



**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.	6,00 €	24,00 €
Mexique <i>El Santo</i>	Doux. Entame fruitée. Un final délicatement chocolaté, tout en douceur.	6,60 €	26,40 €
Pérou <i>El Palomar</i>	Doux, fruité, rond et long en bouche, au goût profond. Café issu du <i>commerce équitable</i> .	5,20€	20,80 €
Éthiopie <i>Moka Sidamo</i>	Doux, tout en finesse. Délicatement parfumé et chocolaté.	6,20 €	24,80 €
Equateur <i>Loja</i>	Douceur et rondeur en bouche. Notes de noisette et de cacao.	6,60 €	26,40 €
Honduras <i>Cafico</i>	Moyennement corsé. Corps onctueux. Des nuances de chocolat au lait	6,60 €	26,40 €
Costa-Rica <i>Tarrazu</i>	Moyennement corsé. Attaque acidulée aux notes de fruits rouges et de myrtilles. Un final gourmand et chocolaté.	5,70 €	22,80 €
Brésil <i>Linda</i>	Moyennement corsé. Subtil et généreux. Nuances de praline, de fruits secs, de frangipane.	5,50 €	22,00 €
Éthiopie <i>Moka Lekempti</i>	Moyennement corsé. Équilibré, fruité et épicé.	5,20 €	20,80 €
Congo <i>Bonobo</i>	Corsé. Bel équilibre entre vivacité et puissance sur des nuances boisées.	6,10 €	24,40 €
Éthiopie <i>Moka Yrgacheffe</i>	Intense, corsé, riche, avec des nuances de jasmin et de fruits secs.	6,70 €	26,80 €
Kenya <i>Gallia</i>	Corsé, fruité, fin, acidulé, des notes d'agrumes et de fruits des bois. Un des meilleurs crus d'Afrique.	8,50 €	34,00 €
Saint Domingue <i>Barahona</i>	Soutenu et rond, sur des notes de noisettes.	7,20 €	28,80 €
Éthiopie <i>Moka Harrar</i>	Goût sauvage, corsé, arôme dense, fortement parfumé. Beaucoup de caractère ! Le plus puissant des Mokas.	6,90 €	27,60 €
Ouganda <i>Drugar</i>	Très corsé, puissant, sans agressivité. Des notes de grillé.	6,00 €	24,00 €
Inde <i>Malabar</i>	Très corsé, moussonné, intense et persistant. Fortement marqué par des tonalités épicées et animales.	6,30 €	25,20 €
<b>Sélection Découverte</b>	<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
<b>Rouge</b>	2/3 Robusta 1/3 Arabica	<b>Très corsé.</b> Très apprécié des consommateurs de café "à l'orientale".	<b>4,20 €</b>	<b>16,80 €</b>
<b>Jaune</b>	1/3 Robusta 2/3 Arabica	<b>Corsé.</b> L'alliance de la puissance et de l'amertume. C'est le préféré des amateurs de café "traditionnel".	<b>4,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Goût Italien</b>	20% Robusta 80% Arabica	<b>Moyennement corsé.</b> La finesse de l'arabica renforcée par la force du robusta.	<b>4,80 €</b>	<b>19,20 €</b>
<b>Blanc</b>	10% Robusta 90% Arabica	<b>Doux et léger.</b> Une pointe de robusta pour rappeler le goût de la tradition.	<b>4,80 €</b>	<b>19,20 €</b>
<b>Marron</b>	100% Arabica	<b>Corsé.</b> Sept cafés différents sont nécessaires pour élaborer ce nectar.	<b>5,10 €</b>	<b>20,40 €</b>
<b>Doré</b>	100% Arabica	<b>Moyennement corsé.</b> Équilibré. Rond et très parfumé.	<b>5,10 €</b>	<b>20,40 €</b>
<b>Noir</b>	100% Arabica	<b>Moyennement corsé.</b> Contient 50% de Moka.	<b>5,50 €</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Bleu</b>	100% Arabica	<b>Doux avec du caractère !</b> Mélange de 5 arabicas suaves et aromatiques.	<b>5,10 €</b>	<b>20,40 €</b>
<b>Déca</b>	100% Arabica décaféiné	<b>Décaféiné à l'eau,</b> sans solvant. C'est un assemblage de deux arabicas dont la décaféination n'a altéré ni le goût, ni l'arôme. Un grand déca !	<b>5,30 €</b>	<b>21,20 €</b>



## VENTE PAR CORRESPONDANCE

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

Un montant forfaitaire de 6,00 € est demandé pour contribuer aux frais d'envoi (colissimo). Nous ne pouvons accepter que les commandes supérieures à 20€, hors participation aux frais d'expédition.

Cafés Pierre SORAL  
32 cours Romestang  
38200 VIENNE

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

