

# sélection de cafés disponibles

## *Les cafés classiques*

VARIETE	TYPE	PROVENANCE	PARTICULARITES
Décaféiné (sans solvant)	100 % Arabica	Honduras	Décaféiné au CO2.
Suprémo	100 % Arabica	Colombie	Suave et doux, sensation rapide et agréable.
Huehuetenango	100 % Arabica	Guatemala	Fruité, non envahissant, long en bouche et en fin de tasse.
Tarrazu	100 % Arabica	Costa Rica	Riche en parfum et finesse. Neutre en fin de tasse.
Maragogype	100 % Arabica	Nicaragua	<b>Arôme</b> : fin et délicat <b>Corps</b> : léger <b>Goût</b> : fin et subtil, velouté bien que légèrement acidulé
Mélange n°2	100 % Arabica	Brésil, Ethiopie, Inde	Bon arôme soutenu.
Moka Sidamo	100 % Arabica	Ethiopie	<b>Arôme</b> : riche et parfumé <b>Corps</b> : moyen <b>Goût</b> : doux et peu acidulé, fruité et aromatique
Congo	100 % Arabica	Congo	Attaque assez franche, corps rond et équilibré, notes de cacao amer, acidité légère et agréable.
Mélange maison	100 % Arabica	Ethiopie, Guatemala, Nlle Guinée	Aromatique et corsé. Sans acidité.
Gout Italien	100 % Arabica	Brésil, Colombie, Inde Ethiopie	Mélange de 4 arabicas. Bon arôme de café, marque en bouche en fin de tasse.
Mélange noir	100 % Arabica	5 arabicas d'Amérique centrale	Rond, corsé puissant en goût
Fazenda	100 % Arabica	Brésil	Corsé et long en bouche
Pacamara	100 % Arabica	Salvador	<b>Arôme</b> : fin et acidulé <b>Corps</b> : moyen sans agressivité <b>Goût</b> : parfumé, bien équilibré
Harar	100 % Arabica	Ethiopie	<b>Arôme</b> : riche <b>Corps</b> : puissant <b>Goût</b> : abord sec et vif, typé chocolaté
Mélange n°1	33 % Robusta 66 % Arabica	Inde, Ethiopie	Corsé, taux de caféine plus élevé.

## Les cafés gourmets

VARIETE	TYPE	PROVENANCE	PARTICULARITES
Vilcabamba	100 % Arabica	Equateur	<b>Arôme</b> : épicé <b>Corps</b> : moyen, <b>Goût</b> : épices et noix
Skybury	100 % Arabica	Australie	<b>Arôme</b> : fruité <b>Corps</b> : généreux, long en bouche <b>Goût</b> : doux, fruité, légèrement chocolaté.
Gallia	100 % Arabica	Kenya	Bien parfumé rond en bouche
Cuba	100 % Arabica	Cuba	Puissant et équilibré avec un développement en bouche harmonieux
Blue Mountain	100 % Arabica	Jamaïque	Très parfumé, ni amertume, ni acidité ; puissant en goût.

## Les cafés Bio

VARIETE	TYPE	PROVENANCE	PARTICULARITES
Sidamo Moka	100 % Arabica	Ethiopie	<b>Arôme</b> : riche et parfumé <b>Corps</b> : moyen <b>Goût</b> : doux et peu acidulé, fruité et aromatique

## Les cafés aromatisés

ARÔME	TYPE	PROVENANCE
Noisette	100 % Arabica	Café de Costa Rica & arôme
Chocolat	100 % Arabica	Café de Colombie & arôme
Amande	100 % Arabica	Café du Cameroun & arôme
Vanille	100 % Arabica	Café Brésil & arôme
Tiramisu	100 % Arabica	Café gourmetl & arôme



**Torréfaction d'Auron** 88 rue d'Auron 18000 BOURGES  
Tél : 02 48 69 07 88

Retrouvez nos recettes, conseils et détails à propos des cafés sur  
[www.torrefactiondauron.fr](http://www.torrefactiondauron.fr)