

## **Amidori startet bundesweiten Vertrieb**

### **Null Soja, nachhaltig und ressourcenschonend – Midori Produktrange ab sofort deutschlandweit online erhältlich**

Nach erfolgreich absolvierter Testphase in ausgewählten Edeka- und REWE-Märkten startet das Bamberger Food-Start-up Amidori nun auch online den Vertrieb seiner vegetarisch / veganen Marke „Midori“. Ab sofort sind die Midori Tiefkühlprodukte „Pulled“, „Minced“ und „Stripes“ zum Preis von jeweils 3,89 Euro (250 g/180 g) bei Europas größtem, rein pflanzlichem Onlineshop „alles-vegetarisch.de“ erhältlich. Midori besteht aus natürlichen, in Europa angebauten Pflanzenproteinen heimischer Hülsenfrüchte wie Erbsen, Hafer und Getreide und enthält null Soja oder Zusatzstoffe. Bislang waren die Produkte nur in ausgewählten Testmärkten wie der Rindermarkthalle St. Pauli zu kaufen. Der Onlinestart übertraf nun selbst die optimistischsten Erwartungen: Innerhalb weniger Stunden waren die Midori Produkte auf alles-vegetarisch.de ausverkauft. Ausschlaggebend hierfür war eine durch eine Reportage des Bayerischen Fernsehens ausgelöste massive Nachfrage aus ganz Deutschland. Der Beitrag über das von Amidori-Gründer Friedrich Büse und dem Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) in einer siebenjährigen Forschungs- und Entwicklungsphase marktreif gemachte Midori verbreitete sich in kürzester Zeit im Internet und wurde bisher mehr als zwei Millionen Mal angeklickt.

„Wir sind von der Reaktion, die Midori auslöst, natürlich mehr als erfreut. Sie überrascht uns jedoch nicht“, erklärt Unternehmenssprecher Christian Kraus, „denn Midori ist eine völlig neue Produktkategorie, die mit ihrem festen Biss und hervorragendem Geschmack bei der Mehrzahl der Konsumenten Begeisterung auslöst. Wir haben dies im vielleicht größten vegetarischen Produkttest Deutschlands intensiv untersuchen können: Denn bevor wir in den bundesweiten Vertrieb gestartet sind, haben wir unsere Produkte ein Jahr lang auf Streetfood-Märkten getestet. 23.000 verkaufte Portionen bedeuten 23.000 direkte Feedbacks von Kunden. Darüber hinaus beliefern wir bereits seit Längerem in einigen Ländern unsere Partner im B2B-Bereich und konnten daraus umfangreiche Erfahrungen gewinnen.“

Nach dem hervorragenden Start in Deutschland wird das Unternehmen, das derzeit an zwei Produktionsstätten mit einhundert Mitarbeitern produziert, noch in diesem Jahr mit weiteren internationalen Märkten starten. Null Soja, nachhaltig und ressourcenschonend – Midori wird unter Verwendung von Wasserenergie in einem rein physikalischen Prozess hergestellt, ausschließlich mithilfe von Hitze und Druck, ganz ohne chemische Zusatzstoffe. Bei jedem Schritt in der Produktionskette bietet Amidori in enger Zusammenarbeit mit seinen Partnern alles aus einer Hand – vom Anbau und der Produktion der pflanzlichen Proteine über die Herstellung und Verpackung bis zur Vermarktung seiner Premium-Produkte – und garantiert so größtmögliche Verbrauchersicherheit.

Jetzt erhältlich unter: [www.alles-vegetarisch.de/amidori](http://www.alles-vegetarisch.de/amidori)

Weitere Informationen: [www.amidori.com](http://www.amidori.com)

#### Pressekontakt:

Christian Kraus (Pressesprecher)

Tel: +49 951 917975 -142

Mail: [christian.kraus@amidori.com](mailto:christian.kraus@amidori.com)