



Moka Domus

IL CAFFÈ
DI CHI SA SCEGLIERE



Il caffè Moka Domus

La produzione del caffè è un bellissimo viaggio, perché consente di assaporare il mondo che si cela dietro ogni espresso.

I nostri chicchi di caffè nascono in Brasile, Colombia, India e Africa. Siamo andati fin lì per poterne assaporare il gusto, il profumo e osservare con i nostri occhi la bellezza di questi frutti verdi ancora crudi.

Dalle migliori piantagioni, il caffè arriva direttamente nella nostra azienda, dove lavoriamo nel rispetto di una tradizione familiare di oltre 50 anni. Il risultato sono miscele uniche ed esclusive, composte da qualità pregiate di Arabica e Robusta, attentamente selezionate e tostate per ogni singola origine.



Moka Domus coffee

Coffee production is a captivating journey. It allows you to discover the world hidden within each sip of espresso.

Our journey takes us to the landscapes of Brazil, Colombia, India and Africa. We venture deep into these regions to savour the rich flavours and aromas, witnessing the beauty of these raw green fruits as they await their transformation. Coffee comes to our company directly sourced from the finest plantations. At our company, we uphold a cherished family tradition spanning over five decades. Our commitment to excellence is unwavering as we meticulously source and individually roast each origin. The result? Exquisite and exclusive blends crafted from premium Arabica and Robusta beans.

Discover the richness of our craft and embark on a journey of unparalleled taste and quality.



Sublime

Caffè dal gusto dolce e delicato, per un espresso tradizionale di qualità superiore.

Prodigio

Caffè dal sapore intenso e corposo, con note delicate di cioccolato e cacao, per un espresso deciso.

Decaffeinato

Caffè decaffeinato dal gusto morbido e vellutato, ideale per tutte le preparazioni.

Specialty coffee e Monorigine

Caffè ottenuto da chicchi senza alcun difetto primario, tostatura artigianale e in piccoli lotti, una complessità e una ricchezza di aromi che non hanno eguali.



Sublime

Coffee with a sweet and delicate taste for a traditional espresso of superior quality.

Prodigio

Coffee with an intense and full-bodied flavour profile complemented with delicate notes of chocolate and cocoa for a bold espresso.

Decaffeinato

Decaffeinated coffee offering a soft and velvety taste that is perfect for any brewing method.

Specialty coffee e Monorigine

Coffee obtained from beans with zero primary defects. Through artisanal roasting in small batches, we achieve an unparalleled complexity and richness of aromas.

La produzione

Un buon caffè nasce dai chicchi migliori.

🔪 Selezione

Da oltre 50 anni ricerchiamo i migliori chicchi di caffè direttamente all'origine. Qui le piante e i frutti delle varietà Arabica e Robusta vengono seguiti con attenzione e sottoposti a molteplici controlli per garantire sempre un prodotto di qualità. Prima di acquistare il caffè verde, un campione raggiunge i nostri laboratori di Cagliari: qui viene degustato più volte e approvato solo se rispetta determinati standard qualitativi.

The production

Quality coffee starts with the finest beans.

🔪 Sourcing

For more than 50 years, we've been on a quest for the finest coffee beans, sourcing directly from their origins. Here, Arabica and Robusta plants are nurtured and meticulously tested to ensure exceptional quality. Before acquiring green coffee, each sample undergoes rigorous tasting at our Cagliari facility. Only those meeting our quality standards earn our approval.



☛ Tostatura

I chicchi di caffè vengono immagazzinati, origine per origine, nella nostra sede, dove arrivano all'interno di sacchi di juta o barili in legno, pronti per essere tostati.

Il sistema di tostatura ad aria calda garantisce grande controllo, costanza e precisione del processo di torrefazione del caffè, grazie al sistema di abbattimento integrato che assicura bassi livelli di emissione.

È la fase più delicata dell'intera produzione, perché responsabile della definizione di aroma e gusto; avviene settimanalmente per garantire un prodotto sempre fresco.



☛ Roasting

Upon arrival at our site, green coffee beans in jute bags or wooden barrels are carefully housed and sorted by their origin, awaiting the roasting process. Our state-of-the-art hot air roasting system ensures control, consistency, and precision at every stage. Moreover, our integrated abatement system ensures minimal emission levels, reflecting our commitment to sustainability. The roasting stage stands as the most delicate phase of our entire production process as it holds the responsibility of shaping the aroma and taste. With roasting occurring weekly, we ensure a product that is consistently fresh, embodying the essence of our commitment to quality.



È la fase più delicata dell'intera produzione, perché responsabile della definizione di aroma e gusto.

The roasting stage stands as the most delicate phase of our entire production process as it holds the responsibility of shaping the aroma and taste

☛ **Miscelazione**

Arriviamo alla fase più importante, dove tradizione ed esperienza giocano un ruolo cruciale. Ogni miscela deve essere capace di esaltare l'aroma e il gusto delle diverse origini fino a ottenere il risultato desiderato: sapore equilibrato e qualità costante.

☛ **Blending**

The art of blending coffee is a cornerstone of our production process, where tradition and expertise intertwine. Each blend is carefully curated to enhance the aroma and taste of distinct origins, resulting in a balanced and consistently high-quality product.



In questo preciso momento il tempo si ferma: solo così avrete la possibilità di gustare il sapore di un caffè appena tostato.

At this precise moment, time seems to stand still. Our packaging method preserves the essence of freshly roasted coffee, allowing you to enjoy its rich flavour as if it were just roasted.

☛ **Confezionamento**

È la fase che permette di custodire la qualità del prodotto all'esterno dello stabilimento. Il caffè in grani viene confezionato in atmosfera protetta, mentre il macinato viene messo sottovuoto (vuoto più azoto) con tappo salva aroma una volta pronto.

☛ **Packaging**

During the packaging phase, we ensure the preservation of our product's quality beyond our site. Roasted coffee beans are packaged in a protective atmosphere, while ground coffee is vacuum-sealed with an aroma-saving cap, safeguarding its freshness and flavour until it reaches you.

Moka
Domus

La sostenibilità

La qualità del caffè Moka Domus è il risultato di una serie di processi che mettono al centro l'ambiente e le persone.

Un caffè sempre più sostenibile, grazie a una selezione accurata nelle piantagioni di Brasile, America Centrale, India e Africa, dove la qualità non è data solo dai chicchi ma anche dalle migliori condizioni di lavoro. Un impianto di torrefazione innovativo, grazie a una tecnologia avanzata che ricicla l'aria calda necessaria al processo di tostatura, capace di ridurre il consumo energetico e, di conseguenza, l'impatto ambientale. Un impianto fotovoltaico in grado di produrre più energia di quella richiesta nel processo di lavorazione; energia che cediamo alla rete per contribuire alle necessità ambientali dei nostri giorni. Un'attenta selezione dei materiali, riciclati o riciclabili, come le cialde in carta 100% compostabili, con l'obiettivo di trasformare ogni prodotto in vere e proprie risorse anche a fine vita.

Sustainability

Our commitment to high-quality coffee extends beyond taste, placing people and the environment at the forefront of our processes.

We ensure increasingly sustainable coffee through meticulous selection processes at plantations in Brazil, Central America, India, and Africa. Here, quality isn't just about beans; it's about fostering the best working conditions.

Our innovative roasting plant boasts advanced technology that recycles hot air from the roasting process, reducing energy consumption and environmental impact.

With a solar photovoltaic system generating surplus energy, we contribute to greening the grid by exporting excess electricity. We prioritize sustainability by using carefully selected recycled or recyclable materials, such as our 100% compostable paper pods, ensuring that each product transforms into resources at the end of its life cycle.

Uno sguardo rivolto al futuro, al solo scopo di fare sempre meglio.

With a forward-thinking perspective, our sole aim is to ensure we always strive to do better.

A photograph of a coffee plantation at sunset. A worker in a blue cap and a grey long-sleeved shirt is seen from behind, holding a large wooden basket filled with coffee cherries. The shirt has the text 'Café & Tradição & Qualidade & Sustentabilidade.' printed on it. The background shows rows of coffee bushes and trees under a warm, golden sky.

**Café &
Tradição &
Qualidade &
Sustentabilidade.**

La nostra storia

Produttori di caffè da tre generazioni

MOKA
DOMUS

Tutto comincia in un piccolo paese dell'Ogliastra. Qui, cinque fratelli alla guida di un'azienda di autotrasporti decidono di ampliare i confini aziendali acquisendo le attrezzature di una torrefazione ormai dismessa nella città di Cagliari.

In famiglia si imparano i segreti dell'arte del caffè: dall'acquisto di prodotti di qualità, fino alla torrefazione e alla vendita. L'attività decolla e diviene ben presto quella principale.

MokaDomus
caffè

L'intraprendenza è uno dei segreti della nostra azienda. Con la prima tostatrice automatica dell'isola abbiamo la capacità di offrire una produzione di qualità costante ed essere sempre più apprezzati dai clienti.

Il sottovuoto cambia radicalmente la domanda di caffè fino a scontrarsi con uno dei capisaldi dell'azienda: la freschezza e la qualità del prodotto. Pur di non rinunciare alla nostra promessa, decidiamo di cambiare strategia: abbandoniamo la GDO per dedicarci solo a bar, ristoranti e pasticcerie.

1966

In 1966, it all started in a quaint town in Ogliastra. Five brothers, leading a trucking company, made a bold move to expand their horizons. They acquired the plant of a defunct coffee roasting company in the city of Cagliari, marking the beginning of an extraordinary journey.

1970

By 1970, the family delved deep into the intricacies of the coffee craft, mastering every aspect from sourcing premium beans to the art of roasting and sales. As their expertise grew, so did their coffee business, quickly becoming their primary focus.

1980

Entrepreneurship lies at the heart of our company's success. With the acquisition of the island's first automatic roaster, we unlocked the ability to consistently produce high-quality coffee that resonates with our growing base of loyal customers.

1988

The advent of vacuum-sealed coffee revolutionizes the coffee market, posing a challenge to one of our company's core values: maintaining product freshness and quality. In order to uphold our promise, we make a strategic decision to shift away from GDO. Instead, we focus exclusively on serving coffee shops, restaurants and bakeries.

Our history

Proud coffee producers for three generations.

Moka Domus

I grandi brand di caffè ampliano i propri confini, delle volte anche con l'acquisto di marchi storici dell'isola. Noi continuiamo a mantenere la nostra identità e affermarci ancora di più in Sardegna come importatori diretti dai migliori paesi d'origine.

Il progetto si fa ancora più bello: una nuova identità di marca segna i contorni forti e decisi dell'azienda, attraverso l'espressione di valori che sono solo nostri; una nuova sede, più grande e meglio strutturata, ci permette di guardare al futuro senza mai dimenticare l'idea da cui tutto è partito.

In questi 60 anni abbiamo sviluppato una grande sensibilità verso le tematiche ambientali, tanto da dire no alle numerose richieste del mercato, come le capsule in plastica. Siamo arrivati alla terza generazione con la proposta delle nuove cialde in carta, 100% compostabili, da 7,5 grammi ciascuna, come un vero espresso al bar.

2000

While major coffee brands expand their influence, occasionally acquiring longstanding Sardinian labels, we remain resolute in preserving our unique identity. By maintaining our status as direct importers from the world's best coffee origins, we fortify our position in the island's market

2020

Our project reaches new heights as we unveil a fresh brand identity, boldly delineating the company's distinct values. This identity, uniquely ours, is complemented by a revamped, expanded, and more organized site, positioning us for the future while honouring our humble beginnings.

2023

Over the course of 60 years, we've fostered a strong environmental ethos, turning down market trends such as plastic capsules. As a multi-generational family enterprise, we're excited to introduce our latest endeavour: paper pods. Weighing 7.5 grams each, these pods offer an authentic coffee shop espresso experience while being fully compostable, reaffirming our commitment to sustainability.

SUBLIME



È un caffè dal sapore dolce e delicato, con un'acidità pronunciata e dalle note fruttate, realizzato per offrirti una piacevole esperienza sensoriale.

This is a coffee with a mild and sweet flavour and pronounced acidity and fruity notes. It is crafted to deliver a delightful sensory experience.

Corpo	●●●●●	Body
Aroma	●●●●●	Aroma
Acidità	●●●●●	Acidity
Persistenza	●●●●●	Lingering aftertaste

Origine	Origin
Arabica brasiliani d'altura, Arabica centro americani lavati e Robusta lavati.	High-altitude Brazilian Arabica, washed Central American Arabica, and washed Robusta

Preparazione	Brewing method
Macchina espresso.	Espresso machine

Gusto	Taste
Dolce e delicato.	Sweet and mild

Note	Notes
Agrumate e floreali.	Citrusy and floral.



I FORMATI:

Grani

Dedicato ai baristi, ai ristoratori e a tutti gli appassionati che desiderano gustare un buon caffè appena macinato.

Doypack

Per chi vuole assaporarne il profumo già dalla macinatura e vivere un'esperienza di caffè degna di un barista.

Macinato

Ideale per caffettiera moka, perfetto per realizzare il vero espresso a regola d'arte.

Cialde

Per chi è sensibile verso l'ambiente, ma non vuole rinunciare alla qualità e all'aroma di un caffè espresso come al bar.

FORMATS:

Beans

Crafted for baristas, restaurateurs, and all coffee enthusiasts seeking the pleasure of a good, freshly-ground coffee.

Doypack

For those who want to savour the aroma from the moment you grind our beans and enjoy a coffee experience that rivals that of a skilled barista.

Ground coffee

Perfect for moka pots and for making the perfect espresso.

Pods

For the environmentally friendly unwilling to compromise on quality and aroma, our pods promise a coffee shop experience without guilt.

PRODIGIO



È un caffè dal sapore deciso e persistente, con note delicate di cioccolato e cacao, realizzato per offrirti il gusto di un espresso a regola d'arte.

This is a coffee with a persistent intensity of flavour with delicate notes of chocolate and cocoa. It is crafted to deliver the essence of the perfect espresso.

Corpo	●●●●●	Body
Aroma	●●●●●	Aroma
Acidità	●●●●●	Acidity
Persistenza	●●●●●	Lingering aftertaste

Origine Arabica brasiliani d'altura e Robusta lavati.	Origin High-altitude Brazilian Arabica, and washed Robusta
---	--

Preparazione Macchina espresso.	Brewing method Espresso machine
---	---

Gusto Intenso e corposo.	Taste Intense and full-bodied
------------------------------------	---

Note Cioccolato, cacao e liquorizia.	Notes Chocolate, cocoa, and liquorice.
--	--



I FORMATI:

Grani

Dedicato ai baristi, ai ristoratori e a tutti gli appassionati che desiderano gustare un buon caffè appena macinato.

Doypack

Per chi vuole assaporarne il profumo già dalla macinatura e vivere un'esperienza di caffè degna di un barista.

Macinato

Ideale per caffettiera moka, perfetto per realizzare il vero espresso a regola d'arte.

Cialde

Per chi è sensibile verso l'ambiente, ma non vuole rinunciare alla qualità e all'aroma di un caffè espresso come al bar.

FORMATS:

Beans

Crafted for baristas, restaurateurs, and all coffee enthusiasts seeking the pleasure of a good, freshly-ground coffee.

Doypack

For those who want to savour the aroma from the moment you grind our beans and enjoy a coffee experience that rivals that of a skilled barista.

Ground coffee

Perfect for moka pots and for making the perfect espresso.

Pods

For the environmentally friendly unwilling to compromise on quality and aroma, our pods promise a coffee shop experience without guilt.

DECAFFEINATO



È un caffè dal gusto morbido e vellutato, ideale per tutte le preparazioni.

Decaffeinated coffee offering a soft and velvety taste that is perfect for any brewing method.

Corpo	●●●●●	Body
Aroma	●●●●●	Aroma
Acidità	●●●●●	Acidity
Persistenza	●●●●●	Lingering aftertaste

Origine	Origin
Arabica naturali e Robusta lavati.	Natural Arabica and washed Robusta

Preparazione	Brewing method
Macchina espresso.	Espresso machine

Gusto	Taste
Morbido e vellutato.	Soft and velvety

Note	Notes
Mandorla tostata, pane tostato e caramello.	Toasted almond, toasted bread and caramel.



I FORMATI:

Grani

Dedicato ai baristi, ai ristoratori e a tutti gli appassionati che desiderano gustare un buon caffè appena macinato.

Doypack

Per chi vuole assaporarne il profumo già dalla macinatura e vivere un'esperienza di caffè degna di un barista.

Macinato

Ideale per caffettiera moka, perfetto per realizzare il vero espresso a regola d'arte.

Cialde

Per chi è sensibile verso l'ambiente, ma non vuole rinunciare alla qualità e all'aroma di un caffè espresso come al bar.

FORMATS:

Beans

Crafted for baristas, restaurateurs, and all coffee enthusiasts seeking the pleasure of a good, freshly-ground coffee.

Doypack

For those who want to savour the aroma from the moment you grind our beans and enjoy a coffee experience that rivals that of a skilled barista.

Ground coffee

Perfect for moka pots and for making the perfect espresso.

Pods

For the environmentally friendly unwilling to compromise on quality and aroma, our pods promise a coffee shop experience without guilt.

SPECIALTY COFFEE E MONORIGINE



Origini pregiate, altitudini elevate, tracciabilità completa e lavorazione accurata dal momento della raccolta: i caffè specialty sono una bellissima esperienza di gusto e flavours in tazza.

Rispetto ai caffè commerciali, il processo di produzione di un caffè specialty segue standard elevati, con il solo obiettivo di ottenere il miglior prodotto possibile: chicchi senza alcun difetto primario, tostatura artigianale e in piccoli lotti, una complessità e una ricchezza di aromi che non hanno eguali.

SPECIALTY AND SINGLE ORIGIN COFFEE

Prestigious origins, elevated altitudes, full traceability, and extremely careful processing since the moment of harvest. Specialty coffees offer a delightful journey of taste and flavours in every cup.

Specialty coffee production adheres to stringent standards, surpassing those of commercial varieties, all with the singular aim of achieving product excellence. With coffee beans meticulously screened for primary defects and artisanal roasting conducted in small batches, the result is an unmatched complexity and richness of aromas.



Per rendere possibile il confronto tra le diverse origini, la Specialty Coffee Association (SCA) ha ideato una procedura che consente di dare un punteggio a ogni lotto di caffè: in una scala di eccellenza che va da 0 a 100, solo i caffè che ottengono almeno 80 punti vengono definiti speciali. Un punteggio che si trasforma in un premio per il coltivatore e la motivazione a migliorare sempre più la qualità della sua azienda.

The Specialty Coffee Association (SCA) has established a rigorous scoring system, rating each coffee batch on a scale from 0 to 100, facilitating comparisons across origins. Only coffees scoring 80 or higher earn the distinction of being labelled as special. This recognition serves as both a reward for coffee farmers and a catalyst for continuous improvement in coffee cultivation and quality.

TÈ E INFUSI

Tè biologici esclusivi, equo solidali e di alta qualità. Una selezione di foglie e fiori raccolti a mano e miscelati ad arte per garantire sapori delicati e aromi rinfrescanti in ogni tazza.

ORZO E GINSENG

Gusto morbido e ricco, sentori di caramello e note speziate dello zucchero di canna: il ginseng è una delle alternative più apprezzate al caffè.

Dall'altra, l'aroma fragrante dell'orzo tostato, il gusto equilibrato e persistente, rendono l'orzo la bevanda ideale per ogni momento della giornata.

TEAS AND HERBAL TEAS

Exclusive, fair trade, high quality, biological teas. Hand-picked leaves and flowers are expertly blended to deliver delicate flavours and refreshing aromas in every cup.

BARLEY AND GINSENG

Ginseng is one of the most popular alternatives to coffees with its smooth and rich taste, hints of caramel and notes of brown sugar. Alternatively, the fragrant aroma of roasted barley and a balanced, persistent taste make barley the perfect drink for any time of the day.



ATTREZZATURE, ASSISTENZA E MANUTENZIONE

Per preparare un buon caffè mettiamo a disposizione dei nostri partner non solo le migliori miscele ma anche le macchine da caffè e gli accessori professionali più adatti alle loro esigenze.

Alcuni esempi di fornitura:
Macchina da caffè professionale
Tazzina ceramica
Tazzina vetro
Porta-tovaglioli
Porta-bustine

EQUIPMENT, SERVICE AND MAINTENANCE

To allow our partners to make the best coffee, we not only provide them with the best blends, but also with professional-grade coffee machines and with the accessories best suited to their needs.

Equipment examples:
Professional-grade coffee machine
Ceramic coffee cup
Glass coffee cup
Napkin holder
Sachet holder



The background is a solid teal color with a repeating pattern of coffee plant branches. Each branch features several dark green, serrated leaves and clusters of small, round coffee cherries. The branches are scattered across the page, creating a dense, organic texture.

Moka Domus

info@mokadomus.it
www.mokadomus.it

Moka Domus

V. De Murtas & C. SNC

Via Libeccio, 17/19 - 09126 - Cagliari (CA) - t. 070 211 0209

Sede operativa:

via Cettolini, 25/27 - 09067 - Z.I. Elmas (CA)