

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.

MADAGASCAR

CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT 50% CACAO MINIMUM

Madagascar et plus précisément la vallée du Sambirano. Inondée par la rivière éponyme qui rend les terres fertiles, cette vallée située au nord-ouest de l'île, accueille une flore exceptionnelle. Le domaine, avec lequel nous travaillons, a été créé en 1920 et présente un bel exemple de biodiversité. Planté de variétés Criollo et Trinitario, les arbres ont été identifiés et les cabosses sont récoltées séparément. Terroir d'exception, les cacao de Madagascar sont reconnaissables entre tous.

Leur particularité gustative : des notes de groseilles, griottes, de myrte et de vanille avec une agréable acidité

Utilisations conseillées : pâtisseries, crèmes, mousses, ganaches, tablettes, moulages & décors

Ingédients : fèves de cacao de Madagascar, sucre de canne non raffiné, lait en poudre, beurre de cacao, lécithine de tournesol, fleur de sel

Allergènes : LAIT en poudre. Peut contenir des traces de fruits à coque.

**CACAO TOTAL +/-50,5% | CACAO SEC +/-18%
| BEURRE DE CACAO +/-32% | LAIT TOTAL +/-19% | MG TOTALE +/- 36,4%**

Déclaration nutritionnelle pour 100g : Energie 2267 kJ / 545 kcal, matières grasses 37g dont acides gras saturés 22g, glucides 39g dont sucres 37g, fibres alimentaires 6.8g, protéines 10g, Sel 0,26g

Egalement disponible en chocolat au lait de couverture 40% et 60% et en chocolat noir de couverture 65%, 75% et pâte de cacao 100%.

Conditionné par 10kg (2 sacs de 5kg)

Références disponibles sur stock en 50% : Pérou, Madagascar

MADAGASCAR

MILK CHOCOLATE COUVERTURE 50% MINIMUM COCOA

Madagascar and more precisely the Sambirano valley. Flooded by the eponymous river which makes the land fertile, this valley located in the northwest of the island is home to an exceptional flora. The estate, with which we work, was created in 1920 and presents a fine example of biodiversity. Planted with Criollo and Trinitario varieties, the trees have been identified and the pods are harvested separately. Terroir of exception, the cocoas of Madagascar are recognizable among all.

Their taste particularity: notes of currants, sour cherries, myrtle and vanilla with a pleasant acidity

Recommended uses: pastry, ganache, cream & preparation, chocolate bars, molding, decor

Ingredients : cocoa beans from Madagascar, unrefined cane sugar, milk powder, cocoa butter, sunflower lecithin, flower salt

Allergens : powdered MILK. May contains traces of nuts.

TOTAL COCOA +/- 50,5% | DRY COCOA +/-18% | COCOA BUTTER +/- 32% | TOTAL MILK +/- 19% | TOTAL FAT +/- 36,4%

Nutritional facts per 100g: Energy 2267 kJ/545 kcal, fat 37g (including saturated fats 22g), carbohydrates 39g (including sugar 37g), fibers 6,8g, proteins 10g, salt 0,26g

Also available in milk chocolate 40% and 60% and in dark chocolate couverture 65%, 75% and cocoa paste 100%.

Packed by 10kg (2 bags of 5kg)

References available in 50% : Peru, Madagascar

chocolat@chocolat-nicolasberger.com

