



Kein Haken für die Meere – mit Fisch aus Pflanzen

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

Stegaurach, im November 2021

Der Hersteller von pflanzlichen Fleischalternativen endori erweitert sein Angebot erstmals um ein neues veganes Fischsortiment. Gleich zwei fangfrische Produkte sind ab Dezember 2021 erhältlich: „veggie burger di mare“ und „veggie sticks di mare“ auf Basis von Erbsen und Weizen. Diese Fischalternativen schmecken allen, die lecker und klimafreundlich genießen wollen – und den Meeren sowieso.

Immer mehr Menschen hierzulande verzichten teilweise oder ganz auf tierische Lebensmittel und greifen bewusst zu Alternativprodukten. Der Anteil der sich vegetarisch und vegan ernährenden Personen in Deutschland steigt, das zeigt der aktuelle BMEL-Ernährungsreport 2021¹, – und damit auch die Nachfrage nach pflanzenbasierten Lebensmitteln. Die Gründe für den Kauf von Alternativprodukten sind vielfältig: Neugierde, Tierwohl und Umweltschutz, aber auch gesundheitliche Aspekte. Mit der Erweiterung seines Sortiments um Fischalternativen bedient endori diese steigende Nachfrage und erfüllt Verbraucherbedürfnisse.

Das neue Sortiment von endori umfasst zwei beliebte Fischklassiker auf Pflanzenbasis: Die „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. Jede Packung enthält 200 Gramm und ist zu einem UVP von 2,99 Euro erhältlich.

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. Eine 180-Gramm-Packung kostet 2,99 Euro (UVP). 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

¹ https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2021.pdf?__blob=publicationFile&v=4; zuletzt abgerufen am 02.11.2021

Klimafreundlich genießen

Die neuen Fischalternativen schmecken nicht nur Mensch und Meer, sondern auch der Umwelt. Alle endori-Produkte werden auf Basis von Erbsen aus traditioneller Mehrfelderwirtschaft in 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.

Im Kühlregal sorgt das verspielt-maritime Verpackungsdesign der „veggie burger di mare“ und „veggie sticks di mare“ für mehr Sichtbarkeit. Die endori-Erbse trägt Kapitänsmütze und ist damit ein echter Blickfang. Die Einführung der beiden Neuprodukte in den Handel wird aufmerksamkeitsstark mit einer großen Kommunikationskampagne begleitet, bestehend aus Social Media, Events und Verkostungen sowie Influencer-Kooperationen.

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