

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
DECAFEINE	COLOMBIE OU HONDURAS			Décaféiné à l'eau		
SUPREMO	COLOMBIE	1500 m	Octobre à février		Intense, pas d'amertume ni d'acidité et long en bouche	1,37 %
HUEHUETENANGO	GUATEMALA	700 à 1700 m	Septembre à avril	Par voie humide	Puissant, onctueux, légèrement acide et long en bouche	1,33 %
FINCA	HONDURAS	1450 à 1900 m	De janvier à juin	Voie humide	Équilibré, fruité, riche en arôme, acidité élevée mais plaisante	1,32 %
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 %
JAMPIE	INDONÉSIE	1100 à 1600 m	Mai à septembre	Voie humide	Puissant, légère acidité, long en bouche qui laisse un goût de chocolat et pêche	
MOKA SIDAMO	ETHIOPIE	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	
MELANGE MAISON	BRESIL ET ETHIOPIE				Aromatique, équilibré et sans acidité	
GOUT ITALIEN	BRESIL, ETHIOPIE ET GUATEMALA				Bon arôme de café, puissant et fruité	
FAZENDA RAIHA	BRESIL	1000 à 1500 m	Décembre à mars	Lavé	Équilibré et long en bouche, gourmand avec un goût de cacahuète	
KIVU	CONGO	1460 m		Lavé	Café équilibré, vif, belle rondeur, persistant en bouche, notes cacao et noix	1,35 %
IGUANA	REPUBLIQUE DOMINICAINE	1200m	Novembre à mars	Lavé	Intense, fruité, gourmand et boisé	
HARAR	ETHIOPIE	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
QUIRAGUA	NICARAGUA	1500 à 2000 m	Décembre à mars	Voie humide	Equilibré, fruité avec des notes d'agrumes	1,32 %
GALLIA	KENYA	1500 à 2100 m	Mars à avril	Par voie humide	Bien parfumé, rond en bouche	1,36 %

Les cafés bio et équitables

Variété	Pays	Altitude	Période de récolte	Préparation	Goût	% caféine estimé
KOROFEIGU	NELLE GUINEE	1400 à 1800m	D'avril à septembre		Equilibré, fruité et chocolat au lait	
CHOCAMAN	MEXIQUE	1800 à 2200 m		Par voie humide, séchage sur pierre chaude	Bien équilibré, parfumé, note chocolat Gourmand et persistant	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 SALE	Café aromatisé caramel beurre salé
CHOCOLAT	Café de Colombie et arôme de chocolat
IRISH COFFEE	Café aromatisé irish coffee
NOISETTE	Café du Costa Rica et arôme de noisette
SIROP D'ERABLE ET NOIX DE PECAN	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