

NICOLAS BERGER

torréfacteur de cacaos & chocolatier

Nicolas Berger crée son atelier de torréfaction de cacaos. Artisan au service des artisans, il propose des chocolats de couverture élaborés à partir de fèves de cacaos 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.

INDONESIE

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 75% CACAO MINIMUM

L'Indonésie et plus précisément l'île de Sumba. Exploitée de manière durable, la plantation applique une politique zéro déchet. Elle emploie près de soixante personnes à temps plein et leur donne accès à une école gratuite pour leurs enfants et à un salaire supérieur à la moyenne locale. Les fèves de cacao, que nous avons choisies, sont issues de variétés Trinitario et Criollo, les deux s'étant entremêlées au fil du temps par pollinisation naturelle. Le caractère insulaire du terroir pérennise l'équilibre de cet "assemblage" naturel. Leur particularité gustative : des notes d'agrumes, de citronnelle et d'herbes fraîches

Utilisations conseillées : tablettes, moulages & décors

Ingrédients : fèves de cacao d'Indonésie, 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

INDONESIA

DARK CHOCOLATE COUVERTURE 75% MINIMUM COCOA

Indonesia and more precisely the island of Sumba. Exploited in a sustainable way, the plantation applies a zero-waste policy. It employs nearly sixty people full-time and gives them access to free school for their children and to a salary above the local average. The cocoa beans we have chosen come from the Trinitario and Criollo varieties, the two having intermingled over time through natural pollination. The insular character of the terroir perpetuates the balance of this natural "mix".

Their taste particularity: notes of citrus fruits, lemongrass and fresh herbs

Recommended uses: chocolate bars, molding & decor

Ingredients : cocoa beans from Indonesia, 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

