

foodservice goes vegan – neue rezeptur bei endori



Ab sofort nicht nur veggie, sondern vegan

All new, all plant-based: endori setzt mit veganer Rezeptur neue Maßstäbe für Foodservice-Produkte

Stegaurach, im Juli 2023

endori, Hersteller von pflanzlichen Fisch- und Fleischalternativen, präsentiert eine neue und komplett vegane Rezeptur für seine Foodservice-Produkte. Die gesamte Produktpalette ist ab sofort nicht nur vegetarisch, sondern komplett vegan. Alle 13 endori-Produkte überzeugen neben einem verbesserten Geschmack und Biss durch eine noch authentischere fleischähnliche Textur. Die Fleisch- und Fischalternativen von endori bieten Küchenprofis vielfältige Möglichkeiten, die Wünsche ihrer Gäste zu erfüllen und neue vegane Kompositionen zu kreieren.

Noch mehr Geschmack, noch mehr Biss! endori setzt bei seinen Produkten für den Außer-Haus-Markt weiterhin auf hochwertige Erbsen aus europäischem Anbau als Basis für seine Produkte. Diese werden mit der neuen Rezeptur durch Weizenprotein und die heimische Ackerbohne ergänzt. Die Kombination sorgt für eine verbesserte Textur, eine hohe Saftigkeit sowie einen authentischen Geschmack, der Veganer:innen, Flexitarier:innen und Fleischliebhaber:innen gleichermaßen begeistern kann. „Alle Zutaten beeinflussen Textur, Konsistenz und Geschmack eines Produkts, doch entscheidend ist die Proteinquelle, also die Pflanze“, erklärt endori-Gründer Friedrich Büse. „Durch die Zugabe von Ackerbohnen und die Optimierung der Marinaden haben wir eine Rezeptur entwickelt, die vegane Produkte liefert, die geschmacklich und qualitativ überzeugen.“

Die Zukunft des Geschmacks ist vegan

In einer Zeit, in der schmackhafte Alternativen zu Fleisch und Fisch immer bedeutender werden, bieten die Produkte von endori eine Lösung, um das vegetarische oder sogar vegane Speisenangebot um Vielfalt und Genuss zu erweitern. Die Produkte sind vegan, proteinreich und werden ohne den Einsatz von Soja und Palmfett hergestellt. Im Küchenalltag bieten sie viele Vorteile: Dank der Möglichkeit der Einzelentnahme aus dem tiefgekühlten 1,5-kg-Schlauchbeutel sind sie kalkulationssicher und sie lassen sich effizient lagern. Zudem enthalten sie keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und weisen einen geringen Garverlust auf. Die Stabilität der Produkte gewährleistet ein problemloses Handling während des Kochprozesses. Durch ihre Vielseitigkeit sind sie für alle gängigen Garverfahren bestens geeignet.

Die Erbsen für die Produkte stammen aus deutschem und europäischem Anbau, was im Vergleich zu tierischen Produkten zu einem geringeren CO₂-Verbrauch und weniger Land- und

Wasserverbrauch führt.¹ Zum Vergleich: Ein Burgerpatty aus Rind verursacht gemäß dem Institut für Energie- und Umweltforschung 9 kg CO₂-Äquivalente pro kg, ein Bratling auf Erbsenbasis nur 1,8 kg CO₂-Äquivalente.² Zudem sind die Transportwege kurz und die Produktionsstätten von endori beziehen Strom aus erneuerbaren Energien.

Über endori

endori wurde im April 2015 aus Liebe zu gutem Essen und Hunger auf eine bessere Zukunft für Tiere, Menschen und Umwelt von den Familien Büse und Wedel in Bamberg gegründet. 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen wie Burger-Pattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die als Alternative zu Fleisch und Fisch in praktisch allen Gerichten gelingsicher eingesetzt werden können. Beim Einsatz der Rohstoffe liegt der Fokus auf Proteinpflanzen, wie etwa in traditioneller Mehrfelderwirtschaft angebauten Erbsen. Das Unternehmen verzichtet bewusst auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen.

Die „endori veggie“-Produkte sind im deutschen und österreichischen Einzelhandel sowie über den eigenen Onlineshop erhältlich. Zudem werden sie bereits von namhaften Playern aus der Ernährungswirtschaft bezogen und finden sich damit in Gastronomie, Hotellerie, Kliniken, Schulen, Betriebskantinen und vielen anderen professionellen Ernährungsbereichen. Für den Lebensmitteleinzelhandel findet der Vertrieb direkt über endori statt. 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

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

² <https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdruicke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf>.