

# 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.

## RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

### CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 75% CACAO MINIMUM

La République Dominicaine et plus précisément le nord de l'île, près de San Francisco de Macoris. Les fèves de cacao proviennent de cacaoyers Amelonado anciens et Trinitario plantés il y a 30 ans au milieu d'une réserve privée réputée mondialement pour sa diversité d'oiseaux et l'équilibre de son écosystème. Créée par un spécialiste des méthodes de protection environnementale, la Réserve Zorzal finance, grâce à la vente des fèves de cacao, la préservation de la biodiversité et l'habitat des oiseaux au sein même de la forêt. Cultivé de manière durable, le cacao Zorzal (nom de l'oiseau qu'il protège) exhale une saveur chocolatée profonde.

**Leur particularité gustative : des notes de fruits d'automne (poires, coings), d'épices douces et de vin jaune**

Utilisations conseillées : tablettes, moulanges & décors

Ingrédients : fèves de cacao de République Dominicaine, sucre de canne non raffiné, beurre de cacao, lécithine de tournesol, fleur de sel

Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque

**CACAO TOTAL +/-75% | CACAO SEC +/-34% |  
BEURRE DE CACAO +/-41%**

Déclaration nutritionnelle pour 100g :  
Energie 2296 kJ/554 kcal, matières grasses 42g dont acides gras saturés 25g, glucides 28g, dont sucres 24g, fibres alimentaires 13g, protéines 8,4g, Sel 0,06g.

Egalement disponible en chocolat noir de couverture 65% et en pâte de cacao 100%.

Conditionné par 20kg

Références disponibles en stock en 75% :  
Colombie, Cuba, Equateur, Indonésie, Madagascar, Pérou, République Dominicaine, Sao Tomé & Príncipe, Venezuela, Vietnam

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.

## DOMINICAN REPUBLIC

### DARK CHOCOLATE COUVERTURE 75% MINIMUM COCOA

The Dominican Republic and more precisely the north of the island, near San Francisco de Macoris. The cocoa beans come from ancient Amelonado and Trinitario cocoa trees planted 30 years ago in the middle of a private reserve renowned worldwide for its diversity of birds and the balance of its ecosystem. Created by a specialist in environmental protection methods, the Zorzal Reserve finances, through the sale of cocoa beans, the preservation of biodiversity and the habitat of birds within the forest itself. Sustainably grown, Zorzal cocoa (the name of the bird it protects) exudes a deep chocolate flavor.

**Their taste particularity: notes of autumn fruits (pears, quinces), sweet spices and yellow wine**

Recommended uses: chocolate bars, molding & decor

Ingredients : cocoa beans from Dominican Republic, unrefined cane sugar, cocoa butter, sunflower lecithin, flower salt

May contains traces of milk and nuts

**TOTAL COCOA +/- 75% | DRY COCOA +/- 34%  
| COCOA BUTTER +/- 41%**

Nutritional facts per 100g: Energy 2296 kJ/554 kcal, fat 42g (including saturated fats 25g), carbohydrates 28g (including sugar 24g), fibers 13g, proteins 8,4g, salt 0,06g

Also available in dark chocolate 65% and cocoa paste 100%.

Packed by 20kg

References available in 75% : Colombia, Cuba, Dominican Republic, Ecuador, Indonesia, Madagascar, Peru, Sao Tome & Principe, Venezuela, Vietnam

[chocolat@chocolat-nicolasberger.com](mailto:chocolat@chocolat-nicolasberger.com)

