



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.	6,80 €	27,20 €
Mexique <i>El Santo</i>	Doux. Entame fruitée. Un final délicatement chocolaté, tout en douceur.	7,10 €	28,40 €
Pérou <i>El Palomar</i>	Doux, fruité, rond et long en bouche, au goût profond.	7,70 €	30,80 €
Éthiopie <i>Moka Sidamo</i>	Doux, tout en finesse. Délicatement parfumé et chocolaté.	7,40 €	29,60 €
Honduras <i>S.H.G.</i>	Moyennement corsé. Corps onctueux. Légèrement acidulé. Des nuances de chocolat,	8,50 €	34,00 €
Costa-Rica <i>Tarrazu</i>	Moyennement corsé. Attaque acidulée aux notes de fruits rouges et de myrtilles. Un final gourmand et chocolaté.	6,80 €	27,20 €
Brésil <i>Cerrado</i>	Moyennement corsé. Notes d'arachides	8,00 €	32,00 €
Éthiopie <i>Moka Lekempti</i>	Moyennement corsé. Équilibré, fruité et épicé.	7,40 €	29,60 €
Cameroun <i>Jaym's</i>	Soutenu, rustique, très persistant.	6,80 €	27,20 €
Nouvelle-Guinée <i>Korofeigu</i>	Soutenu, harmonieux, gourmand, sur des notes boisées et de pain grillé.	8,00 €	32,00 €
Congo <i>Bonobo</i>	Corsé. Bel équilibre entre vivacité et puissance sur des nuances boisées.	7,30 €	29,20 €
Éthiopie <i>Moka Yrgacheffe</i>	Intense, corsé, riche, avec des nuances de jasmin et de fruits secs.	7,90 €	31,60 €
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 €
République Dominicaine <i>Barahona</i>	Soutenu et rond, sur des notes de noisettes.	7,70 €	30,80 €
Ouganda <i>Drugar</i>	Très corsé, puissant, sans agressivité. Des notes de grillé.	6,80 €	27,20 €
Inde <i>Malabar</i>	Très corsé, moussonné, intense et persistant. Fortement marqué par des tonalités épicées et animales.	7,40 €	29,60 €
Sélection Découverte	<i>Régulièrement, nous vous proposons, pour une durée limitée, un nouveau café. Il s'agit d'origines moins connues, mais toujours de remarquable qualité.</i>		





NOS MÉLANGES "MAISON"

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".	5,20 €	20,80 €
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".	5,50 €	22,00 €
Goût Italien	20% Robusta 80% Arabica	Moyennement corsé. La finesse de l'arabica renforcée par la force du robusta.	5,90 €	23,60 €
Blanc	10% Robusta 90% Arabica	Doux et léger. Une pointe de robusta pour rappeler le goût de la tradition.	5,90 €	23,60 €
Marron	100% Arabica	Corsé. Sept cafés différents sont nécessaires pour élaborer ce nectar.	6,20 €	24,80 €
Doré	100% Arabica	Moyennement corsé. Équilibré. Rond et très parfumé.	6,20 €	24,80 €
Noir	100% Arabica	Moyennement corsé. Contient 50% de Moka.	7,00 €	28,00 €
Bleu	100% Arabica	Doux avec du caractère ! Mélange de 5 arabicas suaves et aromatiques.	6,20 €	24,80 €
Déca	100% Arabica décaféiné	Décaféiné à l'eau, sans solvant. C'est un assemblage de deux arabicas dont la décaféination n'a altéré ni le goût, ni l'arôme. Un grand déca !	6,60 €	26,40 €



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](https://www.facebook.com/Torréfaction Pierre Soral)

