

Rouge	2/3 Robusta 1/3 Arabica	<i>Très corsé. Très apprécié des consommateurs de café "à l'orientale".</i>	3,60 €
Jaune	1/3 Robusta 2/3 Arabica	<i>Moyennement corsé. L'alliance de la puissance et de l'amertume. C'est le préféré des amateurs de café "traditionnel"</i>	3,90 €
Blanc	10% Robusta 90% Arabica	<i>Doux et léger. Une pointe de robusta pour rappeler le goût de la tradition.</i>	4,20 €
Marron	100% Arabica	<i>Corsé. Sept cafés différents sont nécessaires pour élaborer ce nectar.</i>	4,40 €
Doré	100% Arabica	<i>Moyennement corsé. Équilibré. Rond et très parfumé.</i>	4,40 €
Noir	100% Arabica	<i>Moyennement corsé. Contient 50% de Moka.</i>	4,80 €
Bleu	100% Arabica	<i>Doux avec du caractère ! Mélange de 5 arabicas suaves et aromatiques.</i>	4,40 €
Déca	100% Arabica décaféiné	<i>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 !</i>	4,60 €

N O S O R I G I N E S P U R E S 1 0 0 % A r a b i c a

Prix / 250 grs

Pérou <i>El Palomar</i>	<i>Doux, fruité, rond et long en bouche, au goût profond. Café issu de l'agriculture biologique et du commerce équitable.</i>	5,00 €
Colombie <i>Choco</i>	<i>Doux, de la rondeur, des nuances d'agrumes.</i>	4,60 €
Éthiopie <i>Moka Sidamo</i>	<i>Doux, tout en finesse. Délicatement parfumé et chocolaté.</i>	5,50 €
Guatemala <i>Maya</i>	<i>Moyennement corsé. Parfum très fleuri.</i>	4,60 €
Éthiopie <i>Moka Lekempti</i>	<i>Moyennement corsé. Équilibré, fruité et épicé.</i>	4,50 €
Costa-Rica <i>Tarrazu</i>	<i>Moyennement corsé. Attaque acidulée aux notes de fruits rouges et de myrtilles. Un final gourmand et chocolaté.</i>	5,00 €
Colombie <i>Fabrica</i>	<i>Moyennement corsé, avec de la vivacité, malté. Café issu de l'agriculture biologique.</i>	6,00 €
Brésil <i>Linda</i>	<i>Moyennement corsé. Subtil et généreux. Nuances de praline, de fruits secs, de frangipane.</i>	4,80 €
Congo <i>Bonobo</i>	<i>Corsé, bel équilibre entre vivacité et puissance sur des nuances boisées.</i>	4,90 €
Nouvelle-Guinée <i>Sigri A</i>	<i>Soutenu, harmonieux, gourmand, sur des notes boisées et de pain grillé. Café issu de l'agriculture biologique.</i>	6,00 €
Éthiopie <i>Moka Yrgacheffe</i>	<i>Intense, corsé, riche, avec des nuances de jasmin et de fruits secs.</i>	5,80 €
Kenya <i>Gallia</i>	<i>Corsé, fruité, fin, acidulé, des notes d'agrumes et de fruits des bois. Il n'y a pas de meilleurs crus d'Afrique</i>	6,60 €
Saint Domingue <i>Barahona</i>	<i>Soutenu et rond, sur des notes de noisettes.</i>	6,20 €
Éthiopie <i>Moka Harrar</i>	<i>Le plus puissant des mokas. Goût sauvage, corsé, arôme dense, fortement parfumé. Beaucoup de caractère !</i>	6,00 €
Inde <i>Malabar</i>	<i>Très corsé, moussonné, intense et persistant. Fortement marqué par des tonalités épicées et animales.</i>	4,90 €
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"

Mis au point, il y a plus d'un demi siècle, ils ont fait la réputation de notre maison.

Ces mélanges, dont certains font intervenir jusqu'à huit variétés différentes de cafés verts pour un seul assemblage, 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 !

Nos mélanges sont désignés par la couleur du paquet.

Ils n'ont pas varié depuis 1953, année de création de notre activité à Vienne.

NOS ORIGINES PURES

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.

LA SÉLECTION-DECOUVERTE

Tout au long de l'année, nous vous proposons de découvrir un café temporaire. Il s'agit de cafés moins connus, mais tous, de remarquable qualité. Laissez-vous tenter par l'aventure !

CONDITIONS DE VENTE

Les prix indiqués sont T.T.C. (T.V.A. 5,5 %) par paquet de 250g de café.

Les prix des paquets sont modifiés comme suit :

- pour 1 kg de café : réduction de 0,10 € par paquet en un kilogramme.

VENTE PAR CORRESPONDANCE

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

- Envoyez ou téléphonez votre commande en précisant le nom, la quantité et le prix des variétés choisies.
- Calculez vous-même le montant de votre commande en ajoutant au prix du café, un montant forfaitaire de 6,00 € pour contribution aux frais d'envoi (colissimo).
- Joignez votre chèque à la commande.
- Nous ne pouvons accepter que les commandes d'un montant minimum de 15 €, hors participation aux frais d'expédition.
-

Renseignez-vous vite !

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)

La liste de nos thés et cafés est disponible sur Internet : www.cafes-pierre-soral.com