



SPECIAL EDITION

THE CHOCOLATE SPREADS MAGAZINE



So much better in chocolate spreads...



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 La Vida Vegan Family
PAGE 18	The La Vida Vegan Crunchy Range
PAGE 20	The La Vida Vegan Less Sugar Range
PAGE 22	The La Vida Vegan 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.



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

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.



La Vida Vegan family



E

Organic
fairtrade, gluten free,
vegan, palm oil free

AVAILABLE IN
8 AMAZING
flavours

ERHÄLTLICH IN
8 KÖSTLICHEN
Geschmacksrichtungen

A

LA VIDA VEGAN

FAMILY

Biologisch
Fairtrade, Glutenfrei,
vegan, Palmölfrei

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 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.

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 acht köstlichen Varianten:

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



HAZELNUT CHOCOLATE | 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 intense 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.



DUO VEGAN 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 WEIßE 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.



La Vida Vegan Crunchy

Looking for something new?



La Vida Vegan Crunchy

LA VIDA VEGAN CRUNCHY RANGE

Premium taste, extra bite.

La Vida Vegan 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 La Vida Vegan crunchy range is organic, vegan, Fairtrade, palm oil free and gluten free.

Premium-Geschmack, extra Biss.

La Vida Vegan 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 | CRUNCHY WEIßE 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





LA VIDA VEGAN LESS SUGAR! MIT WENIGER ZUCKER!



**30%
LESS
SUGAR**



*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 an 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: 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



HAZELNUT-
WHITE CHOCOLATE
HASELNUSS WEIB

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





DUO NUT SPREADS | DUO NUSSCREMES

NEW!
NEU!



LA VIDA VEGAN DUO NUT SPREADS

The La Vida Vegan duo nut spreads are one of our 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 zählen zu den neueren Innovationen 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-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



CRUFFIN WITH PISTACHIO-SPREAD

Ingredients:

1 roll of vegan croissant dough • 100 g pistachios (unsalted, shelled) • 6 tbsp La Vida Vegan pistachio spread • 1 vegan egg replacer

Instructions:

1. Preheat the oven to 200°C. Place a rectangular cake tin on the bottom shelf of the oven and fill it with 2 litres of boiling water. This creates a warm, humid environment, perfect for proving the dough.
2. Roughly chop the pistachios and set them aside. Melt the plant-based margarine and have it ready for use.
3. Roll out the vegan croissant dough on a clean work surface into a large rectangle. Cut the dough into strips about 3 cm wide using a pizza cutter or knife.
4. Spread the pistachio spread evenly over half of the dough strips. Sprinkle the chopped pistachios on top.
5. Lay the remaining dough strips over the coated ones, ensuring the top strip extends about 2 cm above the bottom strip. This creates a lovely layered effect in the cruffins.
6. Roll the strips up tightly from the bottom, folding the ends underneath to create a neat, compact roll. Gently press a small hole in the centre of each rolled cruffin with your finger.
7. Place the unbaked cruffins into a muffin tin. Position the muffin tin on the top rack of the oven, above the cake tin with hot water. Close the oven without turning on the heat and allow the dough to rise for 1 hour in this warm, moist environment.
8. In a small bowl, prepare a vegan "egg" (e.g. a mixture of plant-based milk and a spoonful of cornflour or a commercial egg replacer). Lightly brush this mixture over the tops of the cruffins.
9. Remove the cruffins from the oven and preheat it to 200°C. Bake the cruffins for 10 minutes at this temperature, then reduce the heat to 170°C and bake for another 5–10 minutes, depending on the size of your cruffins, until they are golden brown and crispy.
10. As soon as the cruffins come out of the oven, you can optionally roll them in white granulated sugar for a sweet, glossy coating. Be quick with this step, as the sugar won't stick once the cruffins have cooled completely.
11. Allow the cruffins to cool slightly on a wire rack before serving. They'll be delightfully crispy on the outside and soft and fluffy on the inside!

Enjoy your delicious vegan treat!

Zutaten:

1 Rolle veganes Croissantteig • 100 g Pistazien (ungesalzen, geschält) • 6 EL La Vida Vegan Pistaziencreme • 1 veganer Ei-Ersatz

Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 200°C vor. Stelle eine rechteckige Kuchenform auf den Boden des Ofens und fülle sie mit 2 Litern kochendem Wasser. So entsteht eine warme, feuchte Umgebung, die ideal zum Gehen des Teigs ist.
2. Hacke die Pistazien grob und stelle sie beiseite. Schmelze die pflanzliche Margarine und halte sie bereit.
3. Rolle den veganen Croissantteig auf einer sauberen Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck aus. Schneide den Teig in etwa 3 cm breite Streifen (verwende hierfür einen Pizzaschneider oder ein Messer).
4. Verteile die Pistaziencreme gleichmäßig auf der Hälfte der Teigstreifen. Bestreue sie anschließend mit den gehackten Pistazien.
5. Lege die restlichen Teigstreifen auf die bestrichenen Streifen, wobei die obere Schicht etwa 2 cm über die untere hinausragen sollte. So entsteht ein schönes Schichtmuster in den Cruffins.
6. Rolle die Streifen von unten her auf und falte die Enden unter die aufgerollten Cruffins, um ein sauberes, kompaktes Päckchen zu formen. Drücke mit einem Finger vorsichtig ein kleines Loch in die Mitte der aufgerollten Cruffins.
7. Setze die ungebackenen Cruffins in eine Muffinform. Stelle die Muffinform auf das oberste Ofengitter über die Kuchenform mit dem heißen Wasser. Schließe den Ofen, ohne ihn einzuschalten, und lasse den Teig 1 Stunde in der warmen, feuchten Umgebung gehen.
8. Berechne in einer kleinen Schüssel einen veganen „Ei“-Ersatz vor (z. B. etwas pflanzliche Milch mit einem Löffel Maisstärke oder einen kommerziellen Ei-Ersatz) und bestreibe damit vorsichtig die Oberseiten der Cruffins.
9. Nimm die Cruffins aus dem Ofen und heize ihn auf 200°C vor. Backe die Cruffins für 10 Minuten bei dieser Temperatur. Reduziere dann die Hitze auf 170°C und backe sie weitere 5–10 Minuten, je nach Größe der Cruffins, bis sie goldbraun und knusprig sind.
10. Optional: Rolle die Cruffins direkt nach dem Backen in weißen Kristallzucker, um eine süße, glänzende Schicht zu erzeugen. Achte darauf, diesen Schritt schnell durchzuführen, da der Zucker nicht mehr haftet, sobald die Cruffins vollständig abgekühlt sind.
11. Lasse die Cruffins auf einem Kuchengitter leicht abkühlen, bevor du sie servierst. Sie werden außen herrlich knusprig und innen weich und luftig sein!

Genieße diese köstliche vegane Leckerei!

LEMON COCONUT CAKE



Ingredients:

2 tbsp La Vida Vegan Coconut Spread • 310 g plain flour • 180 g sugar • 215 g plant-based margarine (or melted coconut oil) • 250 ml coconut milk • 110 g desiccated coconut • 4 vegan eggs (made using egg-replacer powder) • 2 lemons (for both zest and juice) • 2 tsp baking powder • 1 tsp baking soda • ½ tsp salt

Instructions:

1. Preheat your oven to 180°C and line a loaf tin with baking paper.
2. Sift the flour into a large bowl. Add the baking powder, baking soda, and salt, and set aside.
3. Use a food processor or hand mixer to cream the sugar with the plant-based margarine (or melted coconut oil) until light and fluffy.
4. Add the La Vida Vegan coconut paste and the 250 ml of coconut milk and mix until smooth. Then add the vegan eggs one at a time (or their equivalent, such as chia or flaxseed eggs), mixing well after each addition.
5. Zest the lemon and squeeze out the juice. Add both the zest and juice to the wet mixture, mixing thoroughly.
6. Gradually add the flour mixture to the wet mixture in three parts, mixing on medium speed until well combined. Stir in the desiccated coconut for added flavour and texture.
7. Pour the batter into the prepared loaf tin and bake for 50 to 60 minutes.
8. Check the cake by inserting a skewer; if it comes out clean, the cake is ready.
9. Allow the cake to cool completely on a wire rack before serving.

Enjoy your zesty, tropical treat!

Tip: For an extra creamy finish, top the cake with a layer of La Vida Vegan Coconut Spread as frosting, or add a fresh lemon glaze for an invigorating flavor combination!

Zutaten:

2 EL La Vida Vegan weiße Kokoscreme • 310 g Weizenmehl • 180 g Zucker • 215 g pflanzliche Margarine (oder geschmolzenes Kokosöl) • 250 ml Kokosmilch • 110 g Kokosraspeln • 4 vegane Eier (zubereitet mit Eiersatzpulver) • 2 Zitronen (für Saft und Schale) • 2 TL Backpulver • 1 TL Natron • ½ TL Salz

Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 180°C vor und lege eine Kastenform mit Backpapier aus.
2. Siebe das Mehl in eine große Schüssel. Füge Backpulver, Natron und Salz hinzu und stelle die Mischung beiseite.
3. Verwende eine Küchenmaschine oder einen Handmixer, um den Zucker mit der pflanzlichen Margarine (oder geschmolzenem Kokosöl) cremig und luftig zu schlagen.
4. Fügen Sie die Kokosnusspaste von La Vida Vegan hinzu und die 250 ml Kokosmilch nach und nach hinzu und rühre, bis eine glatte Masse entsteht. Füge anschließend die veganen Eier einzeln hinzu (oder das Äquivalent, z. B. Chia- oder Leinsamen-Eier) und mische nach jeder Zugabe gut.
5. Reibe die Schale der Zitrone ab und presse den Saft aus. Füge sowohl den Zitronensaft als auch die Zitronenschale zur Masse hinzu und mische alles gründlich.
6. Gib die Mehlmischung in drei Teilen zur nassen Mischung und rühre bei mittlerer Geschwindigkeit, bis alles gut vermischt ist. Rühre anschließend die Kokosraspeln unter, um zusätzlichen Geschmack und Textur hinzuzufügen.
7. Gieße den Teig in die vorbereitete Kastenform und backe den Kuchen 50 bis 60 Minuten im Ofen.
8. Überprüfe die Garpunkt mit einem Holzspieß: Wenn er sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig.
9. Lass den Kuchen vollständig auf einem Kuchengitter abkühlen, bevor du ihn servierst.

Genieße diesen frischen, tropischen Kuchen!

Tipp: Für ein besonders cremiges Finish den Kuchen mit einer Schicht veganem Kokosnussaufstrich von La Vida als Zuckerguss bedecken oder für eine belebende Geschmackskombination eine frische Zitronenglasur hinzufügen!



BRINKERS

FULL RANGE

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).





- Facebook & Instagram: @lavidaveganofficial
- 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 • INFO@BRINKERS.COM

So much better in chocolate spreads.

