

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.

EQUATEUR

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 65% CACAO MINIMUM

Equateur et plus précisément la province de Los Rios. Les fèves très foncées rappellent celles des variétés Forastero mais le Nacional Arriba possède la sensibilité organoleptique des Criollos. Historiquement, les fèves séchées étaient rapportées par bateau le long du fleuve Babahoyo jusqu'au port principal de Guayaquil. "Arriba" signifie « qui vient d'en haut » et caractérise le goût si singulier de ces fèves de cacao.

Leur particularité gustative : des notes de miel, de fleur d'oranger, d'agrumes confits (cédrat, orange) et de fleurs blanches avec une très légère acidité

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

SANS BEURRE DE CACAO AJOUTÉ

Ingédients : fèves de cacao d'Equateur, 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%.

Contionné 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

ECUADOR

DARK CHOCOLATE COUVERTURE 65% MINIMUM COCOA

Ecuador and more precisely the province of Los Rios. The very dark beans are reminiscent of those of the Forastero varieties, but the Nacional Arriba has the organoleptic sensitivity of the Criollos. Historically, the dried beans were brought by boat along the Babahoyo River to the main port of Guayaquil. "Arriba" means "which comes from above" and characterizes the unique taste of these cocoa beans.

Their taste particularity: notes of honey, orange blossom, candied citrus fruits (citron, orange) and white flowers with a very slight acidity

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

NO ADDED COCOA BUTTER

Ingredients : cocoa beans from Ecuador, 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

