

Für die pflanzliche Profiküche: Bratwurst vorgegart & vorgeschnitten



Plant-based Bratwurst in vorgegart & vorgeschnitten

endori bringt schnelle Lösung für die pflanzliche Profiküche

Stegaurach, im Juli 2024

Mit der neuen vorgegarten und vorgeschnittenen veganen Bratwurst bietet endori die perfekte Lösung für den Foodservice. Die tiefgekühlten und einzeln portionierbaren Bratwurst-Scheiben eignen sich hervorragend für Currywurst und viele andere Gerichte, die in der Profiküche schnell und unkompliziert zubereitet werden sollen. Die Grundlage für das neue Produkt ist die vegane Bratwurst von endori, die im April 2024 pünktlich zur Sommersaison gelauncht und von ÖKO-Test mit „gut“ sowie in der sensorischen Bewertung sogar mit der Bestnote „sehr gut“ ausgezeichnet wurde.

Warum kompliziert, wenn es auch easy geht? Die vegane Bratwurst gibt's jetzt auch vorgegart und vorgeschnitten. Und gerade in Zeiten des Fachkräftemangels ist das eine wichtige Erleichterung für die Profiküche. Nach dem erfolgreichen Launch des veganen Chicken ready-to-eat, das warm wie kalt in der Küche direkt verwendbar ist und bereits von bekannten Markengastronomien wie der L'Osteria eingesetzt wird, folgt nun das nächste Produkt. Die neue vorgegarte und vorgeschnittene Bratwurst kann sofort eingesetzt werden und ist selbst für ungelerntes Personal absolut gelingsicher. Für eine pflanzliche Currywurst der Extraklasse einfach Currysauce hinzufügen, erwärmen und servieren! endori positioniert sich damit im Foodservice einmal mehr als pflanzlicher Partner für die schnelle Profi-Küche und erleichtert die Zubereitung erheblich.

Produktvorteile auf einen Blick:

- ✓ Gelingsicher & regenerierfähig: auch für übliche Standzeiten z. B. im Catering bestens geeignet
- ✓ Kalkulationssicher, denn das Produkt ist tiefgekühlt und ganz einfach portionierbar
- ✓ Hergestellt in Deutschland mit Erbsen aus eigenem Vertragsanbau
- ✓ Auf Basis von Weizen- und Erbsenprotein, ohne Zusatz von Soja und Palmöl
- ✓ 100 % plant-based
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker und deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Mit der neuen veganen Bratwurst setzt endori neue Maßstäbe in Sachen Effizienz und Geschmack. Das innovative Produkt ermöglicht eine einfache und sichere Zubereitung und begeistert Küchenprofis und Gäste gleichermaßen. Sebastian Schlömer, Head of Sales Foodservice und Industrie bei endori, bringt die Vorteile des Neuprodukts auf den Punkt: „In der Gastronomie ist der

Personalmangel eine große Herausforderung. Wir verstehen uns als Lösungsanbieter für die Branche und können unterstützen, indem wir Prozesse optimieren. Nehmen wir zum Beispiel unsere Bratwurst: Wir übernehmen das Vorgaren und Vorschneiden, perfekt geeignet für Currywurst oder Eintöpfe. So ermöglichen wir es der Gastronomie, noch einfacher pflanzliche Produkte in die Speisekarten und Menüpläne zu integrieren und reduzieren gleichzeitig den Arbeitsaufwand in der Küche.“ Die Bratwurst von endori in vorgegart und vorgeschritten überzeugt mit authentischem Bratwurstgeschmack und ist ideal für alle, die eine leckere und nachhaltige Alternative suchen. endoris Leitmotiv „from field to fork“ steht für eine integrierte Wertschöpfungskette aus heimischen Rohstoffen vom Anbau auf dem Feld bis hin zum Vertrieb. Die Produkte bringen nicht nur mehr Abwechslung zum Fleischkonsum, sondern endori und die Gastronomie tragen damit zu Klima, Tierwohl und Nachhaltigkeit bei.

Easy peasy Zubereitung:

- Im Konvektomaten: Die tiefgefrorenen Bratwurstscheiben mit Currysauce nach Wahl in einen Gastronormbehälter geben und im Konvektomaten nach empfohlener Zubereitungszeit erhitzen.
- In der Mikrowelle: Die tiefgefrorenen Bratwurstscheiben mit Currysauce in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben und bei 800 Watt nach empfohlener Zubereitungszeit erhitzen.

Über endori

endori wurde im April 2015 von den Familien Büse und Wedel in Bamberg gegründet. Heute arbeiten rund 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Entwicklung und Produktion leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Getreu dem Motto „mach’s easy. mach’s endori.“ stellt das Unternehmen pflanzliche Alternativen wie Burger-Patties, Würstchen, Hack sowie Kebab her, die für unkomplizierten, pflanzlichen Genuss stehen und sich in praktisch allen Gerichten einfach und gelingsicher einsetzen lassen. Der Fokus bei den Rohstoffen liegt auf Proteinpflanzen wie Erbsen, die vorwiegend in Europa und insbesondere in Deutschland angebaut werden. Das Unternehmen verzichtet bewusst auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen.

Die endori-Produkte sind im deutschen und österreichischen Einzelhandel sowie über den eigenen Onlineshop erhältlich. Zudem sind sie in der Gastronomie, Hotellerie, Kliniken, Schulen, Betriebskantinen und vielen anderen professionellen Ernährungsbereichen vertreten. Der Vertrieb für den Lebensmitteleinzelhandel erfolgt direkt über endori. www.endori.de

Für mehr Informationen kontaktieren Sie:

Jara Schönfeldt, PR-Beratung
BRAND UPGRADE GmbH
Schulterblatt 58, 20357 Hamburg
Tel.: +49 40 4309368-22
E-Mail: endori@brand-upgrade.de

Pressekontakt im Unternehmen:

Andreas Müller
endori food GmbH & Co. KG
Industriestraße 2, 96135 Stegaurach
Tel.: +49 951 917975-160
E-Mail: pr@endori.de