

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.

BÂTONS DE CHOCOLAT

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 65% CACAO MINIMUM

Elaborés à partir des origines Pérou & Venezuela, nos bâtons de chocolat offrent, grâce à leur forme imaginée par Nicolas Berger, trois possibilités d'utilisation : entier tel une mini-tablette, divisible en deux bâtons ou sécable en quatre. A cuire ou à croquer, qu'il s'agisse des pains au chocolat ou autre viennoiserie du goûter, c'est vous qui choisissez!

Utilisations conseillées : viennoiseries

Ingrédients : fèves de cacao de Pérou et 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 +/-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

Conditionné par 6 boîtes de +/-150
bâtons - soit +/- 900 bâtons au total
Poids net : 10,8 KG

CHOCOLATE STICKS

DARK CHOCOLATE COUVERTURE 65% MINIMUM COCOA

Made from Peru & Venezuela cocoa beans, our chocolate sticks offer, thanks to their shape created by Nicolas Berger, three possibilities of use: whole like a mini-tablet, divisible into two sticks or into four. To cook or to bite into, whether it's pain au chocolat or other afternoon pastries, the choice is yours!

*Recommended uses: puff pastries
(viennoiseries)*

Ingredients : cocoa beans from Peru & Venezuela, unrefined cane sugar, cocoa butter, sunflower lecithin, fleur de sel

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

*Packed by 6 boxes of +/- 150 sticks -
i.e. +/- 900 sticks in total
Net weight : 10,8 KG*

chocolat@chocolat-nicolasberger.com

