



**DRAGO**  
**mocambo**

**EST.**



**1985**



**30**  **JAHRE**  
TRADITION  
ERFAHRUNG  
QUALITÄT



## ITALIENISCHE KOMPROMISSLOSIGKEIT

Was anfangs mit der Röstung der ersten Bohnen mit einer kleinen Petroncini im Hinterzimmer begann, nennt sich heute Drago Mocambo Kaffee. Seit mehr als 30 Jahren Tradition, Erfahrung und Qualität – dafür steht Drago Mocambo, eine Topadresse für Kaffeegourmets weltweit.

Die unverkennbare feine Harmonie von Aromen und Düften zeichnet sich vor allem durch die traditionell angewandte Langzeitröstung und die Verarbeitung qualitativ hochwertiger Rohkaffees aus.

Giuseppe Drago, Italiener und leidenschaftlicher Kaffeetrinker, gründete 1985 die Kaffeerösterei – auch heute noch stehen die Familienmitglieder, bereits in dritter Generation führend, für die Werte und Tradition des Unternehmens.

Erleben Sie italienische Momente des Kaffeegenusses mit dem Kaffee von Drago Mocambo. Ob als Bohnenkaffee, Kaffeepads oder Kapseln für entsprechende Maschinen – die Kaffeerösterei Drago Mocambo ist Ihre Adresse für wahren Kaffeegenuss.



## ITALIAN INTRANSIGENCY

What once started with roasting the first coffee beans in a small petroncini in a backroom, is today called Drago Mocambo coffee. Since more than 30 years Drago Mocambo stands for tradition, experience and quality – the must go to address for coffee gourmets worldwide.

The unmistakably fine harmony of aromas and scents are labeled by the traditionally used long term roasting and the processing of qualitatively high class raw coffee.

Giuseppe Drago, a truly passionate Italian coffee drinker, founded this coffee roastery establishment in 1985. Today his family members in 3rd generation represent the traditions and values of this company.

Experience Italian moments with this coffee enjoyment with Drago Mocambo. No matter if bean coffee, coffee pads or capsules for matching coffee machines – the coffee roasting company is your address for real coffee pleasure.



  
Concetta Drago

  
Giuseppe Drago

  
Giorgio Drago



## EINZIGARTIGE SELEKTION

Höchste Qualität beim Rösten – höchste Qualität im Geschmack. Dies können nur Experten ermöglichen, die präzise wissen, wie der Kaffee angebaut und geerntet werden muss.

Wir von Drago Mocambo garantieren Ihnen jederzeit die optimalen Produktionsbedingungen unseres Rohkaffees, der diese Qualität besitzt. Dafür pflegen wir langjährige und intensive Beziehungen zu Farmen und Farmern rund um den globalen Kaffeegürtel. Wir überzeugen uns regelmäßig selbst vor Ort von der Bodenbeschaffenheit, der Anbauweise, der Ernte und der Aufbereitung.



## THE UNIQUE SELECTION

Highest quality in roasting – highest quality in taste. This can only be provided by experts who exactly know how coffee has to be cultivated and harvested.

We from Drago Mocambo always guarantee our customers optimal production conditions of our green coffee. Therefore we socialize our close and longtime partnership to farmers and farms around the global coffee belt. We regularly control our beans from the crop, through the selection to our company.



## ANBAUGEBIET

Unter unseren vielen Kaffeesorten können schematisch zwei Hauptsorten unterschieden werden: Der Arabica-Kaffee (*Coffea Arabica*) und der Robusta-Kaffee (*Coffea Canephora*). Beide wachsen an optimaler Lage um den Äquatorgürtel. Je weiter die Kaffeepflanzen vom Äquator entfernt heranreifen, umso schwieriger können sie den optimalen Genuss der Kaffeebohnen entwickeln.

Wir beziehen unseren Kaffee ausschließlich aus Peru, Togo, Indien, Brasilien, Kolumbien und Guatemala. Das Klima und die geographische Lage dieser Länder sind ein Garant für die perfekte Reifung.



## THE PERFECT MATURING

Between all of our coffee breeds there can be differentiated in two main principal varieties: The Arabica-coffee (*coffea arabica*) and the Robusta-coffee (*coffea canephora*). Both grow in optimal location around the equator belt.

The more the coffee plants are away from this belt, the more difficult they can develop optimal coffee sensation of the coffee beans.







## TRADITIONELLE RÖSTUNG

Die Kaffeebohnen sind empfindsame Naturprodukte. Daher beeinflusst die Röstung den Geschmack substantiell.

Wir von Drago Mocambo legen großen Wert auf eine schonende Röstung (Langzeitröstung), um ein optimales Geschmackserlebnis zu schaffen. Unsere Rohbohnen werden traditionell im Trommelröster für ca. 16-20 Minuten je Sorte geröstet – so entsteht durch traditionelle Röstung einzigartiger Geschmack, vollmundiges Aroma und die notwendige Intensität.



## THE TRADITIONAL ROASTING

Coffee beans in natural condition are sensitive natural products. Therefore the consisting of the beans influences the taste dramatically.

We from Drago Mocambo put special emphasis on gentle roasting (long-term roasting) to create an ideal taste experience. Our raw beans are traditionally roasted in a drum roaster for 16 to 20 minutes, depending on the breed. This develops an unique taste, wholehearted aroma and the necessary intensity.



## UNVERWECHSELBARER GESCHMACK

Neben den Standard-Parametern wie Kaffeesorte, Mahlgrad, Kaffeemenge und Wassertemperatur, hat die Art der Zubereitung einen entscheidenden Einfluss auf das Geschmacksergebnis. Die sensorische Wahrnehmung von Säure, Bitterkeit, Körper, Mundgefühl und Aromen spielen im Kaffee ebenfalls eine große Rolle.

Wir von Drago Mocambo verzichten darauf, Ihnen große werbliche Versprechen und Beschreibungen hinsichtlich unseres Kaffeegeschmacks zu geben. Wir sind von dem unverwechselbarem Geschmack unseres Kaffees überzeugt. Überzeugen Sie sich auch – Entscheidung trifft Geschmack.



## UNIQUE TASTE

Besides standart parameters like coffee breed, grinding degree, amount of coffee and water temperature, the type of preperation has a decisive influence on the taste experience. The sensual perception of acid, bitterness, body, mouthfeel and aromas also play a big role.

We from Drago Mocambo renounce to give big advertising claims and descriptions concerning our coffee taste. We are convinced of our unmistakable taste of coffee. Do not just take our word for it, see for yourself – decision meets flavour.







**PRODUKTE**  
BOHNENKAFFEE

**PRODUCTS**  
COFFEE BEANS





## BRASILIA

Mit BRASILIA erhalten Sie einen kräftig-vollmundigen Kaffee, der mit gerösteten Kakao-Noten lockt und mit seinem würzigen Geschmack samt ausgeprägter Intensität begeistert.

With Brasilia you get a strong, full-bodied coffee, which baits with roasted cocoa notes and delights with its aromatic taste and well-marked intensity.

60% ARABICA  
40% ROBUSTA

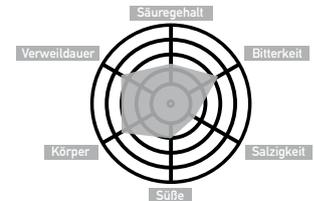


VPE

6 x 1 Kg Bohne (Beans)

24 x 250 g Bohne (Beans)

Sorte: Brasilia  
Intensität (0-5): 4,5  
Geschmack: Gerösteter Kakao,  
Whisky, erdig



## SUPREMA

Mit SUPREMA erhalten Sie einen würzigen Kaffee, der an Amarena wie auch Kakao-Bohnen erinnert und mit seinem vollen Temperament langanhaltend begeistert.

With Suprema you get an aromatic coffee, which reminds of amarena and cocoabeans and delights with its full temperament.

70% ARABICA

30% ROBUSTA

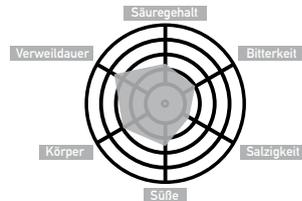


VPE

6 x 1 Kg Bohne (Beans)

24 x 250 g Bohne (Beans)

**Sorte:** Suprema  
**Intensität (0-5):** 4,0  
**Geschmack:** Brotkruste, Amarena, Kakao-Bohne, würzig





## GRAN BAR

Mit GRAN BAR erhalten Sie einen harmo-  
nisch-milden Kaffee, der mit herb-scho-  
koladigen wie auch haselnussigen Noten  
lockt und mit seinem ausgewogenen  
Körper samt niedrigem Säuregehalt  
begeistert.

With Gran Bar you get an harmonic mild  
coffee, which baits with rough chocolately  
as well as noisette notes and delights  
balanced body and low acid content.

80% ARABICA  
20% ROBUSTA

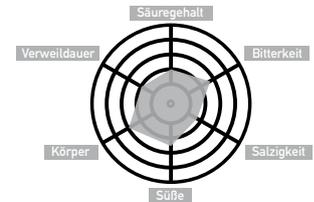


VPE

6 x 1 Kg Bohne (Beans)

24 x 250 g Bohne (Beans)

**Sorte:** Gran Bar  
**Intensität (0-5):** 3,0  
**Geschmack:** Dunkle Schokolade,  
Haselnuss, Kastanie,  
Brotkruste



## AROMA

Mit AROMA erhalten Sie einen aromatischen Kaffee, der mit süßkaramelligen wie auch nussigen Noten lockt und mit seinem ausgewogenen Körper samt geringer Bitterkeit begeistert.

With Aroma you get an aromatic coffee, which baits with sweet caramel as well as nutty notes and delights with its balanced body and low bitterness.

90% ARABICA

10% ROBUSTA

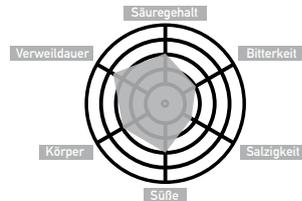


VPE

6 x 1 Kg Bohne (Beans)

24 x 250 g Bohne (Beans)

Sorte: Aroma  
Intensität (0-5): 3,5  
Geschmack: Karamell, Rohrzucker, Schokolade, nussig





## ESPRESSO GUSTO INTENSO

Mit ESPRESSO GUSTO INTENSO erhalten Sie einen kräftigen Kaffee, der mit rauchigen wie auch holzigen Noten lockt und mit seiner kaum wahrnehmbaren Säure unvergleichlich langanhaltend begeistert.

With Espresso Gusto Intenso you get a strong coffee, which baits with smoky and woody notes and delights with its barely noticeable acid.

50% ARABICA

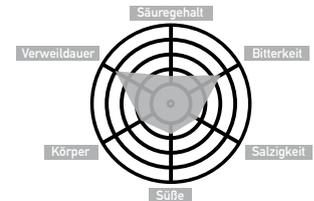
50% ROBUSTA



VPE

6 x 1 Kg Bohne (Beans)

Sorte: Espresso Gusto Intenso  
Intensität (0-5): 4,0  
Geschmack: Tabak, rauchig, holzig



## DOLCE CREMA BAR

Mit DOLCE CREMA BAR erhalten Sie einen cremigen Kaffee, der an dunkler Schokolade wie auch gerösteten Mandeln erinnert und mit seiner feinen Note langanhaltend begeistert.

With Dolce Crema Bar you get a creamy coffee, which reminds of dark chocolate as well as roasted almonds and delights with its fine note.

100% ARABICA

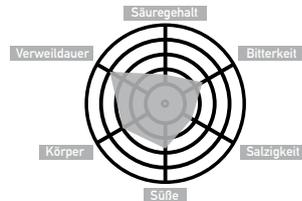
0% ROBUSTA



VPE

6 x 1 Kg Bohne (Beans)

**Sorte:** Dolce Crema Bar  
**Intensität (0-5):** 4,0  
**Geschmack:** Dunkle Schokolade, geröstete Mandel, Maroni



A close-up photograph of coffee being poured from a machine into a white cup. The coffee is a rich brown color and is covered in a thick, golden-brown foam. The machine's spout is visible on the right, and the white rim of the cup is on the left. The background is dark and out of focus.

**PRODUKTE**  
GEMAHLENER KAFFEE

**PRODUCTS**  
GROUND COFFEE





## BRASILIA

Mit BRASILIA erhalten Sie einen kräftig-vollmundigen Kaffee, der mit gerösteten Kakao-Noten lockt und mit seinem würzigen Geschmack samt ausgeprägter Intensität begeistert.

With Brasilia you get a strong, full-bodied coffee, which baits with roasted cocoa notes and delights with its aromatic taste and well-marked intensity.

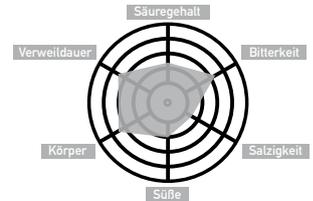
60% ARABICA  
40% ROBUSTA



VPE

24 x 250 g gemahlen (ground coffee)

Sorte: Brasilia  
Intensität (0-5): 4,5  
Geschmack: Gerösteter Kakao,  
Whisky, erdig



## GRAN BAR

Mit GRAN BAR erhalten Sie einen harmo- nisch-milden Kaffee, der mit herb-scho- koladigen wie auch haselnussigen Noten lockt und mit seinem ausgewogenen Körper samt niedrigem Säuregehalt begeistert.

With Gran Bar you get an harmonic mild coffee, which baits with rough chocolatey as well as noisette notes and delights balanced body and low acid content.

80% ARABICA

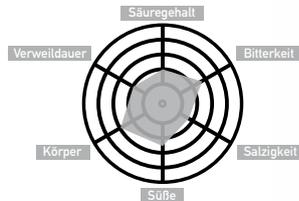
20% ROBUSTA



VPE

24 x 250 g gemahlen (ground coffee)

Sorte: Gran Bar  
Intensität (0-5): 3,0  
Geschmack: Dunkle Schokolade, Haselnuss, Kastanie, Brotkruste



## PRODUKTE

KAFFEE PADS / E.S.E

## DECAFFEINATO

Drago Mocambo DECAFFEINATO wird nach dem Schweizer Wasser Prozess ohne Lösungsmittel entkoffeiniert und somit ganz ohne Chemie hergestellt.

## BRASILIA

Mit BRASILIA erhalten Sie einen kräftig-vollmundigen Kaffee, der mit gerösteten Kakao-Noten lockt und mit seinem würzigen Geschmack samt ausgeprägter Intensität begeistert.

## GRAN BAR

Mit GRAN BAR erhalten Sie einen harmonisch-milden Kaffee, der mit herb-schokoladigen wie auch haselnussigen Noten lockt und mit seinem ausgewogenen Körper samt niedrigem Säuregehalt begeistert.

## PRODUCTS

COFFEE PADS / E.S.E

Drago Mocambo DeCaffeinato is decaffeinated without disolver, by the Schweizer Wasser Prozess (swiss water process) and thus its fully without chemicals.

With Brasilia you get a strong, full-bodied coffee, which baits with roasted cocoa notes and delights with its aromatic taste and well-marked intensity.

With Gran Bar you get an harmonic mild coffee, which baits with rough chocolatey as well as noisette notes and delights balanced body and low acid content.





**PRODUKTE**  
KAPSELN

**PRODUCTS**  
CAPSULES







## BRASILIA KAPSELN NESPRESSO®\* SYSTEM

Mit BRASILIA erhalten Sie einen kräftig-vollmundigen Kaffee, der mit gerösteten Kakao-Noten lockt und mit seinem würzigen Geschmack samt ausgeprägter Intensität begeistert.

\*Geeignet für Nespresso® Haushaltsmaschinen.  
Nespresso® ist eine Marke eines Drittunternehmens ohne Verbindung zur Drago Mocambo GmbH.

60% ARABICA  
40% ROBUSTA



VPE

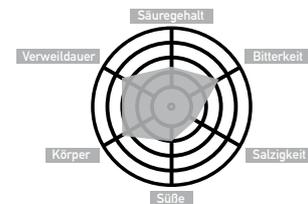
Je Schachtel 10 Kapseln (One package includes 10 capsules)

**Sorte:** Brasilia  
**Intensität (0-5):** 4,5  
**Geschmack:** Gerösteter Kakao,  
Whisky, erdig

## BRASILIA CAPSULES NESPRESSO®\* SYSTEM

With Brasilia you get a strong, full-bodied coffee, which baits with roasted cocoa notes and delights with its aromatic taste and well-marked intensity.

\*Compatible with Nespresso® machines.  
Nespresso® belongs to a third party which is unrelated and not associated with the Drago Mocambo GmbH.



## SUPREMA KAPSELN NESPRESSO®\* SYSTEM

Mit SUPREMA erhalten Sie einen würzigen Kaffee, der an Amarena wie auch Kakao-Bohnen erinnert und mit seinem vollen Temperament langanhaltend begeistert.

\*Geeignet für Nespresso® Haushaltsmaschinen.  
Nespresso® ist eine Marke eines Drittunternehmens ohne Verbindung zur Drago Mocambo GmbH.

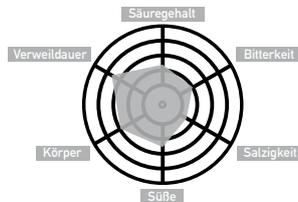
70% ARABICA  
30% ROBUSTA



VPE

Je Schachtel 10 Kapseln (One package includes 10 capsules)

Sorte: Suprema  
Intensität (0-5): 4,0  
Geschmack: Brotkruste, Amarena, Kakao-Bohne, würzig



## SUPREMA CAPSULES NESPRESSO®\* SYSTEM

With Suprema you get an aromatic coffee, which reminds of amarena and cocoa-beans and delights with its full temperament.

\*Compatible with Nespresso® machines.  
Nespresso® belongs to a third party which is unrelated and not associated with the Drago Mocambo GmbH.





## GRAN BAR KAPSELN NESPRESSO®\* SYSTEM

Mit GRAN BAR erhalten Sie einen harmonisch-milden Kaffee, der mit herb-schokoladigen wie auch haselnussigen Noten lockt und mit seinem ausgewogenen Körper samt niedrigem Säuregehalt begeistert.

\*Geeignet für Nespresso® Haushaltsmaschinen.  
Nespresso® ist eine Marke eines Drittunternehmens ohne Verbindung zur Drago Mocambo GmbH.

80% ARABICA  
20% ROBUSTA



VPE

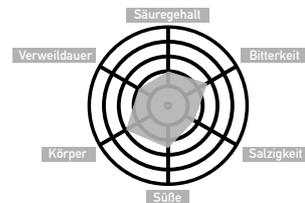
Je Schachtel 10 Kapseln (One package includes 10 capsules)

**Sorte:** Gran Bar  
**Intensität (0-5):** 3,0  
**Geschmack:** Dunkle Schokolade, Haselnuss, Kastanie, Brotkruste

## GRAN BAR CAPSULES NESPRESSO®\* SYSTEM

With Gran Bar you get an harmonic mild coffee, which baits with rough chocolatey as well as noisette notes and delights balanced body and low acid content.

\*Compatible with Nespresso® machines.  
Nespresso® belongs to a third party which is unrelated and not associated with the Drago Mocambo GmbH.



## AROMA KAPSELN NESPRESSO®\* SYSTEM

Mit AROMA erhalten Sie einen aromatischen Kaffee, der mit süßkaramelligen wie auch nussigen Noten lockt und mit seinem ausgewogenen Körper samt geringer Bitterkeit begeistert.

\*Geeignet für Nespresso® Haushaltsmaschinen.  
Nespresso® ist eine Marke eines Drittunternehmens ohne Verbindung zur Drago Mocambo GmbH.

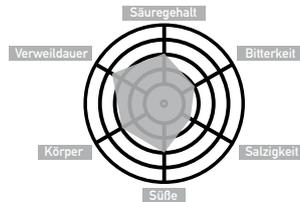
90% ARABICA  
10% ROBUSTA



VPE

Je Schachtel 10 Kapseln (One package includes 10 capsules)

Sorte: Aroma  
Intensität (0-5): 3,5  
Geschmack: Karamell, Rohrzucker,  
Schokolade, nussig



## AROMA CAPSULES NESPRESSO®\* SYSTEM

With Aroma you get an aromatic coffee, which baits with sweet caramel as well as nutty notes and delights with its balanced body and low bitterness.

\*Compatible with Nespresso® machines.  
Nespresso® belongs to a third party which is unrelated and not associated with the Drago Mocambo GmbH.



**PRODUKTE**  
ACCESSOIRES

**PRODUCTS**  
ACCESSOIRES





Mocambo

Mocambo

00000

**ESPRESSO-  
TASSE**

70 ml

**ESPRESSO-  
CUP**



**MILCHKAFFEETASSE**

200 ml

**MILK COFFEE CUP**



**KAFFEE-  
CAPPUCCINOTASSE**

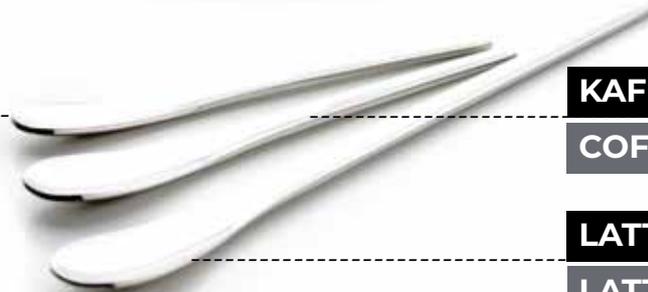
280 ml

**COFFEE-  
CAPPUCCINO CUP**



**ESPRESSOLÖFFEL**

**ESPRESSO SPOON**



**KAFFEELÖFFEL**

**COFFEE SPOON**

**LATTE MACCHIATO LÖFFEL**

**LATTE MACCHIATO SPOON**

**WASSER**

Glas 85 ml

**WATER**

Glass



**LATTE MACCHIATO**

Glas Classic 330 ml

**LATTE MACCHIATO**

Glass Classic



**LATTE MACCHIATO**

Glas 260 ml

**LATTE MACCHIATO**

Glass



**TOGO PAPPBECHER**

100 ml

**TOGO PAPER CUP**



**TOGO PAPPBECHER**

200 ml

**TOGO PAPER CUP**



**TOGO PAPPBECHER**

300 ml

**TOGO PAPER CUP**



**TOGO PAPPBECHER**  
DECKEL

**TOGO PAPER CUP**  
LID



**TOGO PAPPBECHER**  
DECKEL

**TOGO PAPER CUP**  
LID



**TOGO PAPPBECHER**  
DECKEL

**TOGO PAPER CUP**  
LID



## ZUCKERBRIEFCHEN

4g. VPE: 4Kg/Karton

## SUGAR SACHET



## ZUCKER-STICKS

4g. VPE: 4Kg/Karton

## SUGAR STICKS



## ROHRZUCKERBRIEFCHEN

4g. VPE: 4Kg/Karton

## BROWN SUGAR SACHET



## ZUCKER-STICK BRAUN

4g. VPE: 4Kg/Karton

## BROWN SUGAR STICKS



## VANILLEKEKS

5g. VPE: 200 St./Karton

## VANILLA BISCUIT



## ZARTBITTER SCHOKOLADE

8g. VPE: 4x1Kg/Karton

## DARK CHOCOLATE



## VOLLMILCH SCHOKOLADE

8g. VPE: 4x1Kg/Karton

## MILK CHOCOLATE



**POLOHEMD DAMEN / HERREN**

Schwarz - auf Anfrage

**POLO SHIRT LADIES / GENTS**

Black - on request



**POLOHEMD DAMEN / HERREN**

Weiß - auf Anfrage

**POLO SHIRT LADIES / GENTS**

White - on request



**HEMD - BLUSE**

Schwarz - auf Anfrage

**SHIRT - BLOUSE**

Black - on request



**HEMD - BLUSE**

Weiß - auf Anfrage

**SHIRT - BLOUSE**

White - on request



## BARISTASCHÜRZE

Denim - auf Anfrage



## BARISTA APRON

Denim - on request

## SERVICE SCHÜRZE

Denim - auf Anfrage

## SHORT APRON

Denim - on request



**BISTRO SCHÜRZE**  
SCHWARZ

**BISTRO APRON**  
BLACK



**SERVICE SCHÜRZE**  
SCHWARZ

**SHORT APRON**  
BLACK



**BARISTATÜCHER**

BLAU

**BARISTA TOWELS**

BLUE



**BARISTATÜCHER**

SCHWARZ

**BARISTA TOWELS**

BLACK



**PAPIERTRAGETASCHE**

**PAPER BAG**



**LEUCHTSCHILD INNEN**

auf Anfrage

**ILLUMINATED SIGN INSIDE**

on request



**BEACHFLAG**

auf Anfrage

on request



## AUF ERFOLGSKURS

Auf der Suche nach einem unvergleichlichen, typisch-italienischen Kaffeegeschmack begann Guiseppe Drago im Jahr 1985 in einer kleinen Garage experimentierfreudig Kaffee zu rösten.

Bereits damals sollte es keine geschmacklichen Kompromisse geben. Mit jedem Tropfen sollte der Spirit Italiens spürbar sein. Tatsächlich gelang es Guiseppe diese Leidenschaft bei immer mehr Kaffeegenießern zu entfachen, sodass sich aus der anfänglichen kleinen Idee ein mittelständiges Familienunternehmen entwickelte.

2011 übernahmen Concetta und Giorgio Drago, die beiden Kinder von Guiseppe, die Leitung des Unternehmens. Die Firmenphilosophie des Gründers – höchste kompromisslose Qualität und die Kaffeeröstung nach traditionellem Trommelröstverfahren – bleibt bis heute oberstes Prinzip von Drago Mocambo.

Inzwischen weist das Unternehmen Handelsbeziehungen mit Kaffeebauern in den verschiedensten Ländern rund um den Äquator auf. Durch den Direktkontakt mit den Farmen und Farmern garantiert Mocambo eine hohe Qualität.



Trotz des schnelllebigen gesellschaftlichen Wandels, bleibt die traditionelle Handarbeit, der hohe Anspruch an Qualität und der partnerschaftliche Handel unverändert.

Nach mehr als 30 Jahren Erfahrung und Handelspartnern in mehr als 20 Ländern dieser Welt, ist Drago Mocambo weiterhin mit Kaffee auf Erfolgskurs!

## ON COURSE FOR FURTHER SUCCESS

Searching for an incomparable typical Italian coffee taste, Giuseppe Drago adventurously began to roast coffee beans in a small garage in 1985.

Already back then there should not be any compromises in taste. With every single drop the Italian spirit should be underlined. Indeed Giuseppe succeeded to arouse this passion by more and more coffee gourmets. This developed the initial small idea into a midsize family business.

In 2011 Concetta and Giorgio Drago, both Giuseppe's children, undertook the administration of this company. The company's philosophy – highest hard-lined quality and using the traditional drum roasting method – stays the ultimate ambition of Drago Mocambo until today.

The company manifests trade connections with coffee farmers in different countries around the equator. Through the direct, close contact Drago Mocambo guarantees highest quality.

Our exclusive coffee breeds all are used worldwide in German households, businesses, office and gastronomic areas. Despite the fast alteration of society, the traditional handwork, the requirement of quality and the collaborative trades never changed.

After 30 years of experience and trade partners in more than 20 countries worldwide, Drago Mocambo is still on course for further success.





**DRAGO**  
**mocambo**

Drago Mocambo GmbH  
Röntgenstrasse 26  
42477 Radevormwald  
Germany

Tel.: +49 (0) 21 95 68 92 10  
Fax: +49 (0) 21 95 68 92 119  
Mail: [info@dragomocambo.com](mailto:info@dragomocambo.com)

[www.dragomocambo.com](http://www.dragomocambo.com)



**#dragomocambo**