

NOTRE HISTOIRE

Torréfacteur lyonnais depuis 2015, nous apportons une note caféinée dans le quotidien de nos clients professionnels et particuliers. Le partage, l'humain et la durabilité sont nos mots d'ordre.

15 CAFÉS TORRÉFIÉS PAR NOS TORRÉFACTEURS

6 CAFÉS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CAFÉS DISPONIBLES EN GRAINS, FRAÎCHEMENT MOULU ET EN CAPSULES COMPATIBLES AVEC NESPRESSO®

1 ÉQUIPE PASSIONNÉE SOUHAITANT VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LE CAFÉ AUTREMENT

Nous contacter :

04 82 31 58 68 / info@cafes-goneo.fr

Cafés Gonéo
Presqu'île

2 Rue Grenette,
69002 Lyon

Cafés Gonéo
Halles de Lyon
Paul Bocuse

102 Cr Lafayette,
69003 Lyon

Maison de
torréfaction
Cafés Gonéo

All. André Chapelon,
69200 Vénissieux

e-shop : www.cafes-goneo.fr

f @ in



CAFÉS
GONÉO

MAISON DE TORRÉFACTION LYONNAISE





NOS BLENDS SIGNATURES

« Nos blends sont torréfiés et assemblés avec le plus grand respect des terroirs qui les composent. Leurs typicités et tous les savoir-faire de nos producteurs sont mis en avant, avec compréhension et précision. Nos blends sont authentiques et ils en ont le goût ! »

Guillaume Henriet / Maître Torréfacteur des Cafés Gonéo

Y.C.H.®

Abricoté - Chocolaté - Floral - Amande

Café de spécialité

Un nez explosif mais avec beaucoup de **finesse**, sur des notes abricotées, chocolatées et florales. En bouche, l'attaque est franche et laisse place à la **rondeur** sur des saveurs rappelant l'amande. Le final est **délicat** avec un corps **velouté**.

STIVALE ESPRESSO®

Chocolat - Malté - Épices douces - Boisé

Le nez est expressif sur des arômes cacaotés et boisés. Nous sommes sur une tasse **racée au corps liquoreux**. Bonne persistance en bouche pour finir sur des notes d'épices douces et de malt.

DROP SHOT®

Malté - Cacaoté - Boisé

Une tasse plutôt **racée** et longue en bouche autour de notes de caramel et de malt. **Belle texture** en tasse avec de la **mâche**. La crème est persistante en Ristretto.

TRIO VERDE®

Cacao - Fruits mûrs - Prune

Café de spécialité

Ce blend nous délivre une tasse d'une grande complexité aromatique et gustative. Le nez est **expressif** grâce aux fruits mûrs. En bouche, l'**équilibre** se fait autour de notes **gourmandes et fruitées**.

LYONNÉO®

Café de spécialité



Abricot - Fruits noirs - Caramel - Épices douces

Un café de spécialité BIO créé en **collaboration avec la Ville de Lyon**. Des arômes **floraux**, des saveurs **fruitées** et d'**épices douces** et une finalité **gourmande** aux goûts de **caramel**, pour un café 100 % lyonnais.



BARISTA 25'®

Vice meilleur blend expresso de France 2017

Chocolat - Coing - Praline

Café de spécialité

Une tasse tout en souplesse avec beaucoup de **sucrosité** et un **corps soyeux**. Le nez dévoile d'intenses notes chocolatées. La fin de bouche confère quelques touches de pralines et de coings



5/10® - Blend Anniversaire

Vice meilleur blend expresso de France 2021

Fruits tropicaux - Chocolat - Fruits rouges

Café de spécialité

Beaucoup de **sucrosité** et de **douceur** dans cet assemblage. Le final est tout en **rondeur**, sur des notes chocolatées. Nous pouvons également sentir quelques notes fermentaires agréables en fin de bouche. Une tasse d'une **finesse** remarquable.



SOUVENIR DE GOMA®

Meilleur blend expresso de France 2022

Fruits noirs - Miel - Orange - Chocolat blanc

Café de spécialité

Ce blend a un profil très **complexe**. L'assemblage de ces deux lots issus d'une même ferme, offre une balance parfaite entre **sucrosité et fruité**. Le nez de cette tasse dévoile des notes intenses de **miel et de confiture de fruits**. En bouche, la trame de fond est très **fruitée** (fruits noirs, orange) mais est adoucie par une **sucrosité** bien présente (touches de chocolats blancs et de miel). La fin de bouche est **ronde et cacaotée**.



NOS ORIGINES PURES

Nous avons sourcé avec passion et exigence chaque origine, pour vous offrir un choix et une diversité de profils aromatiques parmi les cafés les plus recherchés.

Les maîtres mots dans nos critères de sélection sont la haute qualité, la traçabilité et l'achat à prix fixes des cafés verts pour une relation durable avec nos producteurs et coopératives.

SALVADOR AYUTEPEQUE

Cacao - Fruits à noyaux

Café de spécialité

En bouche, l'**équilibre** se fait entre **rondeur** et **finesse** grâce aux fruits jaunes à noyaux et aux notes **gourmandes** chocolatées en fin de bouche.

Le corps est **ample** et **généreux**.

INDE MALABAR

Boisé - Épices douces - Malté

La tasse est **puissante, structurée**, avec une texture corpulente. La fin de bouche est **persistante**.

HONDURAS MONTECILLOS

Fruits tropicaux - Prune - Chocolat au lait

Café de spécialité

En bouche, beaucoup de **sucrosité** et de **finesse**. La fin de bouche est **rafraîchissante**, rappelant la prune, mais aussi **gourmande** grâce aux notes de chocolat au lait.

COLOMBIE SUGAR CANE - Décaféiné

Caramel - Malté - Lacté - Sucre roux

Café de spécialité

Le corps est **délicat** et l'on peut déceler quelques touches de sucre roux, de noix et de fruits à noyaux.

ÉTHIOPIE GUJI



Fruits tropicaux - Orange - Fruits Rouge

Café de spécialité

Un nez **élégant**, rappelant l'orange. La texture est **soyeuse** sur des touches de fruits mûrs. La fin de bouche confère quelques notes de fruits rouges et tropicaux.

COLOMBIE TOLIMA



Floral - Caramel - Agrume

Café de spécialité

Une tasse d'une grande complexité gustative aux saveurs caramélisées, de **fruits secs** et d'agrumes. Le corps est **ronde**.

UGANDA MONT RWENZORI

Fruits Rouges - Boisé - Fruits exotiques

Café de spécialité

Avec un nez aux arômes **très fruités**, en tasse, c'est une **explosion de saveurs** qui reviennent au palais. La fin de bouche, **longue** et **persistante**, est légèrement boisée.



www.cafes-goneo.fr