

SPECIAL EDITION

THE CHOCOLATE SPREADS MAGAZINE



So much better in chocolate spreads...



*So Vegan
So Fein*

WWW.BRINKERS.COM



TABLE OF CONTENTS

PAGE 3	Introduction Introduction
PAGE 4	We are Brinkers Nous sommes Brinkers
PAGE 6	Values Valeurs
PAGE 14	The So Vegan So Fine Family
PAGE 18	The So Vegan So Fine Crunchy Range
PAGE 20	The So Vegan So Fine Less Sugar Range
PAGE 22	The So Vegan So Fine Duo Nut Spreads
PAGE 24	Recipes Recettes
PAGE 30	Brinkers Full Range

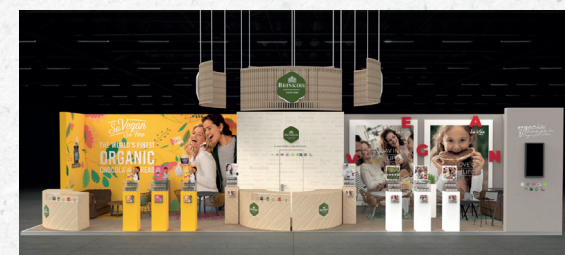
Welcome to the latest edition of the Brinkers chocolate spreads

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

Bienvenue dans la dernière édition du magazine de Brinkers concernant

Chaque année, Brinkers participe à de nombreux salons nationaux et internationaux à travers l'Europe. À ces occasions, nous présentons les dernières innovations ainsi que les tendances du segment en pleine expansion des pâtes à tartiner au chocolat biologiques.

Au cours des années, vous avez sans doute découvert l'une des



The Brinkers Biofach stand in 2025 / Le stand Brinkers au Biofach 2025

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 crunchy spreads and they are so delicious!

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

The Brinkers Team

précédentes éditions de notre magazine annuel consacré aux pâtes à tartiner au chocolat, présentant de savoureuses recettes et les actualités les plus récentes du monde des pâtes à tartiner biologiques.

Nous serons ravis de vous accueillir sur notre stand, où notre équipe commerciale vous fera découvrir les innovations qui façonnent l'avenir des pâtes à tartiner bio au chocolat. Une attention particulière sera portée à notre nouvelle gamme de pâtes à tartiner croustillantes biologiques, à la fois innovantes et gourmandes.

Nous vous souhaitons une agréable lecture et un excellent salon.

L'équipe Brinkers

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 a été fondée en 1889 par Bernardus Brinkers. À l'origine, il s'agissait d'une petite entreprise de négoce de margarine. À cette époque, la margarine était un produit novateur, utilisé comme alternative au beurre, plus onéreux. En 1927, Brinkers a inauguré sa première usine de margarine. Peu après la Seconde Guerre mondiale, l'un des fils Brinkers a lancé une nouvelle activité en introduisant un produit totalement inédit : un beurre de cacao réfrigéré, commercialisé sous la marque Choba. Ce produit fut la toute première pâte à tartiner au chocolat mise sur le marché. Aujourd'hui encore, Choba demeure une marque reconnue aux Pays-Bas. Au début des années soixante, Choba fut suivie par Nusco, devenue depuis la pâte à tartiner chocolat-noisette classique. En 1993, une nouvelle usine a été construite à Enschede, aux Pays-Bas, intégrant les technologies les plus récentes et répondant aux normes de qualité les plus strictes. En 2019, Brinkers a mis en service son nouveau centre de distribution, offrant une capacité d'entreposage de 2.500 m².



IN ENSCHEDE THE NETHERLANDS

NOUS SOMMES BASÉS À ENSCHEDE AUX PAYS-BAS

- Since 1889
- 100% family owned

- Depuis 1889
- 100 % entreprise familiale



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 est le producteur le plus innovant et le plus fiable de pâtes à tartiner au chocolat biologiques, reconnu pour son exigence de qualité, son engagement durable et son excellent rapport qualité-prix.



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.

Notre site de production fonctionne entièrement à l'énergie verte et est chauffé par un réseau de chaleur urbain à faible impact environnemental. Nous poursuivons sans relâche nos efforts pour renforcer l'efficacité énergétique de nos installations. Parallèlement, nous perfectionnons la gestion et la valorisation de nos déchets, en privilégiant notamment des emballages recyclables, tels que des étiquettes facilement détachables, et en intensifiant les pratiques de tri au sein de notre site.

RAW MATERIALS

Since 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.

Depuis 2022, presque toutes nos marques de pâtes à tartiner au chocolat utilisent des matières premières issues de filières durables. En adaptant notre portefeuille de produits et en augmentant la part d'articles biologiques, véganes et sans huile de palme, nous visons à atteindre 100 % de matières premières durables. Par cette démarche, nous contribuons à réduire notre impact sur le climat, à améliorer le bien-être animal et à lutter contre la déforestation.

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.

Grâce à une collaboration étroite avec nos clients et nos fournisseurs, nous œuvrons également à réduire le gaspillage alimentaire. En parallèle, nous poursuivons nos efforts pour améliorer la qualité de notre large gamme de pâtes à tartiner au chocolat, notamment en remplaçant certains sucres par des édulcorants d'origine naturelle. Ces engagements font de Brinkers un partenaire fiable, tourné vers l'avenir et digne de confiance, capable de concevoir des produits de haute qualité et de tisser des relations durables avec ses clients et ses partenaires.



WE ARE INTERNATIONAL...

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

Présentes dans plus de
soixante pays à travers
le monde, du Canada à
la Chine, de l'Allemagne
à l'Espagne, de l'Arabie
saoudite au Panama
et de la Pologne à la
Suède, les marques
Brinkers témoignent
d'un rayonnement
international en
constante expansion.



So Vegan So Fine FAMILY



SoVegan So Fine

THE WORLD'S FINEST ORGANIC CHOCOLATE SPREAD



HAZELNUT |
NOISETTE

The original hazelnut chocolate spread with 15% hazelnuts.



DARK CHOCOLATE |
CHOCOLAT NOIR

An intense dark chocolate spread with 30% cocoa.



CHOCOLATE |
CHOCOLAT

The regular chocolate spread with 11% cocoa.



WHITE COCONUT |
CHOCOLAT BLANCHE
À LA NOIX DE COCO
A delicious white variety with little pieces of coconut (15%).



270g



600g

La pâte à tartiner chocolat-noisette originale avec 15 % de noisettes.

Content: 270 and 600 gram jars.

Une pâte à tartiner au chocolat noir intense avec 30 % de cacao.

Content: 270 and 600 gram jars.

La pâte à tartiner au chocolat classique avec 11 % de cacao.

Content: 270 and 600 gram jars.

Une délicieuse variété blanche avec de petits morceaux de noix de coco (15 %).

Content: 270 and 600 gram jars.



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 eight 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), vegan white and vegan duo spread.



ALMOND CHOCOLATE |
AMANDE

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

Une pâte à tartiner chocolat-amande très onctueuse, contenant 15 % d'amandes.

Content: 270 and 600 gram jars.



PISTACHIO |
PISTACHE

A creamy, smooth pistachio spread with 15% pistachios.

Une pâte à tartiner à la pistache onctueuse et fondante, contenant 15 % de pistaches.

Content: 270 and 600 gram jars.



VEGAN DUO SPREAD |
DUO

An oat-based duo vegan spread.

Une pâte à tartiner duo végétale à base d'avoine.

Content: 270 and 600 gram jars.



VEGAN WHITE SPREAD |
CHOCOLAT BLANC

A rich, plant-based treat with a subtle hint of oat.

Une gourmandise végétale riche avec une subtile note d'avoine.

Content: 270 and 600 gram jars.

SO VEGAN SO FINE

FAMILY

So Vegan So Fine, la première gamme de pâtes à tartiner au chocolat bio, véganes, sans huile de palme, sans gluten et certifiées Fairtrade signée Brinkers. Disponibles en pots en verre de 270g et 600g, ces pâtes à tartiner se déclinent en huit saveurs irrésistiblement gourmandes :

Aux noisettes et au chocolat (15 % de noisettes), au chocolat noir (30 % de cacao), au chocolat (11 % de cacao), aux amandes et au chocolat (15 % d'amandes), blanche à la noix de coco (15 % de noix de coco), au pistache (15 % de pistaches), au chocolat blanc et en duo.



WWW.SOVEGANSOFINE.NL

So much better in chocolate spreads...



19

18



So much better in chocolate spreads...

So Vegan So Fine So...Crunchy

NEW!



SO VEGAN SO FINE CRUNCHY RANGE

Premium taste, extra bite.

So Vegan So Fine presents the latest addition: the Crunchy Range in three variations. Crunchy White Hazelnut, Crunchy Hazelnut and Crunchy Pistachio.

Each variety contains 18% nuts with crunchy nut pieces for a unique taste experience. The So Vegan So Fine crunchy range is organic, vegan, Fairtrade, palm oil free and gluten free.

GAMME SO VEGAN SO FINE CRUNCHY

Goût premium, texture croquante.

So Vegan So Fine présente sa dernière nouveauté : la gamme Crunchy, déclinée en trois variations: Crunchy Noisette Blanche, Crunchy Noisette et Crunchy Pistache.

Chaque recette contient 18 % de fruits à coque, agrémentés de délicieux éclats croquants, pour une expérience gustative vraiment unique. La gamme So Vegan So Fine Crunchy est biologique, végétane, certifiée Fairtrade, sans huile de palme et sans gluten.



CRUNCHY PISTACHIO | CRUNCHY PISTACHE

Pistachio spread with 18% pistachios with crunchy pistachio pieces.

Pâte à tartiner aux pistaches contenant 18 % de pistaches et de fins éclats croquants de pistache.

Content: 270 gram



CRUNCHY WHITE HAZELNUT | CRUNCHY NOISETTE BLANCHE

White hazelnut spread with 18% hazelnuts with crunchy hazelnut pieces.

Pâte à tartiner noisette blanche contenant 18 % de noisettes et de fins éclats croquants de noisettes.

Content: 270 gram



CRUNCHY HAZELNUT | CRUNCHY NOISETTE

Hazelnut spread with 18% hazelnuts with crunchy hazelnut pieces.

Pâte à tartiner à la noisette contenant 18 % de noisettes et de fins éclats croquants de noisettes.

Content: 270 gram



WWW.SOVEGANSOFINE.NL

SoVegan So Fine

So... Less sugar

SO VEGAN SO FINE LESS SUGAR!
SO VEGAN SO FINE RÉDUITE EN SUCRE !



BRINKERS
SINCE 1989

So much better in chocolate spreads...

SO VEGAN SO FINE

SO... LESS SUGAR

SoVegan
So Fine

So... Less sugar

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.

Avec cette innovation, nous répondons à une tendance forte : la demande croissante de pâtes à tartiner au chocolat contenant moins de sucre. Toutes les variétés contiennent 30 % de sucre en moins et sont sucrées naturellement avec des dattes, offrant ainsi aux trois saveurs gourmandes, chocolat-noisette, chocolat blanc-noisette et chocolat-amande, une expérience gustative naturellement douce et unique.



ALMOND CHOCOLATE |
AUX AMANDES

A smooth almond chocolate spread with 30% less sugar and sweetened with dates.

Une pâte à tartiner aux amandes onctueuse, 30 % réduite en sucre et sucrée avec des dattes.

Content: 270 gram



HAZELNUT CHOCOLATE |
AUX NOISETTES

A very delicious hazelnut chocolate spread with 30% less sugar and sweetened with dates.

Une pâte à tartiner aux noisettes délicieuse, 30 % réduite en sucre et sucrée avec des dattes.

Content: 270 gram



WHITE HAZELNUT |
AUX NOISETTES BLANC

A hazelnut spread with white chocolate. Vegan, 30% less sugar and sweetened with dates.

Une pâte à tartiner aux noisettes blanc, végane, 30 % réduite en sucre et sucrée avec des dattes.

Content: 270 gram



WWW.SOVEGANSOFINE.NL

So much better in chocolate spreads...



23

SoVegan So Fine

DUO NUT SPREADS

PÂTES À TARTINER DUO AUX FRUITS À COQUE



SO VEGAN SO FINE DUO NUT SPREADS

The So Vegan So Fine duo nut spreads are one of 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.

Les pâtes à tartiner duo aux fruits à coque So Vegan So Fine comptent parmi les dernières innovations de notre gamme. Riches en fruits à coque et, comme toutes les pâtes à tartiner So Vegan So Fine, elles sont biologiques, véganes, sans huile de palme, sans gluten et certifiées Fairtrade. Les pâtes à tartiner duo So Vegan So Fine sont disponible en pots de 200 grammes et se déclinent en trois saveurs : chocolat-noisette, chocolat-pistache et chocolat-amande.



HAZELNUT-CHOCOLATE DUO

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

Une pâte à tartiner riche en noisettes, composée de 50 % de noisettes, associée à une pâte à tartiner au chocolat onctueuse.

Content: 200 gram



PISTACHIO-CHOCOLATE DUO

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

Une pâte à tartiner riche en pistaches, composée de 50 % de pistaches, associée à une pâte à tartiner au chocolat onctueuse.

Content: 200 gram



ALMOND-CHOCOLATE DUO

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

Une pâte à tartiner riche en amandes, composée de 50 % d'amandes, associée à une pâte à tartiner au chocolat onctueuse.

Content: 200 gram



WWW.SOVEGANSOFINE.NL

RECIPES

RECETTES



Ingredients:

1 can XL vegan croissant dough • 1 jar So Vegan So Fine Pistachio Spread • 100g chopped pistachios

You'll need Baking dish • Baking paper • Knife • Spatula or spoon
• Small saucepan or microwave-safe bowl

Instructions:

1. Preheat the oven to 175°C (fan).
2. Unroll the croissant dough onto a clean surface and divide it into three equal sections.
3. Press together the pre-cut diagonal lines so that each section becomes a solid rectangle.
4. Spread the So Vegan So Fine Pistachio Spread evenly over the dough, reserving a little for topping.
5. Sprinkle the chopped pistachios over the spread for extra crunch.
6. Slice each section into three wide strips.
7. Roll up each strip tightly to form a firm dough roll.
8. Place the rolls in a baking dish lined with baking paper or lightly greased. Leave some space between each roll to allow them to expand.
9. Bake in the preheated oven for 18–20 minutes, until golden brown and fluffy.
10. Drizzle with the remaining So Vegan So Fine Pistachio Spread and sprinkle with a few extra chopped pistachios for a festive finishing touch.
11. Serve warm and enjoy the creamy flavour.



PISTACHE ROLLS

Ingrédients :

1 boîte de pâte à croissants végane XL • 1 pot de pâte à tartiner So Vegan So Fine Pistache • 100 g de pistaches concassées

Ustensiles : Plat de cuisson • Papier cuisson • Couteau • Spatule ou cuillère • Petite casserole ou bol adapté au micro-ondes

Préparation :

1. Préchauffer le four à 175 °C (chaleur tournante).
2. Dérouler la pâte à croissants sur une surface propre et la diviser en trois sections égales.
3. Refermer les lignes diagonales pré-découpées afin que chaque section devienne un rectangle homogène.
4. Étaler uniformément la pâte à tartiner So Vegan So Fine Pistache, en réservant une petite quantité pour la finition.
5. Parsemer de pistaches concassées pour plus de croquant.
6. Couper chaque section en trois larges bandes.
7. Rouler fermement chaque bande pour former un rouleau de pâte compact.
8. Disposer les rouleaux dans un plat de cuisson recouvert de papier cuisson ou légèrement graissé, en laissant un peu d'espace entre eux pour qu'ils puissent gonfler.
9. Cuire au four préchauffé pendant 18 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et moelleux.
10. Napper du reste de pâte à tartiner So Vegan So Fine Pistache et parsemer de quelques pistaches concassées pour une touche finale gourmande.
11. Servir chaud et savourer toute la douceur crémeuse.

Ingredients:

For the blondie batter: 225g margarine, melted • 200g light brown sugar • 2 tsp vanilla extract • 250g finely grated carrot • 320g plain flour • ½ tsp ground ginger • ½ tsp ground cinnamon • Pinch of salt • 100g pecans, roughly chopped • 3 tbsp So Vegan So Fine Coconut Spread

For the frosting: 115g margarine, softened • 150g vegan cream cheese, softened • 3 tbsp So Vegan So Fine Coconut Spread • 1 tsp vanilla extract • 125g icing sugar • 50g chopped pecans (for decoration) • Optional: toasted coconut flakes

You'll need: Square baking tin (approx. 23 x 23 cm) • Baking paper • Mixing bowls • Hand mixer or whisk • Spatula • Sieve

Instructions:

1. Preheat the oven to 175°C (fan).
2. Line a square baking tin with baking paper.
3. In a large bowl, mix the melted margarine, light brown sugar, vanilla extract and So Vegan So Fine Coconut Spread until smooth.
4. Stir in the grated carrot until well combined.
5. Sift the flour, ginger, cinnamon and salt into the bowl and fold in gently until just combined.
6. Add the chopped pecans and fold through the mixture.
7. Pour the batter into the prepared tin and smooth out the top with a spatula.
8. Bake for 30–35 minutes, until the edges are golden and the centre is set.
9. Allow the blondies to cool completely before frosting.
10. In a bowl, beat the softened margarine with the So Vegan So Fine Coconut Spread until creamy.
11. Add the icing sugar and vanilla extract and continue to beat until smooth.
12. Finally, add the vegan cream cheese and mix again briefly until fully incorporated into a smooth frosting.
13. Generously spread the frosting over the cooled blondies.
14. Sprinkle with chopped pecans and, if desired, some toasted coconut flakes.
15. Cut into squares and serve.



CARROT CAKE

Ingédients:

Pour la pâte à blondie: 225 g de margarine fondue • 200 g de sucre roux • 2 c. à café d'extrait de vanille • 250 g de carottes finement râpées • 320 g de farine • ½ c. à café de gingembre moulu • ½ c. à café de cannelle moulue • Une pincée de sel • 100 g de noix de pécan grossièrement hachées • 3 c. à soupe de pâte à tartiner So Vegan So Fine à la noix de coco

Pour le glaçage: 115 g de margarine doux • 150 g de fromage frais végétal • 3 c. à soupe de pâte à tartiner So Vegan So Fine à la noix de coco • 1 c. à café d'extrait de vanille • 125 g de sucre glace • 50 g de noix de pécan hachées (pour la décoration) • Optionnel : copeaux de noix de coco grillés

Ustensiles: Moule carré (env. 23 x 23 cm) • Papier cuisson • Bols de mélange • Batteur à main ou fouet • Spatule • Tamis

Préparation:

1. Préchauffer le four à 175 °C (chaleur tournante).
2. Chemiser une moule carré de papier cuisson.
3. Dans un grand bol, mélanger la margarine fondue, le sucre roux, l'extrait de vanille et la pâte à tartiner So Vegan So Fine à la noix de coco jusqu'à obtention d'une texture lisse.
4. Incorporer les carottes râpées et bien mélanger.
5. Tamiser la farine, le gingembre, la cannelle et le sel, puis les incorporer délicatement à la préparation jusqu'à ce que le tout soit juste combiné.
6. Ajouter les noix de pécan hachées et mélanger légèrement.
7. Verser la pâte dans le moule et lisser la surface avec une spatule.
8. Faire cuire 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés et le centre bien pris.
9. Laisser complètement refroidir avant de glacer.
10. Dans un bol, battre la margarine ramollie avec la pâte à tartiner So Vegan So Fine à la noix de coco jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
11. Ajouter le sucre glace et l'extrait de vanille, puis battre à nouveau jusqu'à obtention d'une texture homogène.
12. Incorporer ensuite le fromage frais végétal et mélanger brièvement jusqu'à obtention d'un glaçage lisse.
13. Étaler généreusement le glaçage sur les blondies refroidies.
14. Parsemer de noix de pécan hachées et, si souhaité, de copeaux de noix de coco grillés.
15. Couper en carrés et servir.



BRINKERS

FULL RANGE



CHOCOLATE *Rhapsody*

**30% LESS
SUGAR**

ORGANIC PREMIUM
CHOCOLATE SPREADS

PÂTES À TARTINER CHOCOLAT
BIOLOGIQUES PREMIUM



CHOCOLATE *Rhapsody*



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 est la marque haut de gamme de Brinkers, dédiée aux pâtes à tartiner au chocolat biologiques, sans gluten et sans huile de palme. Nos dernières variétés aux amandes, blanche aux noisettes et aux pistaches sont disponibles en 200g et sont réduites en sucres avec 30%.

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 est la gamme de pâtes à tartiner au chocolat 100 % biologiques et sans gluten de Brinkers, élaborée avec du cacao certifié Rainforest Alliance et désormais également **sans huile de palme.**

Nuscobio est disponible en pots en verre de 200, 400 et 750 grammes et se décline en cinq délicieuses variétés : Chocolat Noisette (13 % de noisettes), Chocolat Blanc, Chocolat Noir (30 % de cacao), Duo et Noisette Praliné (15 % de noisettes).



*So Vegan
So Fine*

THE WORLD'S FINEST
ORGANIC
CHOCOLATE SPREAD



So much better in chocolate spreads...

