

# SELECTION DE CAFES DISPONIBLES

## LES CAFES CLASSIQUES

VARIETE	TYPE	PROVENANCE	PARTICULARITES
Décaféiné (sans solvant)	100 % Arabica	Colombie ou 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.
Mélange n°2	100 % Arabica	Brésil, Ethiopie, Inde	Bon arôme soutenu.
Moka Sidamo	100 % Arabica	Ethiopie	Arôme : riche et parfumé Corps : moyen Goût : doux et peu acidulé, fruité et aromatique
Douceur d'Amérique	100 % Arabica	5 Arabicas d'Amérique Centrale	Léger et fruité
Quézaltepec	100%Arabica	Salvador	Équilibré, avec une douce acidité et des arômes de miel.
Mélange maison	100 % Arabica	Ethiopie, Guatemala, Nlle Guinée	Aromatique et corsé. Sans acidité.
Goût Italien	100 % Arabica	Brésil, Colombie, Inde, Ethiopie	Mélange de 4 arabicas. Bon arôme de café, marque en bouche en fin de tasse.
Fazenda	100 % Arabica	Brésil	Corsé et long en bouche
Fully	100 % Arabica	Burundi	Doux et fruité, mais suffisamment puissant.
Mélange noir	100 % Arabica	5 arabicas d'Amérique centrale	Rond, corsé puissant en goût
Harar	100 % Arabica	Ethiopie	Arôme : riche Corps : puissant Goût : abord sec et vif, typé chocolaté

## LES CAFES GOURMETS

VARIETE	TYPE	PROVENANCE	PARTICULARITES
Santa Clara	100 % Arabica	Nicaragua	Equilibré notes d'agrumes et de chocolat.
Vilcabamba	100 % Arabica	Equateur	Arôme : épicé Corps : moyen, Goût : épices et noix
Skybury	100 % Arabica	Australie	Arôme : fruité Corps : généreux, long en bouche Goût : doux, fruité, légèrement
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.
Gallia	100 % Arabica	Kenya	Bien parfumé rond en bouche
Maragogype	100 % Arabica	Brésil	Acidité nuancée, arôme délicat, touche de chocolat et marmelade d'orange

## LES CAFES BIO ET EQUITABLES

VARIETE	TYPE	PROVENANCE	PARTICULARITES
Tapachula	100 % arabica	México	Légèrement acidulé, aux arômes de noisettes, chocolat et épices
Yanahuanca	100 % arabica	Pérou	Bien équilibré, acidité subtile, corps remarquable, notes florales
Chanchamayo	100 % arabica	Pérou	Harmonieux, note d'agrumes, noisette et caramel

## LES CAFES AROMATISES

ARÔME	TYPE	PROVENANCE
Noisette	100 % Arabica	Café de Costa Rica & arôme noisette
Chocolat	100 % Arabica	Café de Colombie & arôme chocolat
Amande	100 % Arabica	Café du Cameroun & arôme amande
Vanille	100 % Arabica	Café Brésil & arôme vanille
Tiramisu	100 % Arabica	Café gourmet & arôme tiramisu
Caramel et Noix	100 % Arabica	Café gourmet & arôme caramel et noix



**Torréfaction d'Auron** 75 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)