

NICOLAS BERGER

artisan fabricant de cacao & 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 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.

VENEZUELA

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 75% CACAO MINIMUM

Venezuela, et plus précisément la province de Maracaïbo. Cultivé dans un terroir millénaire, situé entre le lac Maracaïbo et le Pico Bolivar, le cacao Sur Del Lago, typique de cette région, est issu de variétés Trinitario et Criollo. La plantation avec laquelle nous travaillons perpétue les traditions de culture et de traitement post-récolte, tout en intégrant les avancées scientifiques en matière de fermentation, de séchage et de sélection du cacao. La localisation entre terre et mer ainsi que l'altitude confèrent aux fèves de cacao une typicité riche et singulière.

Leur particularité gustative : des notes beurrées réconfortantes et pleines de gourmandise avec une très légère astringence

Utilisations conseillées : tablettes, moulages & décors

Ingrédients : fèves de cacao du Venezuela, 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% et en pâte de cacao 100%.

Conditionné par 20kg

Références disponibles en stock en 75% :
Colombie, Cuba, Equateur, Indonésie, Madagascar, Pérou, République Dominicaine, Sao Tomé & Principe, Venezuela, Vietnam

VENEZUELA

DARK CHOCOLATE COUVERTURE 75% MINIMUM COCOA

Venezuela, and more specifically the province of Maracaibo. Cultivated in a thousand-year-old terroir, located between Lake Maracaïbo and Pico Bolivar, Sur Del Lago cocoa, typical of this region, comes from Trinitario and Criollo varieties. The plantation with which we work carries on the traditions of cultivation and post-harvest processing, while incorporating scientific advances in the fermentation, drying and selection of cocoa. The location between land and sea as well as the altitude give the cocoa beans a rich and unique character.

Their taste particularity: comforting buttery notes full of indulgence with a very slight astringency

Recommended uses: chocolate bars, molding & decor

Ingredients : cocoa beans from Venezuela, 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% and cocoa paste 100%.

Packed by 20kg

References available in 75% : Colombia, Cuba, Dominican Republic, Ecuador, Indonesia, Madagascar, Peru, Sao Tome & Principe, Venezuela, Vietnam

chocolat@chocolat-nicolasberger.com

