

# **mach's easy. mach's endori.** **verbesserte Rezepturen** **für veganes Hack & veganen Burger**

Den Geschmack der Zukunft entdecken – jetzt noch saftiger und fleischiger

## **Neue Rezepturen für veganes Hack & veganen Burger von endori**

Stegaurach, im Dezember 2023

**endori, Hersteller von pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen, schreibt das Kapitel des veganen Geschmacks neu - mit verbesserten Rezepturen für sein veganes Hack und den veganen Burger. Das vegane Hack besticht durch saftigen Rindfleischgeschmack, der vegane Burger erweist sich zudem saftiger und fleischiger als je zuvor. Der Zeitpunkt könnte nicht besser gewählt sein: Mit den neuen, innovativen Rezepturen setzt endori ein starkes Zeichen für alle, die das neue Jahr pünktlich zum Veganuary mit einer bewussten, unkomplizierten und pflanzlichen Ernährung beginnen möchten.**

endori präsentiert überarbeitete Rezepturen für zwei der beliebtesten Produkte: das endori vegane Hack und den endori veganen Burger. Damit geht unkomplizierter, pflanzlicher Genuss in die nächste Runde.

### **endori veganes Hack: extra saftig und authentisch im Geschmack**

Das endori vegane Hack, hergestellt aus hochwertigem Erbsenprotein und Ackerbohnen, überzeugt neben seiner Saftigkeit mit einem authentischen Rindfleischgeschmack. Das fein gewolfte pflanzliche Hack präsentiert sich zudem in einem neuen Design, das nicht nur Strahlkraft im Regal verspricht, sondern auch durch eine klare Informationsführung und ein großes Sichtfenster punktet. Transparente Angaben zu den Zutaten sowie ein Hinweis auf den Nachhaltigkeitsvorteil im Vergleich zum tierischen Original machen dieses Produkt zu einem echten Highlight.

### **endori veganer Burger: mit Biss und 100 % Power**

Können vegane Burger noch überraschen? Aber sicher! Der endori veganen Burger mit verbesserter Rezeptur setzt neue Maßstäbe. Durch die verbesserte Rezeptur, die auf einer einzigartigen Mischung aus Weizen- und Erbsenprotein sowie Ackerbohnen basiert, macht der Burger jetzt nicht nur saftig, sondern auch geschmacklich mächtig Eindruck. Die rund geformten Burger-Patties lassen sich mühelos in der Pfanne, auf dem Grill, im Ofen und sogar in der Mikrowelle zubereiten – für einen unkomplizierten Genussmoment zu jeder Zeit.

### **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](http://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](mailto: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](mailto:pr@endori.de)