

endori

meet
us at
**INTER
NORGA**

Vegan Grillen next level: endori präsentiert neue vegane Bratwurst

mach's easy. mach's endori.



Pünktlich zur Internorga 2024

Ready to BBQ: endori launcht neue vegane Bratwurst

Stegaurach, im Januar 2024

endori, Hersteller von pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen, setzt neue Maßstäbe für den beliebten Klassiker und präsentiert eine vegane Bratwurst, die nicht nur durch den authentischen Bratwurstgeschmack überzeugt, sondern auch in Optik und Konsistenz verblüffend nah am Original ist. Einen exklusiven Vorgeschmack erwartet alle Besucher:innen der diesjährigen Internorga-Messe in Hamburg, bevor die plant-based Bratwurst ab April im Foodservice verfügbar ist.

Die neue Bratwurst auf Pflanzenbasis von endori bringt eine ordentliche Portion Würze auf den Grill und setzt neue Standards für Genuss ohne Fleisch. Mit einem knackigen Biss und feinem Brät überzeugt sie nicht nur geschmacklich, sondern auch mit einer einzigartigen Textur und einem Look, der dem Original verblüffend nahekommt. Grund hierfür ist unter anderem der Einsatz eines neuen Alginat-Darms, einer essbaren Hülle, die eine innovative Alternative zu Zellulose, Collagen sowie Natur- und Schäl darm bietet. Ideal für alle, die auf nachhaltigen Umsatz mit glücklicher Kundschaft setzen:

- ✓ hergestellt mit Erbse und Weizen
- ✓ protein- und ballaststoffreich für eine ausgewogene Ernährung
- ✓ nur natürliche Aromen, ohne den Einsatz von Palmöl
- ✓ produziert in Deutschland zu einem wettbewerbsfähigen Preis

Pünktlich zur Grill-Saison bietet das endori-Sortiment Küchenprofis mit pflanzenbasierten Produkten zahlreiche Möglichkeiten, die kulinarischen Wünsche ihrer Gäste zu erfüllen und innovative vegane Kompositionen für den Grill zu kreieren. Mit einer Länge von 19 cm und einem Durchmesser von 24 mm eignet sich die pflanzliche Bratwurst insbesondere auch als Basis für die beliebte Currywurst und lässt sich auf dem Grill, in der Pfanne oder im Konvektomat zubereiten.

Auf den Geschmack gekommen? endori präsentiert seine vegane Bratwurst erstmals auf der Internorga vom 8. bis 12. März 2024 in Hamburg. Sebastian Schlömer, neuer Head of Foodservice und Industrie bei endori, freut sich auf die Messe: "Die Internorga ist für uns eine ideale Plattform, für einen wertvollen Austausch mit allen Branchen-Akteuren. Wir freuen uns neben der neuen Bratwurst weitere Neuheiten, wie unser ready to eat Chicken Style Sortiment vorzustellen."

Saftig, nachhaltig & geschmacklich auf den Punkt gebracht: endori bringt als weiteres Highlight die neue plant-based Alternative „veganes Chicken Natur – ready to eat“ mit zur Messe. Das Produkt in gezupfter Form ist direkt verzehrfähig, überzeugt mit einer leichten Hähnchennote und ist sogar reich an Protein aus der Erbse in Kombination mit der Ackerbohne.

Kommen Sie gern für ein Tasting am endori-Messestand vorbei (Halle A4, Stand A4.321) oder vereinbaren Sie einen individuellen Termin.

Über endori

endori wurde im April 2015 von den Familien Büse und Wedel in Bamberg gegründet. Heute arbeiten 140 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 Fleisch- und Fischalternativen wie Burger-Patties, Würstchen, Hack, Kebab sowie Thuna 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