

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.

SAO TOME & PRINCIPE

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 65% CACAO MINIMUM

Sao Tomé & Príncipe, appelées les îles « chocolat » et situées "au milieu du monde". C'est sur l'île de Príncipe, en 1822, que les colons apportent le cacao du Brésil, il arrivera quelques années plus tard à Sao Tomé. Ces îles ont conservé une biodiversité végétale unique autour de paysages luxuriants et sauvages. Issues de parcelles réhabilitées, les fèves de cacao Forastero Amelonado que nous avons choisies, poussent sur la côte occidentale de l'île de Sao Tomé. Les techniques de culture employées contribuent à la préservation des écosystèmes de la région et font la réputation de l'archipel.

Leur particularité gustative : des notes de cacao brut, de fermentation tanique et une légère âpreté

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

SANS BEURRE DE CACAO AJOUTÉ

Ingrédients : fèves de cacao de Sao Tomé & Príncipe, 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 & Príncipe, Venezuela, Vietnam

SAO TOME & PRINCIPE

DARK CHOCOLATE COUVERTURE 65% MINIMUM COCOA

Sao Tomé & Príncipe, called the "chocolate" islands and located "in the middle of the world". It was on the island of Príncipe, in 1822, that settlers brought cocoa from Brazil, which would arrive a few years later in Sao Tomé. These islands have preserved a unique plant biodiversity around lush and wild landscapes. From rehabilitated plots, the Forastero Amelonado cocoa beans that we have chosen grow on the western coast of the island of Sao Tomé. Cultivation techniques employees contribute to the preservation of the region's ecosystems and build the reputation of the archipelago.

Their taste particularity: notes of raw cocoa, tannic fermentation and a slight harshness

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

NO ADDED COCOA BUTTER

Ingredients : cocoa beans from Sao Tome & Principe, 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

