

# Liste des cafés

## Torréfaction d'Auron

75 rue d'Auron 18000 BOURGES

02 48 69 07 88

[www.torrefactiondauron.fr](http://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	Equilibré et aromatique	
Supremo	Colombie	1500 m	Octobre à Février et Avril à Juin		Intense, pas d'amertume ni d'acidité et rond	1,37 %
Huehuetenango	Guatemala	700 à 1700 m	Septembre à Avril	Par voie humide	Moyen, épicé, aromatique et légèrement acidulé	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, équilibré	1,22 % à 1,45 %
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 %
Moka Lekempti	Ethiopie		Juillet à Décembre		Bonne intensité, chocolaté et boisé	
Mélange maison	Brésil et Ethiopie				Aromatique et équilibré sans acidité	
Goût italien	Brésil, Éthiopie, Guatemala				Bon arôme de café, puissant et fruité	
Fazenda Rainha	Brésil	1000 à 1500 m	Décembre à Mars	Lavé	Equilibré et long en bouche, gourmand avec un goût cacahuète	
Kivu	Congo	1460 m		Lavé	Café équilibré, vif, belle rondeur, persistant en bouche, notes cacao et noix	1,35 %
Harar	Éthiopie	1500 à 1800 m	Octobre à Mars	Voie sèche	Riche et équilibré, fruité, fruits rouges, boisé et rond	1,25 %

# Les cafés gourmets

Variété	Pays	Altitude	Période de récolte	Préparation	Goût	% caféine estimé
Quirragua	Nicaragua	1500 à 2000 m	Décembre à Mars	Voie humide	Légèrement corsé avec une acidité agréable et notes chocolatées	1,32 %
Gallia	Kenya	1500 à 2100 m	Mars à Avril	Par voie humide	Bien parfumé, rond en bouche	1,36 %
La gloria Estate	Panama	1360 à 1500 m	Décembre à Janvier	Lavé et séché au soleil	Café doux, notes de noisettes, gourmand et crémeux	1,33 %

# Les cafés bio et équitables

Variété	Pays	Altitude	Période de récolte	Préparation	Goût	% caféine estimé
Hard Bean	Pérou	1000 à 1500 m	D'Avril à Septembre	Par voie humide	Léger, parfum chocolaté et long en bouche	1,20 %
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
Irish Coffee	Café aromatisé irish coffee
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