

# NICOLAS BERGER

torréfacteur de cacao & chocolatier

## FICHE TECHNIQUE | INFORMATION SHEET

### PÉROU & AVOINE CHOCOLAT VÉGÉTAL

45%

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.

#### DESCRIPTION

Chocolat de couverture végétal 45% cacao minimum

#### PARTICULARITÉS

Leur particularité gustative : des notes de cannelle, de badiane, de caramel et de fève tonka avec une large palette aromatique renforcée par de douces notes de pâte d'amande

Les propriétés amylacées des flocons d'avoine confèrent une texture plus dense à ce chocolat. Il conviendra donc de faire quelques ajustements de votre recette afin d'obtenir la texture finale souhaitée.

#### INGRÉDIENTS

Ingrédients : sucre de canne non raffiné, flocons d'avoine, fèves de cacao de Pérou, beurre de cacao, lécithine de tournesol, fleur de sel

#### VALEURS NUTRITIONNELLES

Déclaration nutritionnelle pour 100g :  
Energie 2215 kJ/532 kcal, matières grasses 35g dont acides gras saturés 20g, glucides 44g dont sucres 27g, fibres alimentaires 7,1g, protéines 6,4g, Sel 0,14g

#### UTILISATIONS RECOMMANDÉES

Utilisations conseillées : pâtisseries, crèmes, mousses, ganaches, tablettes, moulages & décors

#### ALLERGÈNES

Allergènes : gluten. Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque.

#### INFORMATION COMPLÉMENTAIRES

CACAO TOTAL +/-45% | CACAO SEC +/-12,3% | BEURRE DE CACAO +/-32% | MG TOTALE +/- 32%

#### CONSERVATION & DDM

A conserver à l'abri de l'humidité et à une température de 15°C-18°C. Voir date de durabilité minimum sur le packaging

#### CODE ARTICLE | CODE DOUANIER

V051A045 | 18.06.20.10

#### CONDITIONNEMENT

### PERU & OAT VEGAN CHOCOLATE

45%

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.

#### DESCRIPTION

Vegan chocolate couverture 45% cocoa minimum

#### SPECIFICITIES

Their taste particularity: notes of cinnamon, star anise, caramel and tonka bean with a wide aromatic amber palette enhanced by delicate notes of marzipan

Its starchy properties give it a denser texture when combined with other ingredients. We recommend you test your recipe first to adjust exactly to the final texture you expect.

#### INGREDIENTS

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

#### NUTRITIONAL FACTS

Nutritional facts per 100g:  
Energy 2215kJ/532 kcal, fat 35g (incl saturated fats 20g), carbohydrates 44g (incl sugar 27g), fiber 7,1g, protein 6.4g, salt 0,14g

#### RECOMMENDED USES

Recommended uses: pastry, ganache, cream & preparation, chocolate bars, molding, decor

#### ALLERGENS

Allergens: gluten. May contains traces of milk and nuts

#### MORE INFORMATION

TOTAL COCOA +/- 45% | DRY COCOA +/- 12,3% | COCOA BUTTER +/- 32% | TOTAL FAT +/- 32%

#### STORAGE CONDITIONS & SHELF LIFE

Keep away from humidity and between 15°C-18°C. See packaging for shelf life information

#### ARTICLE NUMBER | HS CODE

V051A045 | 18.06.20.10

#### PACKING

## FICHE TECHNIQUE | INFORMATION SHEET

### ALIMENTARITÉ DES EMBALLAGES

Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.

### ORIGINE

France

Les renseignements de cette fiche sont donnés à titre indicatif et ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

### PACKAGING ALIMENTARITY

Our packaging complies with regulation 1935/2004 of 27/10/2004 and with the French regulations in force concerning materials and objects in contact with foodstuffs, namely, Decree No. 2007-766 of 10/05/2007, repealing partially amended decree no. 92-631 of July 8, 1992 relating to materials and objects intended to come into contact with foodstuffs, products and drinks for food for humans or animals. In addition, our suppliers are committed to comply with Decree No. 98-638 of July 20, 1998 and Regulation 10-2011/EU and its amendments.

### ORIGIN

France

These information are given for information only and in no way exempt you from your obligations in terms of health and safety.