



Vegetarisch leckere Neuprodukte zum Veganuary 2022

endori bietet mit „veggie burger di mare“ und „veggie sticks di mare“ erstmals vegane Fischalternativen

Stegaurach, im Januar 2022

Dieser Fisch aus Pflanzen hat garantiert keinen Haken für Mensch und Meer: endori, der Hersteller von pflanzlichen Fleischalternativen, erweitert sein Angebot erstmals um ein veganes Fischsortiment. Gleich zwei fangfrische Produkte sind ab Januar 2022 erhältlich: „veggie burger di mare“ und „veggie sticks di mare“ auf Basis von Erbsen und Weizen. Die Fischalternativen schmecken allen, die lecker und klimafreundlich genießen wollen – und den Meeren sowieso.

Mit dem neuen Jahr startet der rein pflanzliche Aktionsmonat Veganuary – und auch endori unterstützt die internationale Organisation und Kampagne. Sich im Januar nur vegan ernähren? Dieser Neujahrsvorsatz gelingt mit den vegetarisch leckeren Neuprodukten von endori spielend. Das Sortiment der Fischalternativen umfasst zwei beliebte Fischklassiker auf Pflanzenbasis: Die neuen „**veggie burger di mare**“ besitzen eine knusprige Kräuterpanade und schmecken als Burger-Variante im Brötchen, als Frikadelle mit Gemüsebeilage oder als Highlight zum maritimen Salat. Die „**veggie sticks di mare**“ sind ein echter Fingerfood-Klassiker und passen perfekt zusammen mit Dips wie Remoulade, Zaziki oder Kräutersoße. Mit Beilagen wie Kartoffelstampf, Blattspinat oder Gurkensalat ist rasch ein klassisches Fischmenü kreiert. Beide Neuprodukte sind paniert, frittiert und lassen sich einfach im Ofen, in der Pfanne, Fritteuse oder Heißluftfritteuse zubereiten.

Die Vorteile auf einen Blick:

- ✓ Omega-3 Quelle
- ✓ proteinreich
- ✓ knusprige Panade
- ✓ saftig im Biss
- ✓ leichte Fischnote und faserige, fischähnliche Textur

Jede Packung „veggie burger di mare“ enthält 200 Gramm und ist zu einem UVP von 2,99 Euro erhältlich. Eine 180-Gramm-Packung „veggie sticks di mare“ kostet 2,99 Euro (UVP).

Die Fischalternativen werden wie alle endori-Produkte auf Basis von Erbsen aus traditioneller Mehrfelderwirtschaft in Deutschland und Europa sowie ohne Verwendung von Soja und Palmfett hergestellt. Dank der trennbaren Verpackung entsteht zudem weniger Plastikmüll und die Wellpappe besteht aus zu 100 Prozent recyceltem Papier.

endori feiert den Veganuary

Der Zeitpunkt für den Launch der veganen Fischalternativen ist bewusst gewählt: endori nimmt den Veganuary 2022 zum Anlass, um zu zeigen, wie abwechslungsreich und lecker pflanzenbasierte Ernährung sein kann. Neben der Neuprodukteinführung bietet endori den gesamten Januar über zahlreiche Aktionen und Inspirationen – online, in den sozialen Medien, im Lebensmittel-einzelhandel oder in der Gemeinschaftsverpflegung. So gibt es beispielsweise Kooperationen mit namhaften Marken, die Zusammenarbeit mit verschiedenen Influencern, Gewinnspiele und Rezepte zum Nachkochen auf den Social-Media-Kanälen. Auch Aktionsangebote im Onlineshop sowie eine Mitmach-Challenge mit einem Radiosender sind geplant.

Über endori

endori (ursprünglich amidori) 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. Derzeit arbeiten rund 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt aktuell pflanzliche Fleischalternativen wie Burger-Pattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die als Alternative zu Fleisch 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. Im Gegensatz zu einer Vielzahl an Mitbewerbern ist bei endori zudem in der gesamten Wertschöpfungskette kein fleischverarbeitendes Unternehmen eingebunden – und das vom Feld bis auf die Gabel.

Die „endori veggie“-Produkte sind im deutschen 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 Reichhold Feinkost GmbH (Feinkost Dittmann) statt. www.endori.de

Für mehr Informationen kontaktieren Sie:

Mandy Rußmann, 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