

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.

CUBA

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 65% CACAO MINIMUM

Cuba, et plus précisément la région de Baracoa, située à l'extrémité orientale de l'île. Surplombé par une chaîne de montagnes, et de fait relativement isolé du reste de l'île, le terroir de Baracoa a conservé des cultures de Trinitario très anciens qui confère aux fèves de cacao un certain caractère.

Leur particularité gustative : des notes de fruits secs torréfiés, de caramel même de tabac blond en fin de bouche, et une amertume très équilibrée

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

SANS BEURRE DE CACAO AJOUTÉ

Ingrédients : fèves de cacao de Cuba, 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 & Príncipe, Venezuela, Vietnam

CUBA

DARK CHOCOLATE COUVERTURE 65% MINIMUM COCOA

Cuba, and more specifically the region of Baracoa, located at the eastern end of the island. Overlooked by a chain of mountains, and in fact relatively isolated from the rest of the island, the terroir of Baracoa has preserved very ancient Trinitario cultures which gives the cocoa beans a certain character.

Their taste particularity: notes of roasted dried fruits, caramel and even blond tobacco on the finish, with a very balanced bitterness

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

NO ADDED COCOA BUTTER

Ingredients : cocoa beans from Cuba, 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

