

Liste des cafés

Torréfaction d'Auron

75 rue d'Auron 18000 BOURGES

02 48 69 07 88

www.torrefactiondauron.fr

Tous nos cafés sont 100 % arabica

Les cafés classiques

Variété	Pays	Altitude	Période de récolte	Préparation	Goût	% caféine estimé
Décaféiné	Colombie ou Honduras			Décaféiné à l'eau		
Exelso	Colombie	1500 m	Octobre à Février et Avril à Juin		Suave, doux, fruité et parfumé	1,37 %
Huehuetenango	Guatemala	700 à 1700 m	Septembre à Avril	Par voie humide	Léger, épicé, aromatique et légèrement acide	1,33 %
Malabar Moussonné	Inde	1000 à 4600 m	Novembre à Février	Par voie sèche	Saveur douce, arôme persistant en bouche	1,1 %

Tarrazu	Costa Rica	200 à 1650 m	Août à Mars selon altitude	Lavé, semi lavé sans fermentation	Riche en parfum et finesse, neutre en fin de tasse	1,22 % à 1,45 %
Mélange Brun	Brésil, Éthiopie, Honduras				Bon arôme soutenu	
Moka Sidamo	Éthiopie	1500 à 1800 m	Fin juillet à Décembre	Nature ou lavé	Riche et parfumé, doux et peu acidulé, fruité et aromatique	1,25 %
Douceur d'Amérique	Amérique centrale				Léger et fruité	
Mélange maison	Éthiopie, Guatemala, Salvador				Aromatique et corsé sans acidité	
Goût italien	Brésil, Éthiopie, Inde, Honduras				Bon arôme de café, marque en bouche en fin de tasse	
Fazenda Rainha	Brésil	1000 à 1500 m	Décembre à Mars	Lavé	Corsé et long en bouche, plaît à toute heure	
Kivu	Congo	1460 m		Lavé	Café puissant, vif, belle rondeur, persistant en bouche, notes cacao et noix	1,35 %
L'intense	Amérique centrale				Rond corsé puissant en goût	
Harar	Éthiopie	1500 à 1800 m	Octobre à Mars	Voie sèche	Riche et puissant abord sec et vif typé chocolaté	1,25 %

Les cafés gourmets

Variété	Pays	Altitude	Période de récolte	Préparation	Goût	% caféine estimé
Pacamara	Salvador	1200 à 2000 m	Février à Mars		Légèrement corsé avec une acidité agréable et notes chocolatées	1,32 %
Cuba	Cuba	1000 à 1200 m		Traitement humide séchage naturel	Puissant et équilibré notes de nougat et noix	1,37 %
Gallia	Kenya	1500 à 2100 m	Mars à Avril	Par voie humide	Bien parfumé, rond en bouche	1,36 %

Maragogype	Nicaragua	1700 m	Avril à Septembre	Par voie sèche	Acidité nuancée, arôme délicat, touche de chocolat et de marmelade d'orange	1,15 %
-------------------	-----------	--------	----------------------	----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Les cafés bio et équitables

Variété	Pays	Altitude	Période de récolte	Préparation	Goût	% caféine estimé
Chiapas	Mexique	1000 à 1600 m		Par voie humide	Léger et parfumé	1,15 %
Chocaman	Mexique	1800 à 2200 m		Par voie humide, séchage sur pierre chaude	Bien équilibré et parfumé	1,18 %

Les cafés aromatisés

Variété	Composition
Amande	Café du Costa Rica et arôme d'amande
Caramel et Noix	Café gourmet et arôme caramel et noix
Caramel Beurre Salé	Café aromatisé caramel beurre salé
Noisette	Café du Costa Rica et arôme de noisette
Sirop d'érable et noix de Pécan	Café gourmet et arôme de sirop d'érable et noix de pécan
Tiramisu	Café gourmet et arôme tiramisu
Vanille	Café du Brésil et arôme de vanille

Les cafés du mois

Variété	Pays	Altitude	Période de récolte	Préparation	Goût	% caféine estimé
A Inde	Inde				Équilibré, fin de bouche onctueuse, arômes fruits secs et épices douces	1,17 %
Djimah	Éthiopie	1500 m		Non lavé	Puissant, notes boisées et végétales	1,25 %

Honduras	Honduras	1000 à 2000 m	Octobre à Mars	Lavé	Équilibré, arômes intenses, riches, fruités	1,30 %
Limu	Éthiopie	1200 m		Voie humide ou sèche	Long en bouche, arôme fleuri, peu de caféine	1,25 %
Santos	Brésil		Avril à Septembre		Doux, subtil, suave, peu d'acidité, notes de noisette	1,15 %