

NICOLAS BERGER

torréfacteur de cacao & chocolater

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.

VIETNAM

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 65% CACAO MINIMUM

Le Vietnam et plus précisément la région fruitière du Delta du Mekong. Les cacaoyers Trinitario proviennent de variétés réimplantées au XXème siècle et font partie de cultures très prometteuses. Cultivés en biodiversité avec d'autres arbres fruitiers, les cacaoyers s'épanouissent sous la cime des cocotiers et des bananiers. A maturité, les cabosses sont acheminées à Bêr Tre où la ferme emploie de jeunes handicapés et favorise ainsi leur insertion professionnelle.

Leur particularité gustative : des notes acidulées et minérales légèrement salines et iodées

Utilisations conseillées : pâtisseries, glaces, sorbets, ganaches, crèmes & boissons

SANS BEURRE DE CACAO AJOUTÉ

Ingrédients : fèves de cacao de Vietnam, sucre de canne non raffiné, lécithine de tournesol, fleur de sel

Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque

**CACAO TOTAL +/-65,5% | CACAO SEC +/-31,5%
| BEURRE DE CACAO +/-34%**

Déclaration nutritionnelle pour 100g :
Energie 2170 kJ/522 kcal, matières grasses 35g dont acides gras saturés 21g, glucides 37g dont sucres 33g, fibres alimentaires 12g, protéines 7,8g, Sel 0,07g

Egalement disponible en chocolat noir de couverture 75% et en pâte de cacao 100%.

Conditionné par 10kg (2 sacs de 5kg)

Références disponibles sur stock en 65% :
Colombie, Cuba, Equateur, Indonésie, Madagascar, Pérou, République Dominicaine, Sao Tomé & Principe, Venezuela, Vietnam

VIETNAM

DARK CHOCOLATE COUVERTURE 65% MINIMUM COCOA

Vietnam and more specifically the fruit-growing region of the Mekong Delta. Trinitario cocoa trees come from varieties replanted in the 20th century and are part of very promising crops. Cultivated in biodiversity with other fruit trees, cocoa trees flourish under the tops of coconut and banana trees. When ripe, the pods are transported to Bêr Tre where the farm employs young disabled people and thus promotes their professional integration.

Their taste particularity: acidulous and mineral notes, slightly saline and iodized

Recommended uses: pastry, ice-cream & sorbet, ganache, cream & drinks

NO ADDED COCOA BUTTER

Ingredients : cocoa beans from Vietnam, unrefined cane sugar, sunflower lecithin, flower salt

May contains traces of milk and nuts

TOTAL COCOA +/- 65,5% | DRY COCOA +/- 31,5% | COCOA BUTTER +/- 34%

Nutritional facts per 100g: Energy 2170 kJ/522 kcal, fat 35g (including saturated fats 21g), carbohydrates 37g (including sugar 33g), fibers 12g, proteins 7,8g, salt 0,07g

Also available in dark chocolate 75% and cocoa paste 100%.

Packed by 10kg (2 bags of 5kg)

References available in 65% : Colombia, Cuba, Dominican Republic, Ecuador, Indonesia, Madagascar, Peru, Sao Tome & Principe, Venezuela, Vietnam

chocolat@chocolat-nicolasberger.com

