

NICOLAS BERGER

torréfacteur de cacao & chocolatier

Nicolas Berger crée son atelier de torréfaction de cacao. Artisan au service des artisans, il propose des chocolats de couverture élaborés à partir de fèves de cacao pure origine et d'ingrédients rigoureusement sélectionnés.

Nicolas Berger creates his cocoa roasting workshop. Craftsman for the artisans, he offers couverture chocolates made from pure-origin cocoa beans and rigorously selected ingredients.

COLOMBIE

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 65% CACAO MINIMUM

Colombie, et plus précisément le département de Guaviare, situé au sud-est du pays dans la région amazonienne. Constitué de vastes forêts baignées de nombreux cours d'eau, Guaviare est un terroir exceptionnel pour le cacao. Début 2016, Alex, accompagné de sa fratrie et d'un des meilleurs experts agronomes d'Amérique Latine, entame un processus d'éradication de la culture de la coca et de reforestation de la zone. Ensemble, ils créent une association pour développer la culture de cacao et s'engagent auprès des familles qui vivent au bord du fleuve en leur apportant l'assurance d'un revenu fixe. Près de trente familles sont aujourd'hui regroupées autour de ce projet en constant développement. La plantation représente déjà 75 hectares sur lesquels sont cultivées des variétés Criollo et Trinitario.

Leur particularité gustative : des notes de confiture de lait, un léger parfum d'orange et une délicate amertume

Utilisations conseillées : pâtisseries, glaces, sorbets, ganaches, crèmes & boissons

SANS BEURRE DE CACAO AJOUTÉ

Ingrédients : fèves de cacao de Colombie, sucre de canne non raffiné, lécithine de tournesol, fleur de sel

Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque

CACAO TOTAL +/- 65,5% | CACAO SEC +/- 31,5% | BEURRE DE CACAO +/- 34%

Déclaration nutritionnelle pour 100g :
Energie 2170 kJ/522 kcal, matières grasses 35g dont acides gras saturés 21g, glucides 37g dont sucres 33g, fibres alimentaires 12g, protéines 7,8g, Sel 0,07g

Egalement disponible en chocolat noir de couverture 75% et en pâte de cacao 100%.

Conditionné par 10kg (2 sacs de 5kg)

Références disponibles sur stock en 65% : Colombie, Cuba, Equateur, Indonésie, Madagascar, Pérou, République Dominicaine, Sao Tomé & Principe, Venezuela, Vietnam

COLOMBIA

DARK CHOCOLATE COUVERTURE 65% MINIMUM COCOA

Colombia, and more specifically the department of Guaviare, located in the southeast of the country in the Amazon region. Made up of vast forests bathed in many waterways, Guaviare is an exceptional terroir for cocoa. In early 2016, Alex, accompanied by his siblings and one of the best agricultural experts in Latin America, began a process of eradicating coca cultivation and reforestation of the area. Together, they create an association to develop cocoa farming and engage with families living by the river by providing them with the assurance of a fixed income. Nearly thirty families are now grouped around this constantly developing project. The plantation already represents 75 hectares on which the Criollo and Trinitario varieties are grown.

Their taste particularity: notes of leche, a slight scent of orange and a delicate bitterness

Recommended uses: pastry, ice-cream & sorbet, ganache, cream & drinks

NO ADDED COCOA BUTTER

Ingredients : cocoa beans from Colombia, unrefined cane sugar, sunflower lecithin, flower salt

May contains traces of milk and nuts

TOTAL COCOA +/- 65,5% | DRY COCOA +/- 31,5% | COCOA BUTTER +/- 34%

Nutritional facts per 100g: Energy 2170 kJ/522 kcal, fat 35g (including saturated fats 21g), carbohydrates 37g (including sugar 33g), fibers 12g, proteins 7,8g, salt 0,07g

Also available in dark chocolate 75% and cocoa paste 100%.

Packed by 10kg (2 bags of 5kg)

References available in 65% : Colombia, Cuba, Dominican Republic, Ecuador, Indonesia, Madagascar, Peru, Sao Tome & Principe, Venezuela, Vietnam

chocolat@chocolat-nicolasberger.com

