotelconcept). Daarvoor kopen we Fairtrade en/of biologische bonen in, als het kan rechtstreeks van de boeren. We werken samen met sociale werkplaatsen en bieden banen aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

We ontwikkelen koffieconcepten met ieder een eigen positieve impact. EARTH Coffee bijvoorbeeld om de waterprojecten van EARTH Concepts te ondersteunen. Café Del Mar waarmee je rechtstreeks € 0,75 per kilogram doneert aan Stichting Solidaridad om de leefbaarheid van de koffieboeren te verbeteren. YesPlease om de hotelgasten te voorzien van echt duurzame direct sourced koffiecapsules. En onze unieke Zero Waste Santas Koffies, waarmee we zorgen voor een circulaire koffieketen.

*Dedicated
to Impact*

DEDICATED TO YOU

KOFFIEPARTNER DIE MET JOU MEEDENKT, OVER SMAAK, PRESENTATIE EN EFFICIENCY

We zijn een kennispartner voor de horeca. Iedere horecaondernemer die klant wordt, krijgt een gratis baristatraining voor medewerkers en jaarlijkse technische machineservice aangeboden, omdat we het tot zijn recht komen van onze koffies in de praktijk zo ontzettend belangrijk vinden.

Met passie voor koffie, verstand van zaken en een totaalpakket helpen we je alles uit jouw koffieomzet te halen. Van een breed assortiment koffiemarken en melanges tot bijproducten, POS-materialen en trainingen via de Mocca d'Or Academy. Alles voor tevreden gasten die graag terugkomen voor een tweede kop.

TRAININGEN

Bij de Mocca d'Or Academy draait alles om vakmanschap en passie voor koffie. Hier trainen we jou en je team in alle facetten van het baristavak. Van de basis van espresso en cappuccino tot latte art, filterkoffie en de nieuwste trends. Onze barista-trainers zijn SVH en SCA-gecertificeerd, zodat je verzekerd bent van kwaliteit en kennis op topniveau.

De Academy is er niet alleen om vaardigheden aan te leren, maar ook om je te inspireren. Je ontdekt nieuwe smaken, recepten en technieken waarmee je jouw gasten blijft verrassen. Onze ervaren barista-trainers delen hun kennis en zorgen dat jouw medewerkers met plezier en vertrouwen achter de espressomachine staan.



PERSOONLIJK CONTACT

Ondanks dat we een landelijke speler zijn, is je accountmanager altijd dichtbij. In Friesland spreekt hij gewoon Fries en in Zeeland Zeeuws. Omdat we jouw vakgebied écht kennen, denken we persoonlijk met je mee. Oprechte betrokkenheid en passie voor koffie noemen we dat.

Jouw persoonlijke Mocca d'Or accountmanager is er om jou en je team te ondersteunen, van de eerste koffiemeting tot het optimaliseren van je koffieomzet. Onze accountmanagers zijn koffie-experts én sparringpartners die precies weten wat er in jouw regio speelt. Ze kennen de markt, de gasten en de trends. Daardoor kunnen ze je gericht adviseren over welke koffies, machines en bijproducten het beste bij jouw zaak passen.



TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Bij Mokka d'Or weten we wat er voor jou toe doet. Je wilt impact en omzet maken met koffie, zonder gedoe met machines. En als er toch iets misgaat, wil je direct geholpen worden.

Onze eigen technische dienst zorgt ervoor dat jij je nooit zorgen hoeft te maken over je koffiemachines. Van installatie en onderhoud tot het snel oplossen van storingen: onze monteurs staan 7 dagen per week voor je klaar. Ze kennen de machines door en door en zorgen dat jouw koffie altijd van dezelfde topkwaliteit blijft.

Mocca d'Or
Dedicated to coffee



YesPlease
Hotelconcept by Mocca d'Or



EARTH Coffee
You never drink alone



ONZE KOFFIE CONCEPTEN



Fazenda Specialty Coffee
Koffie van wereldklasse



Santas Koffie
Blik op duurzame koffie



Café del Mar
Koffie met een verhaal



MOCCA D'OR

Ambachtelijk gebrande koffie - Autoriteit in kwaliteitskoffie

Als je al bijna 100 jaar koffie brandt, dan weet je hoe je kwaliteit serveert. Onze koffie experts selecteren de beste bonen en branden ze volgens onze ambachtelijke slowroast methodiek. Altijd onder het toezicht van onze Q-graders, waardoor optimale kwaliteit gegarandeerd is.

Melanges, single origins, specialties en direct sourced in een brede waaier van smaken. Stel jouw smaakassortiment samen en ontdek het complete Mocca d'Or koffieconcept inclusief premium machines, 7-dagen per week service en een around the cup assortiment. Proef het vakmanschap van de meesterbranders.



EARTH COFFEE

100% Biologisch - 100% nettowinst afdracht

EARTH Coffee is meer dan een lekkere biologische koffie. Het is een bewuste keuze waarmee je direct verschil maakt. Want 100% van onze nettowinst investeren we via EARTH Concepts in duurzame watersystemen in landen waar schoon drinkwater schaars is. Zo draagt elke kop bij aan betere leefomstandigheden, zonder in te leveren op smaak of kwaliteit.

Door EARTH Coffee, EARTH Tea en EARTH Water te drinken, draag je actief bij aan het creëren van schoon en duurzaam drinkwater! Daarom dus: You never drink alone.



SANTAS KOFFIE

Al bijna 40 jaar circulair - Fairtrade koffie, lokaal gebrand

Santas Koffie doet het anders. Al sinds 1988 werken we zonder restafval, met een uniek statiegeldsysteem voor onze blikken. Deze robuuste blikken rouleren tot wel 120 keer en worden opgehaald, gereinigd en opnieuw gevuld in sociale werkplaatsen. Zo sluiten we de koffieketen volledig, zonder concessies aan smaak of gemak.

Bij Santas Koffie draait alles om bewust kiezen. We branden onze Fairtrade koffie ambachtelijk, leveren lokaal en werken samen met mensen met afstand tot de arbeidsmarkt. Iedere stap in het proces is gericht op duurzaamheid én inclusie.



CAFÉ DEL MAR

Directe impact per kilo koffie - Sociaal lokaal geproduceerd

Eerlijk voor de koffieboeren, voor het milieu, voor mensen met afstand tot de arbeidsmarkt, voor de maatschappij. Kies jij voor Del Mar, dan doneer je rechtstreeks € 0,75 per kilogram waarmee Stichting Solidaridad die de leefbaarheid van de koffieboeren verbetert.

Met duurzame partners, duurzaam transport zoals lokale levering met elektrisch vervoer. De productie van de koffielabels en bestickering van de koffiezakken wordt verzorgd door Stichting Scorewald, een antroposofische zorginstelling in Schoorl.



FAZENDA

Koffie van wereldklasse - Fazenda Single Origins

Fazenda Specialty Coffee is ontwikkeld voor wie koffie op topniveau wil serveren. Bonen met karakter, gebrand met aandacht. Perfect voor de gastronomie, fine dining en specialty coffee zaken.

De single origin bonen van Fazenda worden met uiterste zorg geselecteerd, getest en geroosterd. Met een cuppingscore van 80+ en een volledig transparante keten garanderen we een smaakervaring die je gasten bijblijft. Ronde body, verfijnde aroma's en een friszoete nasmaak: koffie met klasse.

Hotelconcept by Mocca d'Or



YESPLEASE

Koffie van lobby tot hotelkamer - Bijdrage Green Key certificering

Eén koffiepartner voor jouw hotel. Van Ontvangst tot Ontwaken, Ontbijten en Overleggen: wij zorgen voor koffie die past bij ieder moment. Met premium koffiemachines, directe trade en slow roasted koffies voor lobby, hotelkamer en vergaderruimte. Onze duurzame capsules dragen bij aan je Green Key certificering. Alles via één vast contactpersoon die de hotelwereld begrijpt. Zo houd jij overzicht en grip, zonder in te leveren op kwaliteit. Van internationale hotelketen tot boutiquehotel: onze koffie sluit naadloos aan op jouw gastbeleving. Want goede koffie begint met het juiste partnerschap.

KOFFIE- MACHINES AFGESTEMD OP JOUW ZAAK

PREMIUM MACHINEDEALER

Voor perfecte koffie heb je naast goede bonen ook topapparatuur nodig. Daarom zijn we exclusief dealer van Nuova Simonelli, Victoria Arduino en EGRO: Italiaanse merken die uitblinken in kwaliteit, gebruiksgemak en uitstraling. Deze machines worden wereldwijd gebruikt door barista's op topniveau.

Je wordt voorzien in installatie, onderhoud en training door onze vakmensen. Zo ben je verzekerd van constante koffiekwaliteit én persoonlijke service.





EXCLUSIEF DEALERSCHAP VAN
VICTORIA ARDUINO,
NUOVA SIMONELLI EN EGRO

Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

 **nuova
SIMONELLI®**
The coffee machines you can trust.


EGRO
SWISS COFFEE TECHNOLOGY

Bekijk ons uitgebreide aanbod op
moccador.nl/koffiemachines

AROUND THE CUP

TOTAALCONCEPT

Maak je koffie compleet met ons around the cup assortiment. Van melk en suiker tot koekjes, siropen en thee. Alles wat je nodig hebt voor een sterke presentatie en tevreden gasten.

Wij helpen je om meer uit je koffieaanbod te halen. Met smaakvolle toevoegingen zoals de siropen van Il Doge, BARÚ Chai of Matcha geef je jouw menu direct een verrassende twist. Ook voor Bradley's Tea, EARTH Tea of het losse theeconcept van Mocca d'Or kun je bij ons terecht.

Daarnaast leveren we servies, glaswerk, coffee-to-go oplossingen en presentatiemateriaal waarmee je jouw koffie nóg beter laat uitkomen. Zo zet je niet alleen een goede kop koffie, maar creëer je een totaalbeleving waar je gasten voor terugkomen.



WAARMEE KUNNEN WE JOU ADVISEREN?

KOFFIEBRANDERIJ MOCCA D'OR

We zijn elke werkdag bereikbaar van 8:30 - 17:00 uur.

🌐 www.moccador.nl

VESTIGING ZWOLLE

Onze hoofdlocatie voor verkoop van alle merken

☎ 038 - 465 35 00

✉ verkoopzwolle@moccador.com

Onze hoofdlocatie met branderij, showroom,
trainingsruimte en kantoor

📍 Curieweg 25, 8013 RA Zwolle

VESTIGING BREDA

☎ 076 - 571 87 18

✉ verkoopbreda@moccador.com

Onze locatie voor het zuiden van het land
met showroom en trainingsruimte

📍 Heilaar-Noordweg 2B, 4814 RR Breda

CAFÉ DEL MAR & SHOWROOM WEESP

☎ 020 - 363 93 22

✉ info@cafedelmar.nl

Hier vind je het kantoor van Café del Mar en tevens showroom
en trainingsruimte voor regio Randstad

📍 Nijverheidslaan 6A, 1382 LH Weesp

SANTAS KOFFIE ROTTERDAM

☎ 010 - 425 85 29

✉ info@santaskoffie.nl

Hier vind je ons Santas Koffie kantoor,
showroom en trainingsruimte

📍 Benjamin Franklinstraat 501, 3029 AC Rotterdam