

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 Introdution
PAGE 4	We are Brinkers Wir sind Brinkers
PAGE 6	Values Werte
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 Rezepte
PAGE 30	Brinkers Full Range

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 crunchy 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 Crunchy 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 2.500m² Lagerfläche.



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

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.

Seit 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 Fortschreiten 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 Poland 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 Polen bis
Schweden sind die
Marken von Brinkers
in mehr als 60 Ländern
weltweit verfügbar.





SoVegan
So Fine

THE WORLD'S FINEST
ORGANIC
CHOCOLATE SPREAD



HAZELNUT |
NUSS-NOUGAT

The original hazelnut chocolate spread with 15% hazelnuts.

Die original Nuss-Nougat Creme. Beinhaltet 15% Haselnüsse.

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.



WHITE COCONUT |
WEIÑE KOKOSCREME

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

Eine leckere weiÑe Sorte mit kleinen Kokosstuckchen (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.

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

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



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.



PISTACHIO |
PISTAZIENCREME

A creamy, smooth pistachio spread with 15% pistachios.

Eine cremig zarte Pistazien Creme mit 15% Pistazien.

Content: 270 and 600 gram jars.



VEGAN DUO SPREAD |
VEGANE DUO CREME

An oat-based duo vegan spread.

Unserer veganen Duo-Schoko-Creme auf Haferbasis.

Content: 270 and 600 gram jars.



VEGAN WHITE SPREAD |
VEGANE WEIÑE CREME

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

Eine reichhaltige, vegane Köstlichkeit mit einem feinen Hauch von Hafer.

Content: 270 and 600 gram jars.



270g

600g



WWW.SOVEGANSOFINE.NL

So much better in chocolate spreads...



So much better in chocolate spreads...

SoVegan So Fine So...Crunchy

NEW!



SoVegan
So Fine
So...Crunchy

SO VEGAN SO FINE

SO... CRUNCHY

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.

SO VEGAN SO FEIN CRUNCHY RANGE

Premium-Geschmack, extra Biss.

So Vegan So Fein präsentiert die neueste Ergänzung des Sortiments: die Crunchy Range in drei Sorten. Crunchy Weiße Haselnusscreme, Crunchy Haselnusscreme und Crunchy Pistaziencreme.

Jede Sorte enthält 18 % Nüsse mit crunchy Nussstückchen für besonderen Geschmack. Diese Cremes sind biologisch, vegan, Fairtrade-zertifiziert, palmölfrei und glutenfrei.



CRUNCHY PISTACHIO | CRUNCHY PISTAZIENCREME

Pistachio spread with 18% pistachios with crunchy pistachio pieces.

Pistaziencreme mit 18 % Pistazien und crunchy Pistazien-Stückchen.

Content: 270 gram



CRUNCHY WHITE HAZELNUT | WEIßE CRUNCHY HASELNUSSCREME

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

Weißer Haselnusscreme mit 18 % Haselnüssen und crunchy Haselnuss-Stückchen.

Content: 270 gram



CRUNCHY HAZELNUT | CRUNCHY HASELNUSSCREME

Hazelnut spread with 18% hazelnuts with crunchy hazelnut pieces.

Haselnusscreme mit 18 % Haselnüssen und crunchy Haselnuss-Stückchen.

Content: 270 gram

So Vegan So Fine

So... Less sugar

SO VEGAN SO FINE LESS SUGAR! SO VEGAN SO FEIN MIT WENIGER ZUCKER!



So Vegan 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.

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: 270 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: 270 gram



WHITE HAZELNUT |
HASELNUSS 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: 270 gram

So Vegan So Fine

DUO NUT SPREADS | DUO NUSSCREMES



SO VEGAN SO FINE

DUO NUT SPREADS

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.

Die So Vegan So Fine Duo-Nuss-Schokocremes sind eine der neuesten Innovationen 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-CHOCOLATE 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-CHOCOLATE 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-CHOCOLATE 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

RECIPES

REZEPTTE



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

Zutaten:

1 Dose XL Croissantteig (vegan) • 1 Glas So Vegan So Fine Pistaziencreme • 100 g gehackte Pistazien

Du brauchst: Auflaufform • Backpapier • Messer • Spatel oder Löffel • Kleiner Topf oder mikrowellengeeignete Schüssel

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
2. Den Croissantteig auf einer sauberen Arbeitsfläche ausrollen und in drei gleich große Stücke teilen.
3. Die vorgeformten, schrägen Teillinien im Teig zusammendrücken, sodass drei rechteckige Teigstücke entstehen.
4. Die So Vegan So Fine Pistaziencreme gleichmäßig auf dem Teig verteilen – etwas davon für das Topping zurückbehalten.
5. Die gehackten Pistazien über die Creme streuen, um zusätzlichen Crunch zu erhalten.
6. Jedes Stück in drei breite Streifen schneiden.
7. Die Teigstreifen straff aufrollen, sodass stabile Rollen entstehen.
8. Die Rollen in eine mit Backpapier ausgelegte oder leicht gefettete Auflaufform setzen. Etwas Abstand lassen, damit sie beim Backen aufgehen können.
9. Die Rollen 18–20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und locker sind.
10. Mit der restlichen So Vegan So Fine Pistaziencreme garnieren und mit weiteren gehackten Pistazien bestreuen – für ein festliches Finish.
11. Warm servieren und den cremig-nussigen Geschmack genießen.

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.



Zutaten:

Ergibt ca. 16 Stücke • Vorbereitungszeit: 20 Minuten • Backzeit: 30–35 Minuten • Abkühlzeit: 1 Stunde • Gesamtzeit: ca. 2 Stunden

Für den Teig: 225 g Margarine, geschmolzen • 200 g hellbrauner Zucker • 2 TL Vanilleextrakt • 250 g fein geriebene Karotten • 320 g Weizenmehl • ½ TL gemahlener Ingwer • ½ TL Zimt • Prise Salz • 100 g Pekannüsse, grob gehackt • 3 EL So Vegan So Fine weiße Kokoscreme

Für das Frosting: 115 g Margarine, weich • 150 g vegane Frischkäse-Alternative, weich • 3 EL So Vegan So Fine weiße Kokoscreme • 1 TL Vanilleextrakt • 125 g Puderzucker • 50 g gehackte Pekannüsse (zum Dekorieren) • Optional: geröstete Kokosflocken

Du brauchst: Quadratische Backform (ca. 23 x 23 cm) • Backpapier • Rührschüssel • Handmixer oder Schneebesen • Teigspatel • Sieb

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eine quadratische Backform mit Backpapier auslegen.
3. In einer großen Schüssel die geschmolzene Margarine, den Zucker, Vanilleextrakt und die So Vegan So Fine Kokoscreme zu einer glatten Masse verrühren.
4. Die geriebenen Karotten unterrühren.
5. Mehl, Ingwer, Zimt und Salz darüber sieben und vorsichtig unterheben, bis gerade so ein Teig entsteht.
6. Die gehackten Pekannüsse hinzufügen und unterheben.
7. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.
8. Im vorgeheizten Ofen 30–35 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind und die Mitte fest erscheint.
9. Die Blondies vollständig auskühlen lassen, bevor das Frosting aufgetragen wird.
10. Für das Frosting: Weiche Margarine mit der So Vegan So Fine weiße Kokoscreme cremig rühren.
11. Puderzucker und Vanilleextrakt dazugeben und weiterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
12. Zum Schluss den veganen Frischkäse unterrühren, bis alles gut vermischt und cremig ist.
13. Das abgekühlte Gebäck großzügig mit dem Kokos-Frosting bestreichen.
14. Mit gehackten Pekannüssen und optional gerösteten Kokosflocken bestreuen.
15. In gleichmäßige Stücke schneiden und servieren.



BRINKERS

FULL RANGE



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...

