

SPECIAL EDITION

# THE CHOCOLATE SPREADS MAGAZINE



*So much better in chocolate spreads...*



*So Vegan  
So Fine*

[WWW.BRINKERS.COM](http://WWW.BRINKERS.COM)



# TABLE OF CONTENTS

- PAGE 3 **Introduction | Introdution**
- PAGE 4 **We are Brinkers | Wir sind Brinkers**
- PAGE 6 **Values | Werte**
- PAGE 14 **Recipe | Rezept**
- PAGE 20 **The So Vegan So Fine Family**
- PAGE 28 **Other Brinkers Chocolate Spreads | Andere Brinkers Schokoladenaufstriche**

**Welcome to the latest edition of the Brinkers chocolate spreads magazine.**

Brinkers participates in international exhibitions all across Europe every year. We will present the latest developments and trends within the still growing organic chocolate spreads category during exhibitions.

**Willkommen zur neuesten Ausgabe des Brinkers Schokocreme-Magazins.**

Brinkers nimmt jedes Jahr an internationalen Ausstellungen in ganz Europa teil. Wir werden die neuesten Entwicklungen und Trends in der weiterhin wachsenden Kategorie der biologischen Schokocremes auf den Messen präsentieren.



The Brinkers Biofach stand in 2023 / Der Brinkers Stand auf der Biofach 2023

Over the years, you have probably seen one of the previous editions of our annual chocolate spreads magazine which is filled with amazing recipes and the latest updates within the organic chocolate spreads category.

You are welcome to visit us at our stand, where our sales team will be more than happy to let you taste the future of organic chocolate spreads. There will be extra attention for our brand-new range of organic duo chocolate spreads and they are so delicious!

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

The Brinkers Team

Vielleicht haben Sie bereits in den letzten Jahren eine vorherige Ausgabe unseres jährlichen Schokocreme-Magazins gesehen, welches mit köstlichen Rezepten und den neuesten Updates in der Kategorie der biologischen Schokocremes gefüllt ist.

Wir laden Sie herzlich ein, uns an unserem Stand zu besuchen, wo unser Verkaufsteam Ihnen gerne Innovationen der biologischen Schokocremes zum Probieren anbietet. Besonders große Aufmerksamkeit wird unserer brandneuen Reihe von biologischen Duo-Schokocremes gewidmet, einfach köstlich!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und eine erfolgreiche Messe!

Ihr Brinkers Team

# 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 neusten, bis dahin bekannten Produktionstechnik mit Gewährleistung des höchsten Qualitätsstandards, errichtet. 2019 eröffnete Brinkers ihr neues Distributionszentrum mit insgesamt 2.500m<sup>2</sup> Lagerfläche.



<p><b>1889</b></p> <p>Company founded by Bernardus Brinkers Unternehmensgründung durch Bernardus Brinkers</p>	<p><b>1927</b></p> <p>Opening of the margarine factory Eröffnung der ersten Margarinefabrik</p>	<p><b>1948</b></p> <p>Starting the production of chocolate spreads Produktionsstart Schoko-Aufstrich</p>	<p><b>1960</b></p> <p>Introduction of Nusco hazelnut chocolate spreads Einführung "Nusco" Nougat Creme</p>	<p><b>1987</b></p> <p>First production of organic chocolate spreads Erste Produktion biologischer Schoko-Aufstriche</p>	<p><b>1992</b></p> <p>Opening new site in Enschede, the Netherlands Eröffnung des neuen Betriebsgebäudes in Enschede, Niederlande</p>	<p><b>1993</b></p> <p>First organic brand: It's My Life Erste biologische Brinkers Marke: It's My Life</p>	<p><b>1993</b></p> <p>Introduction of Nusco hazelnut chocolate spreads Einführung "Nusco" Nougat Creme</p>	<p><b>2014</b></p> <p>Celebrate 125 years of Brinkers 125-jähriges Betriebsjubiläum</p>	<p><b>2015</b></p> <p>New green corporate image Neues Firmenimage</p>	<p><b>2016</b></p> <p>Introduction of So Vegan So Fine Einführung der Bio-Marken So Vegan So Fein</p>	<p><b>2017</b></p> <p>Opening new distribution centre Eröffnung des neuen Distributionszentrums</p>	<p><b>2018</b></p> <p>Introduction of So Vegan So Fine PROTEIN Einführung der Bio-Marke So Vegan So Fein Protein</p>	<p><b>2018</b></p> <p>Introduction of So Vegan So Fine white coconut and almond Einführung der So Vegan So Fein Mandel und Weiße Kokos</p>	<p><b>2019</b></p> <p>Implementation of new production line Inbetriebnahme einer neuen Produktionsanlage</p>	<p><b>2020</b></p> <p>Einführung der 600g Familiengläser Introducing 600 grams jars</p>	<p><b>2021</b></p> <p>Introduction of So Vegan So Fine Walnut and Pistachio Einführung der So Vegan So Fein Walnuss und Pistazie</p>	<p><b>2022</b></p> <p>Introduction of So Vegan So Fine less sugar Einführung der So Vegan So Fein weniger Zucker</p>	<p><b>2024</b></p> <p>Introduction of So Vegan So Fine duo spreads Einführung der So Vegan So Fein white and duo spreads</p>	<p><b>2024</b></p> <p>Introduction of So Vegan So Fine duo spreads Einführung der So Vegan So Fein Duo-Nuss-Schokocremes</p>
---	---	--	--	---	---	--	--	---	---	---	---	--	--	--	---	--	--	--	--



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...

Brinkers, the world's most innovative, reliable, quality driven and fully certified producer of organic chocolate spreads stands for excellent service, sustainability and competitive pricing.

Brinkers, der weltweit innovativste, zuverlässigste, qualitätsorientierte und vollständig zertifizierte Hersteller von biologischen Schokocremes, steht für exzellenten Service, Nachhaltigkeit und wettbewerbsfähige Preise.



ORGANIC

VEGAN

PREMIUM

INTERNATIONAL

RELIABLE

HIGH QUALITY

100% GLUTEN FREE

INNOVATIVE

FAIRTRADE



# WE ARE SUSTAINABLE...

## ENVIRONMENT

Our plant is powered by 100% green energy and heated by low impact city heating. We are continuously implementing energy efficiencies on our premises. We are improving waste separation by using recyclable packaging where possible such as for example: easy removable labels and further improving internal waste separation.

Unser Werk wird mit 100% grüner Energie betrieben und mit Stadtwärme beheizt. Wir führen kontinuierlich Energieeffizienzmaßnahmen in unseren Räumlichkeiten durch. Wir verbessern die Abfalltrennung, indem wir nach Möglichkeit recycelbare Verpackungen verwenden, wie zum Beispiel leicht ablösbare Etiketten, und verbessern die interne Abfalltrennung weiter.

## RAW MATERIALS

In 2022, almost all of our chocolate spreads brands contain sustainably sourced raw materials. Through adapting our product portfolio by increasing the output of organic, vegan and palm-oil free products we aim to reach 100% sustainably sourced raw materials. By continuing to do so, we will limit our impact on global warming, improve animal wellness and slow down deforestation.

Im Jahr 2022 enthalten fast alle unsere Schokoladen-Brottaufstrich-Marken nachhaltig gewonnene Rohstoffe. Durch Anpassung unseres Produktportfolios hinsichtlich der Produktionssteigerung von biologischen, veganen und palmölfreien Produkten, streben wir zu 100% nachhaltig gewonnene Rohstoffe zu verwenden. Hierdurch möchten wir unseren Beitrag leisten, die globale Erwärmung einzuschränken, zur Verbesserung des Tierwohls zu sorgen sowie das Fortschreitens der Entwaldung zu verlangsamen.

## CO-OPERATION

Through close co-operations with our customers and suppliers, we will be able to reduce food-waste. At the same time, we will further improve the quality of our wide range of chocolate spreads by for example replacing sugars with other natural sweeteners. These standards make Brinkers a reliable, futureproof and trusted partner, creating high quality products and long term relationships with both our customers and our suppliers.

Durch enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden und Lieferanten werden wir in der Lage sein, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Gleichzeitig werden wir die Qualität unseres breiten Sortiments an Schokoladen-Brottaufstrichen weiter verbessern, indem wir zum Beispiel Zucker durch andere, natürliche Süßungsmittel ersetzen. Diese Standards machen Brinkers zu einem zuverlässigen, zukunftsicheren und vertrauenswürdigen Partner, der qualitativ hochwertige Produkte und langfristige Beziehungen sowohl zu unseren Kunden als auch zu unseren Lieferanten schafft.



# WE ARE INTERNATIONAL...

From Canada to China, from Germany to Spain, from Saudi-Arabia to Panama and from Israel to Sweden, the Brinkers brands are available in more than 60 countries worldwide.

Von Kanada bis China, von Deutschland bis Spanien, von Saudi-Arabien bis Panama und von Israel bis Schweden sind die Marken von Brinkers in mehr als 60 Ländern weltweit verfügbar.



# 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: 270 and  
600 gram jars.



**DARK CHOCOLATE |  
ZARTBITTER**  
An intens dark chocolate  
spread with 30% cocoa.

Eine intensiv schmeckende  
Zartbitter Creme mit 30%  
Kakao.

Content: 270 and  
600 gram jars.



**CHOCOLATE |  
SCHOKOLADE**  
The regular chocolate  
spread with 11% cocoa.

Unsere Schoko-Creme  
mit 11% Kakao.

Content: 270 and  
600 gram jars.



## SO VEGAN SO FINE

FAMILY

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 six delicious varieties:

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

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 sechs köstlichen Varianten:

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



**ALMOND CHOCOLATE |  
MANDEL-SCHOKOLADE**  
A very smooth almond  
chocolate spread, with  
15% almonds.

Eine cremige Mandel  
Creme mit 15% Mandeln.

Content: 270 and  
600 gram jars.



**WHITE COCONUT |  
WEISSE KOKOSCREME**  
A delicious white variety  
with little pieces of  
coconut (15%).

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

Content: 270 and  
600 gram jars.



**PISTACHIO |  
PISTAZIENCREME**  
A creamy, smooth  
pistachio spread with  
15% pistachios.

Eine cremig zarte  
Pistazien Creme mit 15%  
Pistazien.

Content: 270 and  
600 gram jars.

f @ d  
[WWW.SOVEGANSOFINE.NL](http://WWW.SOVEGANSOFINE.NL)

NEW



VEGAN WHITE SPREAD

An oat-based vegan white chocolate spread.

Eine vegane weiße Schokocreme auf Haferbasis.

Content: 270 gram



DUO VEGAN SPREAD

An oat-based vegan duo chocolate spread.

Eine vegane Duo-Schokocreme auf Haferbasis.

Content: 270 gram

So Vegan So Fine

AVAILABLE IN 2 NEW FLAVOURS

THE WHITE AND DUO SPREADS OF SO VEGAN SO FINE!

Try our delicious oat-based vegan white and duo spreads, the latest additions to the So Vegan So Fine family! Spread it on bread, stir it into your cereals or use it as a topping for desserts.

Probieren Sie unsere köstlichen Hafer basierten, veganen, weißen und Duo-Schokocremes, die neuesten Erweiterungen der So Vegan So Fein-Familie! Köstlich auf Brot, im Müsli oder als Topping für Desserts.



# SO VEGAN SO FINE 30% 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!



So Vegan  
So Fine

With this innovation we respond to the growing trend and demand for less sugar in chocolate spread products. All varieties contain 30% less sugar and are sweetened with dates, giving the three delicious flavours hazelnut-chocolate, hazelnut-white chocolate and almond-chocolate a unique tasting experience.

Mit dieser Innovation folgen wir der steigenden Nachfrage nach weniger Zucker in Schokocreme-Produkten. Alle Varianten enthalten 30% weniger Zucker, sind mit Datteln gesüßt und verleihen den drei leckeren Geschmacksrichtungen: Nuss-Nougat-Nougat, Haselnuss Weiss und Mandel-Schokolade, einen einzigartigen Geschmack.



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 |  
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  
HAZELNUSS WEISS

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

# So Vegan So Fine

## DUO NUT SPREADS | DUO NUSSCREMES

NEW!  
NEU!



SO VEGAN SO FINE

DUO NUT SPREADS

## SO VEGAN SO FINE DUO NUT SPREADS

The So Vegan So Fine duo nut spreads are the latest innovation to our range, full of nuts and, like all So Vegan So Fine spreads: organic, vegan, palm oil free, gluten free and Fairtrade. So Vegan So Fine duo spreads are available in 200g and are available in three different flavours: hazelnut-chocolate, pistachio-chocolate and almond-chocolate.

Die So Vegan So Fine Duo-Nuss-Schokocremes sind die neuste Innovation in unserem Sortiment: viele Nüsse und, wie alle So Vegan So Fine Schokocremes: biologisch, vegan, ohne Palmöl, glutenfrei und komplett Fairtrade zertifiziert. Die So Vegan So Fine Duo-Schokocremes sind in 200g und in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich: Haselnuss-Schokolade, Pistazie-Schokolade und Mandel-Schokolade.



### HAZELNUT-COCOA DUO

A rich hazelnut spread made with 50% hazelnuts, combined with a smooth chocolate spread.

Eine reichhaltige Haselnusscreme, hergestellt mit 50 % Haselnüssen und kombiniert mit einer zarten Schokoladencreme.

Content: 200 gram



### PISTACHIO-COCOA DUO

A rich pistachio spread made with 50% pistachios, combined with a smooth chocolate spread.

Eine reichhaltige Pistaziencreme, hergestellt mit 50 % Pistazien und kombiniert mit einer zarten Schokoladencreme.

Content: 200 gram



### ALMOND-COCOA DUO

A rich almond spread made with 50% almonds, combined with a smooth chocolate spread.

Eine reichhaltige Mandelcreme, hergestellt mit 50 % Mandeln und kombiniert mit einer zarten Schokoladencreme.

Content: 200 gram



[www.ovegansofine.com](http://www.ovegansofine.com)



# RECIPES

# REZEPTTE



# PISTACHIO TIRAMISU

## Ingredients:

### For the pistachio cream:

1 jar of So Vegan So Fine pistachio spread • 200g raw cashews, soaked for at least 4 hours or overnight • 300g vegan cream cheese • 150ml vegan whipping cream • 30ml maple syrup or agave syrup • 1 tbsp vanilla extract • Pinch of salt

### For the espresso dip:

4 cups strong espresso, cooled • 2 tbsp maple syrup or agave syrup • 50ml amaretto (optional)

### For the base and topping:

300g vegan ladyfingers • 100g pistachios, chopped

## Instructions:

1. Drain and rinse the soaked cashews.
2. Combine the cashews with 2 tbsp So Vegan So Fine pistachio spread, vegan cream cheese, maple syrup, vanilla extract and a pinch of salt in a food processor or blender.
3. Blend until smooth.
4. Whip the vegan cream until light and fluffy, then gently fold it into the pistachio mixture. Set aside.
5. In a shallow dish, combine the cooled espresso with maple syrup and amaretto (if using).
6. Briefly dip each ladyfinger into the espresso mixture, ensuring they don't become too soft.
7. Arrange a layer of dipped ladyfingers in a baking or glass dish.
8. Spread a layer of the pistachio cream over the ladyfingers.
9. Repeat with another layer of ladyfingers, finishing with a final layer of pistachio cream.
10. Cover with plastic wrap and refrigerate for at least 4 hours or ideally overnight in order to set.
11. Before serving, drizzle with more So Vegan So Fine pistachio spread and sprinkle with chopped pistachios.



## Zutaten:

### Für die Pistaziencreme:

1 Glas So Vegan So Fine Pistaziencreme • 200 g ungesalzene Cashewkerne, mindestens 4 Stunden oder über Nacht eingeweicht • 300 g veganer Frischkäse • 150 ml vegane Schlagsahne • 30 ml Ahornsirup oder Agavendicksaft • 1 EL Vanilleextrakt • Eine Prise Salz

### Für die Espresso-Mischung:

4 Tassen starker Espresso, abgekühlt • 2 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft • 50 ml Amaretto (optional)

### Für den Boden und das Topping:

300 g vegane Löffelbiskuits • 100 g gehackte Pistazien

## Zubereitung:

1. Die eingeweichten Cashewkerne abtropfen lassen und abspülen.
2. Die Cashewkerne zusammen mit 2 EL So Vegan So Fine Pistaziencreme, veganem Frischkäse, Ahornsirup, Vanilleextrakt und einer Prise Salz in einer Küchenmaschine oder einem Mixer mischen.
3. So lange mixen bis eine glatte Masse oder Püree entstanden ist.
4. Die vegane Schlagsahne aufschlagen, bis sie leicht und fluffig ist, und dann vorsichtig unter die Pistazienmischung heben. Danach zur Seite stellen.
5. In einer flachen Schale den abgekühlten Espresso mit Ahornsirup und Amaretto (falls verwendet) vermischen.
6. Jeden Löffelbiskuit kurz in die Espresso-Mischung tauchen, darauf achten, dass sie nicht zu weich werden.
7. Eine Schicht getauchter Löffelbiskuits in einer Auflaufform oder Glasschale anordnen.
8. Eine Schicht der Pistaziencreme über die Löffelbiskuits streichen.
9. Mit einer weiteren Schicht Löffelbiskuits wiederholen und mit einer letzten Schicht Pistaziencreme abschließen.
10. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen, damit es fest wird.
11. Vor dem Servieren mit mehr So Vegan So Fine Pistaziencreme stellenweise dekorieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

# ALMOND CROISSANTS

## Ingredients:

For 4 croissants

### Almond syrup:

60 ml water • 60 g sugar • 2 tsp almond extract

### You will also need:

4 (vegane) Croissants • 8 EL So Vegan So Fine almond chocolate spread • 150 g almond spread • 70 g flaked almonds • 2 tbsp powdered sugar

## Instructions:

1. Preheat the oven to 180°C and line a baking tray with baking paper.
2. Add all the ingredients for the almond syrup to a small saucepan and heat until the sugar has fully dissolved. Let the almond syrup cool.
3. Slice the croissants in half and generously brush the inside with the almond syrup. Spread the almond chocolate spread and almond spread, then place the croissant tops back on.
4. Brush the tops of the croissants with almond syrup and sprinkle generously with flaked almonds. Repeat with the remaining croissants.
5. Bake the almond croissants for 15 to 20 minutes in the oven.
6. Dust with powdered sugar before serving.

Enjoy these delicious almond croissants!



## Zutaten:

Für 4 Croissants

### Mandelsirup:

60 ml Wasser • 60 g Zucker • 2 TL Mandel-Extrakt

### Außerdem benötigen Sie:

• 4 (vegane) Croissants • 8 EL So Vegan So Fine Mandel-Schokocreme • 150 g Mandelcreme • 70 g Mandelblättchen • 2 EL Puderzucker

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten für den Mandelsirup in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Mandelsirup abkühlen lassen.
3. Die Croissants halbieren und die Innenseiten großzügig mit dem Mandelsirup bestreichen. Die Mandel-Schokocreme und Mandelcreme darauf verteilen, dann die oberen Hälften der Croissants wieder daraufsetzen.
4. Die Oberseiten der Croissants mit Mandelsirup bestreichen und großzügig mit Mandelblättchen bestreuen. Mit den restlichen Croissants wiederholen.
5. Die Mandel-Croissants 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.
6. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Genießen Sie diese köstlichen Mandel-Croissants!

# BRINKERS

## FULL RANGE



30% LESS SUGAR

# CHOCOLATE Rhapsody



# CHOCOLATE Rhapsody

30% LESS SUGAR

ORGANIC PREMIUM CHOCOLATE SPREADS

BIOLOGISCHE PREMIUM SCHOKOLADEN-BROTAUFSTRICHE



**Chocolate Rhapsody** is Brinkers' highly appealing organic, gluten free, palm-oil free and premium chocolate spread brand. Our latest varieties Chocolate Almond, White Chocolate Hazelnut and White Chocolate Pistachio contain 30% less sugar and are available in 200g glass jars.

**Chocolate Rhapsody** ist Brinkers' biologische, gluten- und palmölfreie Premium Marke für höchste Ansprüche. Unsere neusten Kreationen Mandel & Schokolade, weiße Haselnuss und weiße Schokolade mit Pistazien enthalten 30% weniger Zucker und sind in 200g Gläsern erhältlich.

Palm oil free!



# Nuscobio

**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 200g, 400g and 750g glass jars and in five delicious varieties: Hazelnut Chocolate (13% hazelnuts), White Chocolate, Dark Chocolate (30% cocoa), Milk & Hazelnut Chocolate Duo and Praliné (15% hazelnuts).



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

**Nuscobio** ist in 200g, 400g und 750g Gläsern und in 5 leckeren Sorten erhältlich: Nuss-Nougat (13% Haselnüsse), Weiße Schokolade, Zartbitter (30% Kakao), Milch & Nuss-Nougat Duo und Praliné (15% Haselnüsse).



So Vegan  
So Fine

THE WORLD'S FINEST  
**ORGANIC**  
CHOCOLATE SPREAD



So much better in chocolate spreads...

