

SPECIAL EDITION • BIOFACH 2022

*So Vegan
So Fine*

100%
VEGAN

MAGAZINE


BRINKERS
SINCE 1889

So much better in chocolate spreads...

WWW.BRINKERS.COM

TABLE OF CONTENTS

PAGE 2	Table of contents	Inhaltsverzeichnis	SEITE 2
PAGE 3	Introduction	Introduktion	SEITE 3
PAGE 4	This is Brinkers	Das ist Brinkers	SEITE 4
PAGE 6	Values	Werte	SEITE 6
PAGE 8	Recipe	Rezept	SEITE 8
PAGE 14	So Vegan So Fine	So Vegan So Fein	SEITE 14
PAGE 20	It's my Life	It's my Life	SEITE 20
PAGE 22	Chocolate Rhapsody	Chocolate Rhapsody	SEITE 22
PAGE 24	Nuscobio	Nuscobio	SEITE 24
PAGE 26	Golden Partner	Goldener Partner	SEITE 26

Welcome to our first Brinkers Magazine,

During the past Covid-19 period, we had a good look at our communications-strategy and we came to the conclusion that a Brinkers-Magazine might be a good and interesting option to present our company to you. And the Biofach 2022 seemed a splendid occasion to introduce the first edition. So here it is, our brand-new BRINKERS MAGAZINE | the Biofach Special Edition!

This Biofach will be definitely different from the other 17 times that we participated. Afterall, for the first time the Biofach will take place in summer instead of winter and will give us therefore the opportunity to explore the sunny terraces in beautiful Nuremberg for the first time.

Our stand (Hall 5, stand no.411) will be as usual completely dedicated to the latest developments in the organic chocolate spread category. An absolute first during this Biofach: our new range of our vegan, palm oil free, gluten free, and 100% organic So Vegan So Fine nut spreads, containing 85% nuts.

In this Brinkers magazine you will, next to more information on our new nut spreads, find the complete story of Brinkers, including our long history and a lot of information on our delightful organic brands. Plus some exciting and inspirational recipes.

Wishing you a lot of reading pleasure and a great exhibition!

Claudine Vrooijink, Marketing Manager Brinkers Food B.V.

Brinkers Food B.V. nimmt bereits seit 10 Jahren an der Biofach in Nürnberg teil. Doch dieses Jahr wird die Biofach anders sein. Nicht wie gewohnt im Winter, sondern im Hochsommer wird sie stattfinden und bietet uns erstmalig die Möglichkeit im wunderschönen Nürnberg, Deutschland auf der Terrasse in der Sonne auszustellen.

Während der Sommer-Edition der diesjährigen Biofach, wird Brinkers vollständig anwesend sein. Unser Stand (Halle 5, Stand 411) wird eindrucksvoll die neusten Entwicklungen der biologischen Schokoladenbrot-Aufstrich-Kategorie präsentieren. Ein absolutes Highlight: unsere neuen So Vegan So Fein Nusscremes mit 85% Nüssen, natürlich vegan, palmölfrei, glutenfrei und 100% biologisch.

Wir haben die Coronazeit zudem genutzt, unsere Kommunikationsmaterialien zu überarbeiten. Unsere farbenfrohen Flyer, die auch oft mit unseren schönen Geschenkboxen kombiniert werden, sind sicherlich bekannt. Dieses Jahr, dachten wir uns, ist es Zeit etwas neues zu entwickeln.

Aus diesem Grund möchten wir unser neues BRINKERS MAGAZINE | the Biofach Special Edition vorstellen. In diesem Magazin ist die komplette Brinkers Entstehungsgeschichte sowie alle USP's zu unseren wundervollen biologischen Marken zu finden. Zudem haben wir fantastische Rezepte mit unseren Schokocremes hinzugefügt, die sehen lassen, auf welcher unterschiedlichen Art und Weise unsere Cremes zu verwenden sind.

Ich wünsche Ihnen viel Freude und Inspiration beim Lesen!

Claudine Vrooijink, Marketing Manager Brinkers Food B.V.

WE ARE BRINKERS

Brinkers Food was founded by Bernardus Brinkers in 1889 and was originally a small margarine trading company. In those days, margarine was a new product used as a replacement for the more expensive butter. In 1927, Brinkers' first margarine factory was opened. Shortly after the Second World War, one of Brinkers' sons started a new venture introducing a brand new product: a chilled cocoa butter, carrying the brand name Choba. This product was the first chocolate spread ever on the market. Today, Choba is still a well-known product on the Dutch market. In the early sixties, Choba was followed by Nusco, the now classic hazelnut chocolate spread. In 1993, a new factory was built in Enschede, Holland, introducing the latest technology available and complying with the highest quality standards. In 2019, Brinkers' realized its new distribution centre, creating 2.500 square meter of warehouse capacity.

Brinkers Food B.V. wurde von Bernardus Brinkers 1889 gegründet und war ursprünglich ein Margarine Handelsunternehmen. Damals war Margarine ein neues Produkt und galt als Ersatz für die sehr viel teurere Butter. 1927 wurde sogar die erste Margarine Fabrik eröffnet. Kurz nach dem Zweiten Weltkrieg, startete einer der Brinkers Söhne mit der Produktion eines neuen Produktes, einer gekühlten Schokoladen-Butter, der Choba. Dieses Produkt war der erste Schokoladen-Brottaufstrich überhaupt. Heute ist Choba immer noch auf dem niederländischen Markt sehr bekannt. In den frühen 60zigern kam Nusco als klassische Schokocreme dazu. 1993 wurde eine neue Fabrik in Enschede, Niederlande mit den neuesten, bis dahin bekannten Produktionstechnik mit Gewährleistung des höchsten Qualitätsstandards, errichtet. 2019 eröffnete Brinkers ihr neues Distributionszentrum mit insgesamt 2.500m2 Lagerfläche.

chocolate spreads



So much better in chocolate spreads...



So much better in chocolate spreads...

So much better in chocolate spreads...



WE ARE BASED
IN ENSCHEDE
THE NETHERLANDS

WIR SIND
IN ENSCHEDE
DEN NIEDERLANDEN
ANSÄSSIG

- Since 1889
- 100% family owned
- Seit 1889
- Zu 100 % in Familienbesitz



THIS IS WHAT WE STAND FOR

We are building a sustainable business. By providing delicious premium and organic chocolate spreads of the highest quality worldwide. We reach our goals by being the most reliable, innovative, quality driven and fully certified producer of chocolate spreads, whilst focussing on sustainability, excellent service and competitive pricing.

Wir bauen ein nachhaltiges Unternehmen auf, indem wir weltweit köstliche, premium und biologische Schoko-Aufstriche höchster Qualität anbieten. Wir erreichen unsere Ziele, indem wir der zuverlässigste, innovativste, qualitäts-gerichteste und vollständig zertifizierte Hersteller sind, bei gleichzeitigem Fokus auf Nachhaltigkeit, exzellentem Service und wettbewerbsfähigen Preise.

VEGAN

ORGANIC

PREMIUM

INTERNATIONAL

RELIABLE

HIGH QUALITY

100% GLUTEN FREE

INNOVATIVE

AA HIGHER
LEVEL

RECIPES

REZEPTE



SCANDINAVIAN CARDAMOM PEAR CAKE



Preparation time: 70 MINUTES

Serving size: 1 CAKE (8-10 SLICES)

Tools: OVEN, CAKE BAKING TIN, BAKING SHEET, BLENDER.

Ingredients:

300 ml oat milk
3 ripe bananas
100 g raisins, soaked
100 g dates, soaked and cut into small piece
1 tsp vanilla extract
1 tbsp lemon juice
2 tsp La Vida Vegan walnut spread
350 g flour
75 g almond flour
1½ tsp baking powder
½ tsp baking soda
1 tsp ground cardamom
Pinch of salt
1 large pear
50 g walnuts

Instructions:

1. Pre-heat the oven to 180 °C and prepare the cake tin with a sheet of baking paper.
2. Put the oat milk, bananas, soaked raisins and dates, vanilla extract, lemon juice and the So Vegan So Fine walnut spread in a blender and blend to a thick and creamy batter.
3. Put the flour with the almond flour in a separate bowl and whisk the baking powder, baking soda, ground cardamom, and salt into the mixture.
4. Add the wet ingredients to the dry ingredients and stir well.
5. Cut ¾ of the pear into small cubes and the remaining ¼ into thin slices. Add the cubes and walnuts to the batter and fold the ingredients well into the batter.
6. Pour the batter into the cake tin and place the slices of pear on top.
7. Bake the cake in the oven for 55 minutes or until a wooden skewer comes out clean.
8. Let the cake cool down for a bit before removing it from the tin and cutting it into slices. You can store the cake for 5 days in the fridge and store it for 3 months in the freezer.

Zutaten:

300 ml Hafermilch
3 reife Bananen
100 g Rosinen, eingeweicht
100 g Datteln, eingeweicht und in kleinen Stückchen
1 TL Vanille-Extrakt
1 EL Zitronensaft
2 EL So Vegan So Fein Walnusscreme
350 g Mehl
75 g Mandelmehl
1½ TL Backpulver
½ TL Backsoda
1 TL gemahlener Kardamom
Prise Salz
1 große Birne
50 g Walnüsse

Zubereitung:

1. Erhitze den Ofen auf 180 °C und lege die Kuchenform mit Backpapier aus.
2. Gebe die Hafermilch, Bananen, die eingeweichten Rosinen und Datteln, Vanille-Extrakt, den Zitronensaft und die So Vegan So Fein Walnusscreme in den Mixer und mixe alles zu einem dicken und cremigen Teig zusammen.
3. Gebe das Mehl und das Mandelmehl in eine andere Schüssel und mische Backpulver, Backsoda, den gemahlenden Kardamom und das Salz mit einem Schneebesen unter.
4. Füge die nassen Zutaten zu den trockenen und rühre beide gut durch.
5. Schneide ¾ der Birne in kleine Würfelchen und den Rest in dünne Scheiben. Gebe die Birnenwürfelchen und die Walnüsse zum Teig hinzu und hebe sie gut unter.
6. Gieße den Teig in die Kuchenform und verteile die Birnenscheiben darauf.
7. Backe den Kuchen ca. 55 Minuten im Ofen oder so lange bis am Zahnstocher kein Teig mehr hängen bleibt, wenn du damit in die Mitte des Kuchen stichst.
8. Lasse den Kuchen etwas abkühlen bevor du ihn aus der Form holst und ihn in Stücke schneidest. Du kannst den Kuchen bis zu 5 Tage im Kühlschrank oder bis zu 3 Monate im Gefrierfach aufbewahren.

Zubereitungszeit: 70 MINUTEN

Ergibt: 1 KUCHEN (8-10 STÜCKE)

Du brauchst dafür: OFEN

KASTEN-KUCHENFORM, BACKPAPIER, MIXER.

Preparation time: 5 MINUTES

Cooking time: 25 MINUTES

Serving size: 2-3 SERVINGS

Tools: BLENDER, BAKING PAN

OR POFFERTJES PAN.

Ingredients:

For the small pancakes

- 180 g flour
- 20 g almond flour
- 1 ½ tsp baking powder
- ½ tsp baking soda
- 2 tbsp coconut sugar
- Pinch of salt
- 1 tsp cinnamon
- 250 ml soy milk
- 1 tbsp lemon juice
- 1 tsp vanilla extract
- 2 tsp coconut oil

Toppings

- 150 g blueberries
- 2-3 tbsp So Vegan So Fine almond spread or dark chocolate spread

Instructions:

1. Blend in a large bowl the flour, almond flour, baking powder, baking soda, coconut sugar, salt and cinnamon.
2. Pour the soy milk, lemon juice and vanilla extract into the dry ingredients. Mix well until the batter looks smooth and creamy.
3. Heat the coconut oil in a poffertjes- or baking pan on medium high heat. Pour a tablespoon of the batter into the pan and bake a couple of poffertjes at a time.
4. Loosen the poffertjes quickly (after about 1 minute) and turn them using a fork. Bake the poffertjes for another minute until the other side looks golden brown.
5. Repeat this process with the rest of the batter until all the poffertjes have been baked. Serve them fresh out of the pan or keep them warm in the oven on a low temperature, covered with a dish cloth.
6. Garnish the poffertjes, if desired, with a couple of blueberries and serve with the So Vegan So Fine almond spread or dark chocolate spread.

Zutaten:

Für die Poffertjes

- 180 g Mehl
- 20 g Mandelmehl
- 1 ½ TL Backpulver
- ½ TL Backsoda
- 2 EL Kokosblütenzucker
- Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 250 ml Sojamilch
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 2 TL Kokosöl

Toppings

- 150 g Blaubeeren
- 2-3 EL So Vegan So Fine Mandelcreme oder Zartbittercreme

Zubereitung:

1. Verrühre Mehl, Mandelmehl, Backpulver, Backsoda, Kokosblütenzucker, Salz und Zimt in einer großen Schüssel miteinander.
2. Gebe die Sojamilch, den Zitronensaft und das Vanille- Extrakt zu den trockenen Zutaten. Verühre alles miteinander bis ein glatter, cremiger Teig entsteht.
3. Erhitze das Kokosöl in einer Poffertjes – oder normalen Pfanne auf mittelgroßer Hitze. Gebe einen Esslöffel des Teiges in die Pfanne und backe stets einige Poffertjes gleichzeitig.
4. Löse die Poffertjes schnell von der Pfanne (nach circa.1 Minute) und drehe sie mit einer Gabel um. Backe die Poffertjes noch eine Minute bis auch die andere Seite goldbraun ist.
5. Wiederhole diesen Schritt mit dem Rest des Teiges und bis alle Poffertjes gebacken sind. Serviere sie direkt frisch aus der Pfanne oder halte sie abgedeckt mit einem Handtuch warm im Ofen bei Niedrigtemperatur.
6. Garniere die Poffertjes mit Blaubeeren und serviere sie mit So Vegan So Fine Mandel- oder Zartbittercreme.

Zubereitungszeit: 5 MINUTEN

Backzeit: 25 MINUTEN

Ergibt: 2-3 PORTINEN

Du brauchst dafür: MIXER, PFANNE

'DUTCH' POFFERTJES



So much better in chocolate spreads...

AMERICAN CHOCOLATE CHIP PANCAKE



Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 25 minutes

Serving size: 2 servings

Tools: blender, baking pan

Ingredients:

For the pancakes

- 125 g buckwheat flour or flour
- 1½ tsp baking powder
- 1 ripe banana, in pieces
- 200 ml almond milk
- ½ tsp vanilla extract
- 2 tsp coconut oil
- 50 g chocolate chips

Toppings

- 1 banana, in pieces
- 2 tbsp So Vegan So Fine hazelnut chocolate spread or dark chocolate spread

Instructions:

1. Mix in a large bowl the buckwheat flour and baking powder.
2. Mix the banana with the almond milk and vanilla extract in a blender and pour the mixture into the dry ingredients. Mix well until the batter looks smooth and creamy.
3. Add the chocolate chips. Stir well through the batter and place the baking pan on the stove.
4. Heat the coconut oil in a baking pan on medium high heat. Pour 2 tablespoons of the batter into the pan and bake two pancakes at a time.
5. Loosen up the pancakes when the top of the pancakes is done (and small bubbles form on the top), then turn them using a spatula. Bake the pancakes for another 2 minutes until the other side looks golden.
6. Repeat this with the rest of the batter. Serve the pancakes fresh out of the pan or keep them warm in the oven on a low temperature, covered with a dishcloth.
7. Stack the pancakes and place the slices of banana on top. Finish with extra chocolate chips and serve with So Vegan So Fine hazelnut chocolate spread or dark chocolate spread.

Zutaten:

Für die Pancakes

- 125 g Buchweizenmehl oder Mehl
- 1½ TL Backpulver
- 1 reife Banane in Stücken
- 200 ml Mandelmilch
- ½ TL Vanille-Extrakt
- 2 TL Kokosöl
- 50 g Chocolate Chips

Toppings

- 1 Banane, in Scheiben
- 2 EL So Vegan So Fein Nuss-Nougat- oder Zartbittercreme

Zubereitung:

1. Verrühre das Buchweizenmehl und das Backpulver in einer großen Schüssel zusammen.
2. Mixe die Banane mit der Mandelmilch und dem Vanille-Extrakt im Mixer und gieße das Bananengemisch zu den trockenen Zutaten. Rühre so lange bis du einen glatten, cremigen Teig erhältst.
3. Gebe als letztes die Chocolate Chips hinzu. Rühre sie unter den Teig und erhitze eine Pfanne auf dem Herd.
4. Erhitze das Kokosöl in der Pfanne auf mittlerer Stufe. Gebe 2 Esslöffel des Teiges separat in die Pfanne und backe zwei Pancakes gleichzeitig.
5. Löse die Pancakes vom Pfannenboden, wenn die Oberseite gar ist (und kleine Blasen zu sehen sind) und drehe Sie mit einem Heber um. Backe die Pancakes noch 2 Minuten bis auch die andere Seite goldbraun ist.
6. Wiederhole diesen Schritt mit dem Rest des Teiges bis der Teig komplett aufgebraucht ist. Serviere die frisch gebackenen Pancakes oder halte sie, im Ofen bei Niedrigtemperatur und abgedeckt mit einem Handtuch, warm.
7. Staple die Pancakes und lege die Bananenscheiben oben drauf. Garniere sie eventuell mit extra Chocolate Chips und serviere sie mit So Vegan So Fein Nuss-Nougat Creme oder Zartbitter Schokocreme.

Zubereitungszeit: 5 MINUTEN

Backzeit: 25 MINUTEN

Ergibt: 2 PORTIONEN

Du brauchst dafür: MIXER, PFANNE

So Vegan So Fine FAMILY



So Vegan So Fine

THE WORLD'S FINEST ORGANIC CHOCOLATE SPREAD



HAZELNUT | NUSS-NOUGAT

The original hazelnut chocolate spread. Containing 15% hazelnuts. The hero of the brand.

Die original Nuss-Nougat Creme. Beinhaltet 15% Haselnüsse. Der Topseller der Marke.

Content: 40, 270 and 600 gram jars.



DARK | ZARTBITTER

An intens dark chocolate spread with 30% cocoa.

Eine intensiv schmeckende Zartbitter Creme mit 30% Kakao

Content: 40, 270 and 600 gram jars.



CHOCOLATE | SCHOKOLADE

The regular chocolate spread with 15% cocoa.

Unsere Schoko-Creme mit 15% Kakao.

Content: 40, 270 and 600 gram jars.



So much better in chocolate spreads...

So Vegan So Fine is Brinkers' first range of organic, vegan, palm oil free, gluten free and Fairtrade chocolate spreads. So Vegan So Fine is available in 270g and 600g glass jars and in seven delicious varieties:

Hazelnut Chocolate (15% hazelnuts), Dark Chocolate (30% cocoa), Chocolate (11% cocoa), Almond Chocolate (15% almonds), White Coconut (15% coconut), Pistachio (15% pistachios) and Walnut (15% walnuts).

So Vegan So Fein ist Brinkers erste Range biologischer, veganer, Fairtrade zertifizierter, palmöl- und glutenfreier Schokocremes. So Vegan So Fein ist erhältlich in 270g and 600g Gläsern sowie in sieben köstlichen Varianten:

Nuss-Nougat (15% Haselnüsse), Zartbitter (30% Kakao), Schokolade (11% Kakao), Mandel (15% Mandeln), Weiße Kokos (15% Kokosnuss), Pistazie (15% Pistazien) und Walnuss (15% Walnüsse).



ALMOND | MANDEL

A very smooth almond chocolate spread, with 15% almonds.

Eine cremige Mandel Creme mit 15% Mandeln.

Content: 40, 270 and 600 gram jars.



WHITE COCONUT | WEIßE KOKOS

A delicious white variety with little pieces of coconut (15%).

Eine leckere weiße Sorte mit kleinen Kokosstückchen (15%).

Content: 40, 270 and 600 gram jars.



PISTACHIO | PISTAZIE

A creamy, smooth pistachio spread with 15% pistachios.

Eine cremig zarte Pistazien Creme mit 15% Pistazien.

Content: 40 and 270 gram jars.



WALNUT | WALNUSS

An unique walnut spread with 15% walnuts.

Eine einzigartige Walnuss Creme mit 15% Walnüssen.

Content: 40 and 270 gram jars.

So much better in chocolate spreads...



NEW!

THE NUT SPREADS OF SO VEGAN SO FINE!

Three delicious and unique flavours with a touch of chocolate. These spreads consists 85% nuts and are, just like our other spreads of So Vegan So Fine, 100% vegan, palm oil free, gluten-free, Fairtrade and organic.

The flavour range includes a tasty, crunchy hazelnut spread, a crunchy cashew spread, and a crunchy almond spread.

You can use them as a topping on your yoghurt or add them to your meal for an extra taste sensation. Available in luxury glass jars with a black metal lid in 180 grams.

NEU!

DAS SIND DIE NUSSCREMES VON SO VEGAN SO FEIN!

Drei unvergleichbare Geschmacksrichtungen mit einem Hauch von Schokolade. Die Nusscremes beinhalten 85% Nüsse und sind wie alle Cremes von So Vegan So Fein 100% vegan, biologisch, palmölfrei, glutenfrei und Fairtrade zertifiziert.

Es gibt eine unglaublich crunchige Haselnusscreme, eine herrliche Mandelcreme sowie eine kernige Cashewcreme.

Verwende sie als Topping auf Joghurt oder gebe sie zu deiner Lieblingsmahlzeit für eine extra Geschmacksensation hinzu. Die Cremes sind in luxuriösen Gläsern mit Metalldeckeln erhältlich und überzeugen mit 180g leckerem Inhalt.



HAZELNUT

The new So Vegan So Fine Hazelnut Nut Spread. With 85% small pieces of organic hazelnuts. A delicious combination together with cocoa powder!

Die neue So Vegan So Fein Haselnuss Creme. Mit 85% kleinen Haselnuss-Stückchen. Eine leckere Kombination aus Haselnuss und Kakao.

Content: 180 gram



CASHEW

A creamy base of 85% cashews, which makes it a very crunchy everyday nut spread.

Eine nussige Cashew Creme mit 85% Cashewkernen für den täglichen Genuss.

Content: 180 gram



ALMOND

A crunchy almond nut spread with 85% almonds, for an extra taste sensation!

Eine crunchy Mandel Creme mit 85% Mandeln. Ein wahres Geschmacks-Erlebnis!

Content: 180 gram

NEW!
NEU!

SO VEGAN SO FINE LESS SUGAR!

OUR MOST SUCCESSFUL PRODUCT LINE SO VEGAN SO FINE
NOW EXPANDED WITH THREE LESS SUGAR VARIETIES!

SO VEGAN SO FEIN MIT WENIGER ZUCKER!

UNSERE ERFOLGREICHSTE PRODUKTLINE SO VEGAN SO FEIN
JETZT NEU IN DREI VARIANTEN MIT WENIGER ZUCKER!



ALMOND-
CHOCOLATE |
MANDEL
SCHOKOLADE
A smooth almond
chocolate spread with
30% less sugar and
sweetened with dates.

Eine cremige Mandel
Creme mit 30% weniger
Zucker und mit Datteln
gesüßt.

Content: 200 gram

HAZELNUT-
CHOCOLATE |
SCHOKOLADE
NUSS-NOUGAT
A very delicious
hazelnut chocolate
spread with 30% less
sugar and sweetened
with dates.

Eine sehr leckere
Haselnuss Creme mit
30% weniger Zucker
und mit Datteln gesüßt.

Content: 200 gram

HAZELNUT-
WHITE CHOCOLATE |
WEIBE SCHOKOLADE
HASELNUSS
A hazelnut spread with
white chocolate. Vegan,
30% less sugar and
sweetened with dates.

Eine Haselnuss Creme
mit weißer Schokolade.
Vegan, mit 30% weniger
Zucker und mit Datteln
gesüßt.

Content: 200 gram



BRINKERS

OTHER PRODUCTS

It's my Life...

The new It's My Life is an organic, fairtrade, gluten free chocolate spread which contains 30% less sugar and is sweetened with dates.

Combined with a new, exciting packaging design it is available in three delicious varieties; white chocolate, dark and a hazelnut spread.



HAZELNUT-CHOCOLATE | NUSS-NOUGAT SCHOKOLADE
An organic hazelnut spread sweetened with dates and 30% reduced in sugars.

Eine biologische Nuss-Nougat Creme mit Datteln gesüßt und 30% weniger Zucker.

Content: 350 gram

DARK-CHOCOLATE | ZARTBITTER SCHOKOLADE
An organic dark chocolate spread sweetened with dates and 30% reduced in sugars.

Eine biologische Zartbitter Creme mit Datteln gesüßt und 30% weniger Zucker.

Content: 350 gram

WHITE CHOCOLATE | WEIBE SCHOKOLADE
An organic white chocolate spread sweetened with dates and 30% reduced in sugars.

Eine biologische weiße Schokoladen Creme mit Datteln gesüßt und 30% weniger Zucker.

Content: 350 gram

ORGANIC & FAIRTRADE CHOCOLATE SPREADS

BIOLOGISCHE & FAIRTRADE ZERTIFIZIERTE SCHOKO-BROTAUFSTRICHE

Unsere neuen It's My Life Schoko-Brottaufstriche sind biologisch, glutenfrei, Fairtrade zertifiziert, mit 30% weniger Zucker und mit Datteln gesüßt.

In einem neuen, aufregendem Verpackungsdesign ist diese Produktreihe in drei köstlichen Geschmacksrichtungen erhältlich: Weiße Schokolade, Zartbitter und Nuss-Nougat.

IT'S MY LIFE

LESS SUGAR



**30% REDUCED IN SUGARS
MIT 30% WENIGER ZUCKER**

**SWEETENED WITH DATES
MIT DATTELN GESÜßT**



So much better in chocolate spreads...





Rhapsody

ORGANIC
CHOCOLATE SPREADS

BIOLOGISCHE
SCHOKOLADEN-BROTAUFSTRICHE

Chocolate Rhapsody is Brinkers' highly appealing organic, gluten free and premium chocolate spread brand.

Chocolate Rhapsody is available in 200g glass jars and in no less than seven indulgent varieties. Including Gianduja and Sea Salted Caramel, and the newest addition spekulatius spread, to name a few.

Chocolate Rhapsody ist Brinkers luxuriöse, biologische, glutenfrei Premium-Marke.

Chocolate Rhapsody ist in 200g Gläsern und in nicht weniger als sieben unvergleichlichen Sorten erhältlich: Gianduja, Karamell mit Meersalz sowie die neue Spekulatius Creme, u.s.w.



So much better in chocolate spreads...



CHOCOLATE RHAPSODY

DARK & COCONUT

A dark premium chocolate spread with a touch of coconut.

Einem premium Zartbitter Creme mit eine Hauch von Kokos.

Content: 200 gram

CRUNCHY ALMOND & WHITE

An unique combination of almond pieces and white chocolate spread.

Eine einzigartige Kombination aus weißer Schokolade und Mandelstückchen.

Content: 200 gram

PISTACHIO

A chocolate spread with a high percentage of pistachios (25%).

Eine Schokocreme mit einem hohem Anteil an Pistazien (25%).

Content: 200 gram



SEA SALTED CAMEL

A well-known flavour of sea salted caramel.

Der Favorit: Karamell mit Meersalz.

Content: 200 gram

CRUNCHY ALMOND

Our premium crunchy almond spread.

Eine premium crunchy Mandel Creme.

Content: 200 gram

GIANDUJA

A hazelnut chocolate spread containing 40% Italian hazelnuts.

Eine Haselnuss Creme mit 40% Italienischen Haselnüssen.

Content: 200 gram

SPEKULATIUS

A gluten free Spekulatius spread which reminds you of the Christmas Holiday.

Eine glutenfreie Spekulatius Creme, die an Weihnachten erinnert.

Content: 200 gram

So much better in chocolate spreads...

NEW!



Nuscobio

ORGANIC CHOCOLATE SPREADS
BIOLOGISCHE SCHOKO-BROTAUFSTRICHE

New:
palm oil
free!



Nuscobio is Brinkers' range of 100% organic, gluten free chocolate spreads with Rainforest Alliance Certified cocoa and now the range is also **palm oil free!**

Nuscobio is available in 400g glass jars and in four delicious varieties: Hazelnut Chocolate (13% hazelnuts), White Chocolate, Dark Chocolate (27% cocoa) and Milk & Hazelnut Chocolate Duo.

Nuscobio ist Brinkers Reihe 100% biologischer, glutenfreier Schoko-Brottaufstriche mit Rainforest Alliance zertifiziertem Kakao und jetzt auch noch **ohne Palmöl!**

Nuscobio ist in 400g Gläsern und in 4 leckeren Sorten erhältlich: Nuss-Nougat (13% Haselnüsse), Weiße Schokolade, Zartbitter (27% Kakao) und Milch & Nuss-Nougat Duo.



HAZELNUT COCOA
An organic hazelnut chocolate spread, now palm free.

Eine biologische Nuss-Nougat Creme jetzt ohne Palmöl.

Content: 400 gram



WHITE CHOCOLATE
A creamy white chocolate spread, now palm free.

Eine cremige weiße Schokoladencreme, jetzt ohne Palmöl.

Content: 400 gram



DARK COCOA
An intense dark chocolate spread, now palm free.

Eine intense Zartbittercreme, jetzt ohne Palmöl.

Content: 400 gram



MILK & HAZELNUT DUO
An organic duo spread with milk and hazelnut, now palm free.

Eine biologische Duo Creme mit Milch und Haselnüssen, jetzt ohne Palmöl.

Content: 400 gram



AVAILABLE IN
7 DELICIOUS
FLAVOURS

Gouden Partner 2022
Levensmiddelenkrant

100% VEGAN
GLUTEN FREE
PALM OIL FREE
ORGANIC

SoVegan
So Fine

THE WORLD'S FINEST
ORGANIC
CHOCOLATE SPREAD

EUROPEAN UNION
vegan
WITHOUT PALM OIL /
SIN ACEITE DE PALMA
FAIRTRADE

GOLDEN PARTNER GOLDENER PARTNER



Brinkers Food has been chosen as golden Partner 2022! A wonderful prize that is awarded every 2 years within the retail category in the Netherlands.

We were proud to have received this award within the category 'To think and anticipate developments in assortment.'

Brinkers Food B.V. wurde zum Goldenen Partner 2022 ernannt. Eine wunderbare Auszeichnung, die alle zwei Jahre in der Kategorie Handel in den Niederlanden vergeben wird.

Wir sind stolz diesen Preis für den Bereich „Mitdenken bei der Sortimentsgestaltung“ verliehen bekommen zu haben.“

So much better in chocolate spreads...





*So Vegan
So Fine*

THE WORLD'S FINEST
ORGANIC
CHOCOLATE SPREAD



So much better in chocolate spreads...

Follow us!

- @sovegansofine! 
- www.sovegansofine.com
- www.brinkers.com

BRINKERS FOOD B.V.

MARSSTEDEN 58 • 7547 TD ENSCHEDE • P.O. BOX 765 • 7500 AT ENSCHEDE • THE NETHERLANDS
T +31 (0)53 428 27 25 • F +31 (0)53 428 27 35 • WWW.BRINKERS.COM • INFO@BRINKERS.COM