

endori

100% plant-based Komponenten und Komplettlösungen

hergestellt in
Deutschland



für die Weiterverarbeitung
oder Private-Label-Produkte

Darum endori

Gemeinsam für Menschen, Tiere und Umwelt

- ✓ mit Erbsen aus Deutschland
- ✓ weniger CO₂-Ausstoß und geringerer Bedarf an Land und Wasser gegenüber vergleichbaren tierischen Produkten¹
- ✓ Produktionsstätte in Deutschland
- ✓ Elektrizität aus erneuerbaren Energien
- ✓ Verzicht auf den Einsatz von Palmöl



Wir bieten maßgeschneiderte Lösungen

Erfahrung und Flexibilität

Nutzen Sie unsere Möglichkeiten für Ihr Wunschprodukt:

- ✓ Wir können pflanzliche Versionen von fast allen gängigen Fleischprodukten entwickeln und herstellen
- ✓ nach kundenspezifischen Anforderungen und Rezepturen unter Berücksichtigung nährwertbezogener Anforderungen (z.B. Nutri-Score)
- ✓ preisoptimiert – vom Einstiegs- bis zum Premiumpreis
- ✓ als schockgefrostete Variante im IQF-Verfahren oder gekühlt
- ✓ verpackt nach individuellen Vorgaben von 150 g bis 10 kg

Breite Auswahl an Eiweißquellen:

- Erbse
- Favabohne (Ackerbohne)
- Weizen
- Hafer
- ... und mehr

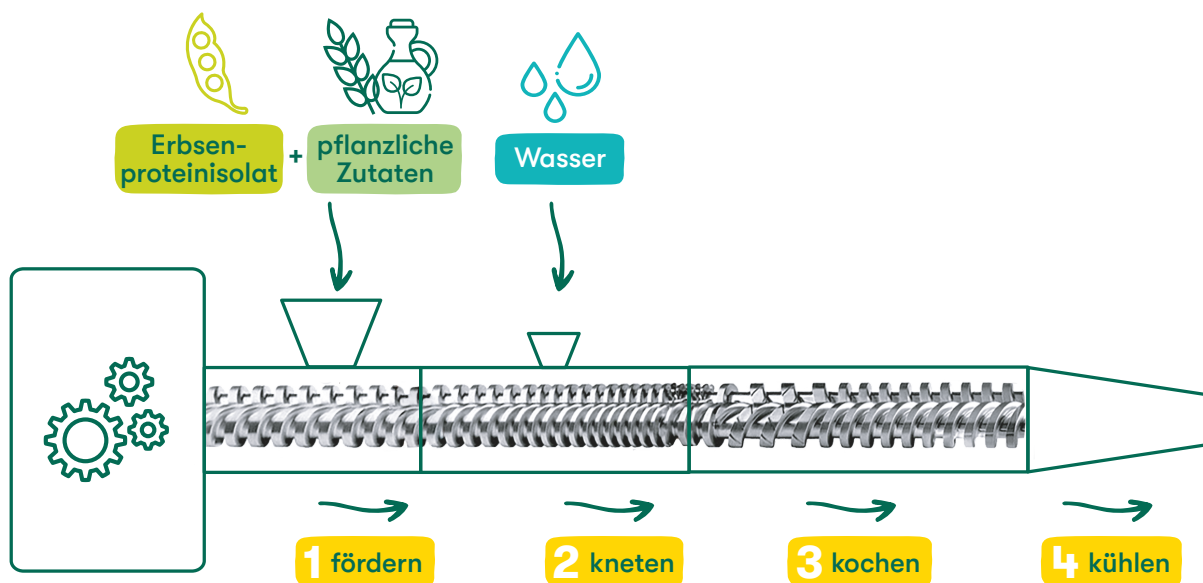


¹Umweltbundesamt, Studie „Fleisch der Zukunft“, 2020.

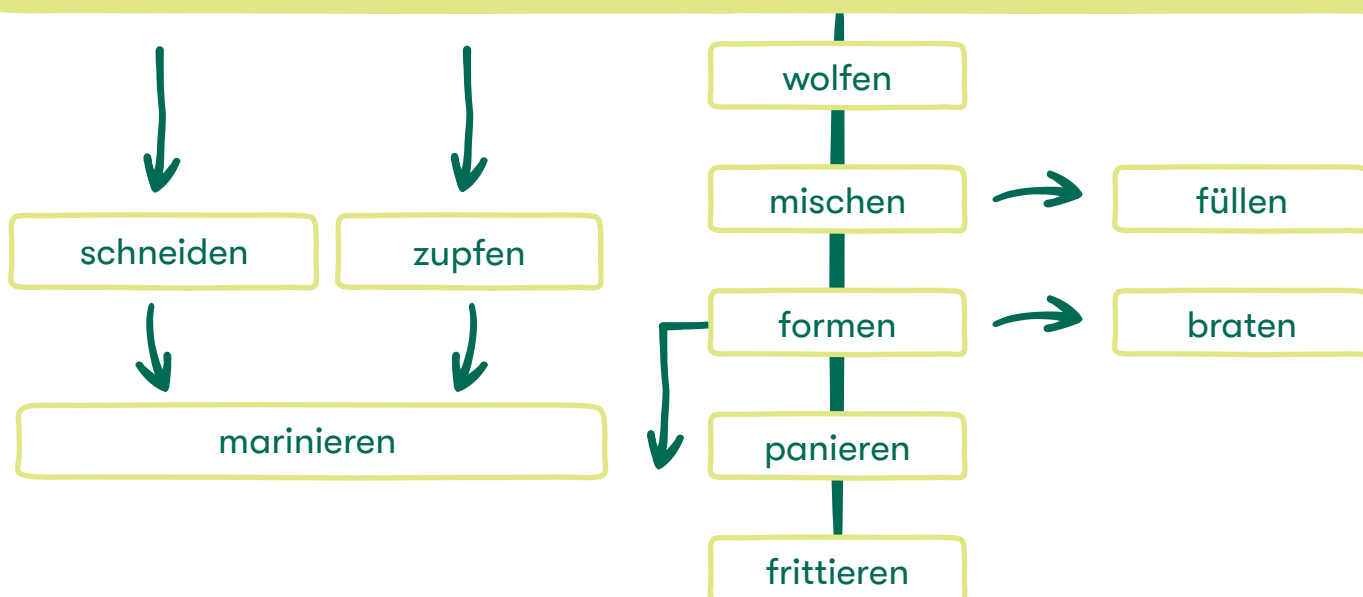
Unser Herzstück: die Produktion

Fleischartige Textur mit saftigem Biss

Koch- bzw. High-Moisture-Extrusion: Dies ist ein rein physikalisches Verfahren, bei dem die Rohstoffe durch zwei ineinandergreifende Wellen vermengt, durch Hitze und Druck geformt und schließlich heruntergekühlt werden. Ganz ohne Chemie.



Weiterverarbeitung Nassextrudat



frostern (IQF)

Vielseitige Produktpalette

Wir haben die passende Basis für Ihre Produktidee

Bestehende Entwicklungen können flexibel nach Ihren Vorstellungen angepasst werden

Nassextrudate, geschnitten

Flexibel angepasst in

- Farbe
- Textur
- Form & Größe
- Proteinquelle



Geformte Produkte, „gefüllt“

Individuell eingestellte

- Geschmacksprofile
- Grammaturen
- Durchmesser/Längen
- Proteinquellen



Nassextrudate, geschnitten & mariniert

Individuell eingestellte

- Geschmacksprofile (Marinade)
- Farbprofile
- Texturen
- Formen & Größen
- Proteinquellen



Geformte Produkte, paniert & frittiert

Individuell eingestellte

- Panaden
- Texturen
- Geschmacksprofile
- Proteinquellen



Geformte Produkte, „roh“ oder vorgegart

Flexibel angepasst in

- Farbe
- Textur
- Geschmacksprofil
- Grammatatur
- Proteinquelle



Gewolfte Produkte, „roh“ oder vorgegart

Flexibel angepasst in

- Farbe
- Textur
- Geschmacksprofil
- Proteinquelle



Nachgewiesener Erfolg im Industrie-Geschäft

- ✓ **internationale Kunden** aus dem B2B- und B2C-Bereich, darunter Airlines, Caterer, Lebensmittelhandel, weiterverarbeitende Industrie
- ✓ vielseitige pflanzliche Fisch- und Fleischalternativen als
 - **Komponenten** für TK- bzw. Chilled-Gerichte, TK-Backwaren, Pizzen ...
 - vegane **Komplettlösungen**
 - **Private-Label-Produkte**

endori – als zuverlässiger Partner an Ihrer Seite

- ✓ **hochwertige pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen** für den deutschen und europäischen Markt **seit 2015**
- ✓ Teil der **Pfeifer & Langen Gruppe seit 2019**
- ✓ Abdeckung der gesamten Wertschöpfungskette vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt – **“vom Feld bis auf die Gabel”**.
- ✓ Kompetenz und technologische Möglichkeiten, um flexibel auf Kundenwünsche einzugehen
- ✓ erfolgreich mit der eigenen Marke

Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung Ihrer Produktideen mit unserem umfassenden Know-how.



Frank Kemmerling, Vertragslandwirt für endori

Unsere Partner

Pfeifer & Langen
Industrie- und Handels-KG



BUIR-BLIESHEIMER
AGRARGENOSSENSCHAFT eG

Muttergesellschaft

– voll integrierte Wertschöpfungskette nach dem nachhaltigen Prinzip: „Vom Feld bis auf die Gabel“

Erbsenanbau

– 2022 Anbaufläche von 500 Hektar für endori Erbsen (~2.000 t Erbsen)

Ihr Kontakt zu endori:

Jan-Erik Eikler

+49 160 7683 639

jan-erik.eikler@endori.de

Sales Team

+49 951 9179 750

sales@endori.de

Breites Angebot an Verpackungslösungen

Wählen Sie das passende Verpackungsformat für Ihre Anforderungen



Beutel, kleine Größe

- 400 – 600 Gramm
- mit Etikett oder vollflächig bedruckt
- perfekt für Tiefkühlprodukte



Beutel, mittlere Größe

- 750 – 2000 Gramm
- mit Etikett oder vollflächig bedruckt
- perfekt für Tiefkühlprodukte



Beutel, Industrieformat

- 5 – 10 Kilogramm
- mit Etikett
- perfekt für Tiefkühlprodukte



Tiefziehschale, Standard

- 150 – 250 Gramm
- mit Etikett oder Schuber



Tiefziehschale, XXL

- 250 – 400 Gramm
- mit Etikett oder Schuber



Let the good grow

endori