

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.

MADAGASCAR

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 75% 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 cacaos 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 : tablettes, moulages & décors

Ingredients : fèves de cacao de Madagascar, 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% (sans beurre de cacao ajouté), en pâte de cacao 100% et en chocolat au lait de couverture 40%, 50% et 60%.

Conditionné par 20kg

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

chocolat@chocolat-nicolasberger.com

MADAGASCAR

DARK CHOCOLATE COUVERTURE 75% 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: chocolate bars, molding & decor

Ingredients : cocoa beans from Madagascar, 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% (without added cocoa butter), cocoa paste 100% and milk chocolate 40%, 50% and 60%.

Packed by 20kg

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

