

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

PATE DE CACAO 100%

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 : pâtisseries, glaces, sorbets, mousses & tablettes

Ingrédients : fèves de cacao du Pérou

Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque

**CACAO TOTAL 100% | CACAO SEC +/-48% |
BEURRE DE CACAO +/-52%**

Déclaration nutritionnelle pour 100g :
Energie 2438 kJ/591 kcal, matières grasses 53g dont acides gras saturés 32g, glucides 6g dont sucres <0,5g, fibres alimentaires 18g, protéines 12g, Sel 0,03g

Egalement disponible en chocolat noir de couverture 65% (sans beurre de cacao ajouté) et en 75%.

Conditionné par 5kg

Références disponibles en stock en 100% :
Colombie, Cuba, Equateur, Indonésie, Madagascar, Pérou, République Dominicaine, Sao Tomé & Principe, Venezuela, Vietnam

PERU

COCOA PASTE 100%

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: pastries, ice-creams, mousse & chocolate bars

Ingredients : cocoa beans from Peru

May contains traces of milk and nuts

**TOTAL COCOA 100% | DRY COCOA +/- 48% |
COCOA BUTTER +/- 52%**

Nutritional facts per 100g: Energy 2438 kJ/591 kcal, fat 53g (including saturated fats 32g), carbohydrates 6g (including sugar <0,5g), fibers 18g, proteins 12g, salt 0,03g

Also available in dark chocolate 65% (without added cocoa butter) and 75%.

Packed by 5kg

References available in 100% : Colombia, Cuba, Dominican Republic, Ecuador, Indonesia, Madagascar, Peru, Sao Tome & Principe, Venezuela, Vietnam

chocolat@chocolat-nicolasberger.com

