

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.

PEROU

CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT 60% CACAO MINIMUM

Pérou et plus précisément la région de San Martin. La coopérative agricole avec laquelle nous travaillons, regroupe plus de 500 fermiers qui cultivent café, canne à sucre et cacao dans le respect de la nature environnante. Dans le cadre de leur certification biologique et équitable depuis 2015, la coopérative finance l'apport de conseils techniques et scientifiques auprès des cacaoculteurs afin d'améliorer en permanence leurs cultures de variétés Trinitario et valoriser leur terroir.

Leur particularité gustative : des notes de cannelle, de badiane, de caramel et de fève tonka avec une large palette aromatique ambrée faisant écho à de vieux cognacs ou whiskeys

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

Ingédients : fèves de cacao du Pérou, 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 +/-60,5% | CACAO SEC +/-23%
| BEURRE DE CACAO +/-37% | LAIT TOTAL +/-12% | MG TOTALE +/-40,5%

Déclaration nutritionnelle pour 100g :
Energie 2330 kJ / 561 kcal, matières grasses 41g dont acides gras saturés 25g, glucides 34g dont sucres 31g, fibres alimentaires 8,6g, protéines 9g, Sel 0,17g

Egalement disponible en chocolat au lait de couverture 40% et 50% 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 60% : Pérou, Madagascar

PERU

MILK CHOCOLATE COUVERTURE 60% MINIMUM COCOA

Peru and more precisely the region of San Martin. The agricultural cooperative with which we work brings together more than 500 farmers who grow coffee, sugar cane and cocoa while respecting the surrounding nature. As part of their organic and fair trade certification since 2015, the cooperative finances the provision of technical and scientific advice to cocoa farmers in order to constantly improve their crops of Trinitario varieties and enhance their terroir.

Their taste particularity: notes of cinnamon, star anise, caramel and tonka bean with a wide aromatic amber palette echoing old cognacs or whiskeys

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

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

Allergens : powdered MILK. May contains traces of nuts.

TOTAL COCOA +/- 60,5% | DRY COCOA +/- 23% | COCOA BUTTER +/- 37% | TOTAL MILK +/- 12% | TOTAL FAT +/- 40,5%

Nutritional facts per 100g: Energy 2330 kJ/561 kcal, fat 41g (including saturated fats 25g), carbohydrates 34g (including sugar 31g), fibers 8,6g, proteins 9g, salt 0,17g

Also available in milk chocolate 40% and 50% and in dark chocolate couverture 65%, 75% and cocoa paste 100%.

Packed by 10kg (2 bags of 5kg)

References available in 60% : Peru, Madagascar

chocolat@chocolat-nicolasberger.com

