

SPECIAL EDITION

# THE CHOCOLATE SPREADS MAGAZINE



*So much better in chocolate spreads...*



[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 La Vida Vegan 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>1948</b></p> <p>Starting the production of chocolate spreads Produktionsstart Schoko-Aufstrich</p>	<p><b>1987</b></p> <p>First production of organic chocolate spreads Erste Produktion biologischer Schoko-Aufstriche</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>2015</b></p> <p>New green corporate image Neues Firmenimage</p>	<p><b>2017</b></p> <p>Opening new distribution centre Eröffnung des neuen Distributionszentrums</p>	<p><b>2018</b></p> <p>Introduction of La Vida Vegan PROTEIN Einführung der Bio-Marke La Vida Vegan Protein</p>	<p><b>2020</b></p> <p>Implementation of new production line Inbetriebnahme einer neuen Produktionsanlage</p>	<p><b>2022</b></p> <p>Introduction of La Vida Vegan less sugar Einführung der La Vida Vegan weniger Zucker</p>	<p><b>2024</b></p> <p>Introduction of La Vida Vegan duo spreads Einführung der La Vida Vegan Duo-Nuss-Schokocremes</p>
<p><b>1927</b></p> <p>Opening of the margarine factory Eröffnung der ersten Margarinefabrik</p>	<p><b>1960</b></p> <p>Introduction of Nusco hazelnut chocolate spreads Einführung "Nusco" Nougat Creme</p>	<p><b>1992</b></p> <p>Opening new site in Enschede, the Netherlands Eröffnung des neuen Betriebsgebäudes in Enschede, Niederlande</p>	<p><b>2014</b></p> <p>Celebrate 125 years of Brinkers 125-jähriges Betriebsjubiläum</p>	<p><b>2016</b></p> <p>Introduction of La Vida Vegan Einführung von La Vida Vegan</p>	<p><b>2018</b></p> <p>Introduction of La Vida Vegan white coconut and almond Einführung der La Vida Vegan Weißen Kokos und Mandel</p>	<p><b>2019</b></p> <p>Introducing 600 grams jars Einführung der 600g Familiengläser</p>	<p><b>2021</b></p> <p>Introduction of La Vida Vegan Walnut and Pistachio Einführung der La Vida Vegan Walnuss und Pistazie</p>	<p><b>2024</b></p> <p>Introduction of La Vida Vegan white and duo spreads Einführung der La Vida Vegan weiße Schokocreme und Duo-Schokocreme</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.



VALUES

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.



# La Vida Vegan family



# E

# A

REGULAR

*Biologisch*  
Fairtrade, Glutenfrei,  
vegan, Palmölfrei

AVAILABLE IN  
6 AMAZING  
flavours

ERHÄLTlich IN  
6 KÖSTlichen  
Geschmacksrichtungen

*Organic*  
fairtrade, gluten free,  
vegan, palm oil free

La Vida Vegan is Brinkers' first range of organic, vegan, palm oil free, gluten free and Fairtrade chocolate spreads. La Vida Vegan is available in 270 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).

La Vida Vegan ist Brinkers erste Range biologischer, veganer, Fairtrade zertifizierter, palmöl- und glutenfreier Schokocremes. La Vida Vegan ist erhältlich in 270g und 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).



**HAZELNUT CHOCOLATE | 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.

**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.



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

La Vida Vegan

AVAILABLE IN  
2 NEW FLAVOURS

THE WHITE AND DUO SPREADS  
OF LA VIDA VEGAN

Try our delicious oat-based vegan white and duo spreads, the latest additions to the La Vida Vegan 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 La Vida Vegan-Familie! Köstlich auf Brot, im Müsli oder als Topping für Desserts.



# LA VIDA VEGAN LESS SUGAR! MIT WENIGER ZUCKER!



La Vida  
Vegan

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, white hazelnut and almond 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: Haselnuss, weiße Haselnuss und Mandel, einen einzigartigen Geschmack.

Biologisch  
Fairtrade, Glutenfrei,  
vegan, Palmölfrei  
mit 30% weniger Zucker  
und mit Datteln gesüßt



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  
WEIßE 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



# La Vida Vegan

## DUO NUT SPREADS | DUO NUSSCREMES

NEW!  
NEU!



## LA VIDA VEGAN DUO NUT SPREADS

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

Die La Vida Vegan Duo-Nuss-Schokocremes sind die neuste Innovation in unserem Sortiment: viele Nüsse und, wie alle La Vida Vegan Schokocremes: biologisch, vegan, ohne Palmöl, glutenfrei und komplett Fairtrade zertifiziert. Die La Vida Vegan 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





# RECIPES

# REZEPTTE





## NO-BAKE VEGAN CHOCO BROWNIES

### Zutaten:

Für 10 Portionen

#### Für die Brownies:

- 180 g Walnüsse • 450 g entsteinte Datteln • 120 g Kakaopulver • 25 g Mandelmehl • 2 EL Ahornsirup • 3 EL La Vida Vegan Zartbitter • 1 TL Vanilleextrakt • 1/4 TL Salz

#### Für die geschlagene Ganache:

- 225 g Zartbitterschokolade, gehackt • 240 g Kokoscreme • 2 EL getrocknete Rosenknospen (optional, zur Dekoration) • 0,5 EL grobes Meersalz

### Ingredients:

For 10 servings

#### For the brownies:

- 180 g walnuts • 450 g Medjool dates • 120 g cocoa powder • 25 g almond flour • 2 tbsp maple syrup • 3 tbsp La Vida Vegan Dark Chocolate Spread • 1 tsp vanilla extract • 1/4 tsp salt

#### For the whipped ganache:

- 225 g dark chocolate, chopped • 240 g coconut cream • 2 tbsp dried rosebuds (optional, for garnish) • 0.5 tbsp coarse sea salt

### Instructions:

1. Add the walnuts to a food processor and pulse until finely ground. Be careful not to over-blend, as you want to avoid making walnut butter.
2. Add the Medjool dates to the food processor and blend until the mixture becomes sticky and starts to come together.
3. Add the cocoa powder, almond flour, maple syrup, La Vida Vegan Dark Chocolate Spread, vanilla extract, and salt. Mix until everything is well combined and forms a firm dough.
4. Line a square baking tin with baking paper. Press the dough firmly into the tin to form an even layer.
5. Place the brownies in the fridge while you prepare the ganache.
6. In a saucepan, heat the coconut cream over medium-high heat until it starts to simmer (but don't let it boil).
7. Pour the warm coconut cream over the chopped chocolate. Let it sit for 2-3 minutes without stirring to allow the chocolate to melt. Then stir until a smooth ganache forms.
8. Let the ganache cool to room temperature. Once cooled, use a mixer to beat the ganache until it becomes fluffy and creamy.
9. Remove the brownies from the fridge and spread the whipped ganache evenly over them.
10. Garnish with dried rosebuds and a sprinkle of coarse sea salt for an elegant finish.

**Tip:** If needed, let the brownies set in the fridge for about 20 minutes before serving.

### Zubereitung:

1. Geben Sie die Walnüsse in eine Küchenmaschine und hacken Sie sie fein. Achten Sie darauf, nicht zu lange zu mixen, um die Bildung von Walnussbutter zu vermeiden.
2. Fügen Sie die Datteln zur Küchenmaschine hinzu und mixen Sie, bis die Mischung klebrig wird und zusammen haftet.
3. Geben Sie das Kakaopulver, Mandelmehl, Ahornsirup, La Vida Vegan Zartbitter, Vanilleextrakt und Salz hinzu. Mixen Sie, bis alles gut vermischt ist und einen festen Teig bildet.
4. Legen Sie eine quadratische Backform mit Backpapier aus. Drücken Sie den Teig fest in die Form, um eine gleichmäßige Schicht zu erhalten.
5. Stellen Sie die Brownies in den Kühlschrank, während Sie die Ganache zubereiten.
6. Erwärmen Sie in einem Topf die Kokoscreme bei mittlerer bis hoher Hitze, bis sie zu köcheln beginnt (aber nicht kochen lassen).
7. Gießen Sie die warme Kokoscreme über die gehackte Schokolade. Lassen Sie die Mischung 2-3 Minuten stehen, ohne zu rühren, damit die Schokolade schmelzen kann. Rühren Sie dann, bis eine glatte Ganache entsteht.
8. Lassen Sie die Ganache auf Raumtemperatur abkühlen. Sobald sie abgekühlt ist, schlagen Sie die Ganache mit einem Mixer, bis sie luftig und cremig wird.
9. Nehmen Sie die Brownies aus dem Kühlschrank und streichen Sie die geschlagene Ganache gleichmäßig darüber.
10. Garnieren Sie die Brownies mit getrockneten Rosenknospen und einem Hauch grobem Meersalz für ein elegantes Finish.

**Tip:** Lassen Sie die Brownies bei Bedarf etwa 20 Minuten im Kühlschrank fest werden, bevor Sie sie servieren.



# MADELEINES WITH CHOCOLATE

## Ingredients:

For 6 – 10 Madeleines

40 g wheat flour • ½ tsp baking powder • Pinch of salt • 45 g vegan butter • 50 ml aquafaba (chickpea water) • 2 tbsp sugar • 1 tbsp agave syrup • ½ tsp vanilla extract • 2 tsp La Vida Vegan dark chocolate spread • 1 tsp coconut oil

## Instructions:

1. Put the sauce pan on the stove and melt the vegan butter on low heat.
2. Sift the wheat flour, baking powder and salt in a mixing bowl
3. Pour the aquafaba, sugar and agave in a separate mixing bowl and whisk the aquafaba until the sugar has dissolved or the mixture has become stiff. Use a hand mixer to do this. Pay attention! It may take a while before the mixture becomes stiff.
4. Add the dry ingredients and the vanilla extract and mix well. Then add the melted butter and mix well again until it becomes a smooth batter.
5. Pour the batter in a firm (freezer)bag and put it in the fridge. Leave it in the fridge for at least one hour to firm up.
6. Preheat the oven to 200°C and spray the Madeleine baking tray with a bit of oil.
7. Take the mixture out of the fridge and cut a small piece from the freezer bag so you can pour the batter into the tray nicely.
8. Place the tray in the oven and bake the Madeleines for 10 to 12 minutes, until they are golden brown. Take them out of the oven and let them cool off before removing them from the baking tray.
9. In the meantime, place the sauce pan back on the stove. Put two tablespoons La Vida Vegan dark chocolate spread and one teaspoon coconut oil in the pan and heat it up until the chocolate spread has melted.
10. Dip the Madeleines carefully in the melted chocolate spread and place them on a plate lined with baking paper.
11. Place the plate in the fridge for 15 minutes to firm up the chocolate. Then the Madeleines are finished!

## Zutaten:

Für 6 – 10 Portionen

40 g Weizenmehl • ½ TL Backpulver • Prise Salz • 45 g pflanzliche Butter • 50 ml Aquafaba (Kirchererbsenwasser) • 2 EL Zucker • 1 EL Agavesirup • ½ TL Vanille Extrakt • 2 EL La Vida Vegan Zartbittercreme • 1 TL Kokosöl

## Zubereitung:

1. Stelle die Pfanne auf den Herd und lasse die pflanzliche Butter langsam auf kleiner Flamme schmelzen.
2. Siebe das Weizenmehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel.
3. Gebe Aquafaba, Zucker und Agavesirup in eine andere Schüssel und schlage das Aquafaba mit einem Handrührgerät auf bis der Zucker aufgelöst ist und es schaumig wird. Pass auf, es kann ein bisschen dauern.
4. Gebe die trockenen Zutaten und das Vanille-Extrakt hinzu und mixe alles gut durch. Gebe danach die geschmolzene Butter hinzu und mische alles zu einem glatten Teig.
5. Gieße den Teig in einen Gefrierbeutel und lege ihn in den Kühlschrank. Lasse den Teig hier mindestens 1 Stunde fester werden.
6. Erhitze danach den Backofen auf 200 °C und fette die Madeleine-Backform mit etwas Öl ein.
7. Hole den Teig aus dem Kühlschrank und schneide eine Ecke des Gefrierbeutels auf, sodass du den Teig einfach und sauber in die Madeleineform gießen kannst.
8. Stelle die Form in den Backofen und backe die Madeleines 10-12 Minuten bis sie goldbraun sind. Hole sie danach aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen bevor du sie aus der Form holst.
9. Stelle die Pfanne in der Zwischenzeit wieder auf den Herd. Gebe 2 EL La Vida Vegan Zartbittercreme und 1 TL Kokosöl hinein und erwärme sie bis die Schokocreme beginnt zu schmelzen.
10. Dippe die Madeleines vorsichtig in die geschmolzene Schokocreme und lege sie auf einen Teller mit Backpapier.
11. Stelle den Teller noch 15 Minuten in den Kühlschrank bis die Schokolade fest geworden ist. Fertig sind die Madeleines!

# BRINKERS

## FULL RANGE

# CHOCOLATE Rhapsody

30% LESS SUGAR



**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.



# CHOCOLATE Rhapsody

30% LESS SUGAR

ORGANIC PREMIUM CHOCOLATE SPREADS

— BIOLOGISCHE PREMIUM SCHOKOLADEN-BROTAUFSTRICHE



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).





La Vida  
Vegan

- @lavidaveganofficial 
- [www.lavidavegan.nl](http://www.lavidavegan.nl)



**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](http://WWW.BRINKERS.COM) • [INFO@BRINKERS.COM](mailto:INFO@BRINKERS.COM)

*So much better in chocolate spreads.*

