



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.	7,60 €	30,40 €
Éthiopie <i>Moka Sidamo</i>	DOUX. Tout en finesse. Délicatement parfumé et chocolaté.	7,90 €	31,60 €
Pérou <i>El Palomar</i>	DOUX. Fruité, rond et long en bouche, au goût profond. Commerce équitable SPP "Simbolo de los Pequenos Productores"	8,20 €	32,80 €
Éthiopie <i>Moka Yrgacheffe</i>	MOYEN. Riche, avec des nuances de jasmin et de fruits secs.	8,50 €	34,00 €
Brésil <i>Cerrado</i>	MOYEN. Notes d'arachides	8,00 €	32,00 €
Costa-Rica <i>Tarrazu</i>	MOYEN. Attaque acidulée aux notes de fruits rouges et de myrtilles. Un final gourmand et chocolaté.	7,60 €	30,40 €
Éthiopie <i>Moka Lekempti</i>	MOYEN. Équilibré, fruité et épicé.	7,30 €	29,20 €
Saint Domingue <i>Barahona</i>	MOYEN. Rond, sur des notes de noisettes.	8,60 €	34,40 €
Cameroun <i>Jaym's</i>	CORSÉ. Rustique, très persistant.	7,60 €	30,40 €
Kenya <i>A</i>	CORSÉ. Fruité, fin, acidulé, des notes d'agrumes et de fruits des bois. Un des meilleurs crus d'Afrique.	8,50 €	34,00 €
Éthiopie <i>Moka Harrar</i>	CORSÉ. Boisé, fruité, très persistant	9,20 €	36,80 €
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 100% Robusta	Très CORSÉ. Puissant et généreux, aux notes de cacao noir et de céréales torréfiées. Amertume affirmée, persistante.	5,60 €	22,40€
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€

Sélection Découverte :

Régulièrement, nous vous proposons, pour une durée limitée, un nouveau café. Il s'agit d'origines moins connues, mais toujours de remarquable qualité.



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
Rouge	2/3 Robusta 1/3 Arabica	Très corsé. Très apprécié des consommateurs de café "à l'orientale".	5,70 €	22,80 €
Jaune	1/3 Robusta 2/3 Arabica	Corsé. L'alliance de la puissance et de l'amertume. C'est le préféré des amateurs de café "traditionnel".	6,20 €	24,80 €
Goût Italien	20% Robusta 80% Arabica	Moyennement corsé. La finesse de l'arabica renforcée par la force du robusta.	6,40 €	25,60 €
Blanc	10% Robusta 90% Arabica	Doux et léger. Une pointe de robusta pour rappeler le goût de la tradition.	6,40 €	25,60 €
Marron	100% Arabica	Corsé. Sept cafés différents sont nécessaires pour élaborer ce nectar.	6,70 €	26,80 €
Doré	100% Arabica	Moyennement corsé. Équilibré. Rond et très parfumé. Le café Signature de Pierre Soral.	6,70 €	26,80 €
Noir	100% Arabica	Moyennement corsé. Contient 50% de Moka.	7,90 €	31,60 €
Bleu	100% Arabica	Doux avec du caractère ! Mélange de 5 arabicas suaves et aromatiques.	6,70 €	26,80 €
Déca	100% Arabica décaféiné	C'est un assemblage de deux arabicas dont la décaféination n'a altéré ni le goût, ni l'arôme. Un grand déca !	8,60 €	34,40 €



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
Facebook : [Torréfaction Pierre Soral](#)