



## Nos origines pures 100 % Arabica

Découvrez la diversité et la richesse des goûts et des arômes des meilleurs arabicas du monde. Nous vous les présentons ici "purs", c'est-à-dire non mélangés. Tous ont été strictement sélectionnés.

Prix / 250g    Prix / kg

|                                 |                                                                                                                                                        |         |         |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Colombie <i>Supremo</i>         | DOUX. Aromatique et élégant. Notes de fruits frais et de pain d'épices.                                                                                | 7,30 €  | 29,20 € |
| Pérou <i>El Palomar</i>         | DOUX. Fruité, rond et long en bouche, au goût profond.<br>Commerce équitable SPP "Simbolo de los Pequeños Productores"                                 | 8,20 €  | 32,80 € |
| Éthiopie <i>Moka Sidamo</i>     | DOUX. Tout en finesse. Délicatement parfumé et chocolaté.                                                                                              | 7,90 €  | 31,60 € |
| Costa-Rica <i>Tarrazu</i>       | MOYEN. Attaque acidulée aux notes de fruits rouges et de myrtilles. Un final gourmand et chocolaté.                                                    | 7,30 €  | 29,20 € |
| Brésil <i>Cerrado</i>           | MOYEN. Notes d'arachides                                                                                                                               | 8,00 €  | 32,00 € |
| Éthiopie <i>Moka Lekempti</i>   | MOYEN. Équilibré, fruité et épicé.                                                                                                                     | 7,40 €  | 29,60 € |
| Saint Domingue <i>Barahona</i>  | MOYEN. Rond, sur des notes de noisettes.                                                                                                               | 8,30 €  | 33,20 € |
| Congo <i>Kivu K3</i>            | CORSÉ. Équilibré, aromatique, fruité, légèrement acidulé, corps rond, notes chocolatées et belle longueur en bouche.                                   | 7,80 €  | 31,20 € |
| Éthiopie <i>Moka Yrgacheffe</i> | CORSÉ. Riche, avec des nuances de jasmin et de fruits secs.                                                                                            | 8,30 €  | 33,20 € |
| Kenya <i>A</i>                  | CORSÉ. Fruité, fin, acidulé, des notes d'agrumes et de fruits des bois. Un des meilleurs crus d'Afrique.                                               | 9,00 €  | 36,00 € |
| Éthiopie <i>Moka Harrar</i>     | CORSÉ. Boisé, fruité, très persistant                                                                                                                  | 10,00 € | 40,00 € |
| Ouganda <i>Drugar</i>           | Très CORSÉ. Puissant, sans agressivité. Des notes de grillé.                                                                                           | 7,00 €  | 28,00 € |
| Inde <i>Malabar</i>             | Très CORSÉ. Moussonné, intense et persistant. Fortement marqué par des tonalités épicées et animales.                                                  | 7,90 €  | 31,60 € |
| Vietnam <b>100% Robusta</b>     | Très CORSÉ. Puissant et généreux, aux notes de cacao noir et de céréales torréfiées. Amertume affirmée, crème abondante et longue persistance.         | 5,60 €  | 22,40 € |
| <b>Sélection Découverte</b>     | Régulièrement, nous vous proposons, pour une durée limitée, un nouveau café. Il s'agit d'origines moins connues, mais toujours de remarquable qualité. |         |         |
| Guatemala <i>Maragogype</i>     | DOUX. Réputé pour ses gros grains et son élégance en tasse. Saveur douce et équilibrée, avec des notes florales, chocolatées et légèrement fruitées    | 12,00 € | 48,00 € |



## Nos assemblages historiques

Nos mélanges, désignés par la couleur du paquet, allient une grande richesse d'arômes à une excellente régularité du goût. C'est à la qualité de ses assemblages que l'on reconnaît un bon torréfacteur !

Ils n'ont pas varié **depuis 1953**, année de création de notre activité à Vienne et ont fait la réputation de notre maison.

|                     |                            |                                                                                                                     | Prix / 250g   | Prix / kg      |
|---------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <b>Rouge</b>        | 2/3 Robusta<br>1/3 Arabica | <b>Très corsé.</b> Très apprécié des consommateurs de café "à l'orientale".                                         | <b>5,70 €</b> | <b>22,80 €</b> |
| <b>Jaune</b>        | 1/3 Robusta<br>2/3 Arabica | <b>Corsé.</b> L'alliance de la puissance et de l'amertume.<br>C'est le préféré des amateurs de café "traditionnel". | <b>6,20 €</b> | <b>24,80 €</b> |
| <b>Goût Italien</b> | 20% Robusta<br>80% Arabica | <b>Moyennement corsé.</b><br>La finesse de l'arabica renforcée par la force du robusta.                             | <b>6,40 €</b> | <b>25,60 €</b> |
| <b>Blanc</b>        | 10% Robusta<br>90% Arabica | <b>Doux et léger.</b><br>Une pointe de robusta pour rappeler le goût de la tradition.                               | <b>6,40 €</b> | <b>25,60 €</b> |
| <b>Marron</b>       | 100% Arabica               | <b>Corsé.</b> Sept cafés différents sont nécessaires pour élaborer ce nectar.                                       | <b>6,70 €</b> | <b>26,80 €</b> |
| <b>Doré</b>         | 100% Arabica               | <b>Moyennement corsé.</b> Équilibré. Rond et très parfumé.<br>Le café Signature de Pierre Soral.                    | <b>6,70 €</b> | <b>26,80 €</b> |
| <b>Noir</b>         | 100% Arabica               | <b>Moyennement corsé.</b> Contient 50% de Moka.                                                                     | <b>7,90 €</b> | <b>31,60 €</b> |
| <b>Bleu</b>         | 100% Arabica               | <b>Doux avec du caractère !</b><br>Mélange de 5 arabicas suaves et aromatiques.                                     | <b>6,70 €</b> | <b>26,80 €</b> |
| <b>Déca</b>         | 100% Arabica<br>décaféiné  | C'est un assemblage de deux arabicas dont la décaféination n'a altéré ni le goût, ni l'arôme. Un grand déca !       | <b>7,60 €</b> | <b>30,40 €</b> |



## Vente par correspondance

Si vous le souhaitez, nous nous ferons un plaisir de vous expédier votre café :

Un montant forfaitaire de 8,00 € est demandé pour contribuer aux frais d'envoi (colissimo).  
Nous ne pouvons accepter que les commandes supérieures à 30€, hors participation aux frais d'expédition.

**Cafés Pierre SORAL**  
32 cours Romestang  
38200 VIENNE

Tél : 04 74 85 16 03  
Mail : [contact@cafes-pierre-soral.com](mailto:contact@cafes-pierre-soral.com)  
Facebook : [Torréfaction Pierre Soral](#)