

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 NOIR 75% 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 whiskies

Utilisations conseillées : tablettes, moulages & décors

Ingrédients : fèves de cacao du Pérou, 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

PERU

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

Ingredients : cocoa beans from Peru, 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

chocolat@chocolat-nicolasberger.com

