



## Pressemitteilung

### Fleisch aus Erbsen für Rost und Pfanne: amidori veggie grill edition

Peas, Smoke & Fire! Klingt ganz nach dem Hit einer Pop-Ikone – und löst auf jeden Fall denselben Fan-Impuls aus. Also Feuerzeuge raus und nicht lang fackeln: Denn pünktlich zu den ersten warmen Sonnenstrahlen steigt auch das Grillfieber. Und wenn die Kohlen erstmal glühen, dann ist bekanntlich auch der Hunger groß. Und zwar auf Gegrilltes. Die amidori veggie grill edition bietet allen Freund:innen des Grillens den vollen pflanzlichen Genuss. Dank veggie bratwurst, veggie mini bratwurst, veggie best burger, veggie cevapcici und veggie balls kommen hier alle auf den Geschmack.

Die, die sich vegetarisch oder vegan ernähren – und auch diejenigen, die einfach nur lecker schlemmen wollen und Appetit auf das ‚neue Leckere‘ haben. Die veggie grill edition holt alle gemeinsam an den Grill und an einen Tisch: Meat- und Veggie-Lovers, Franken, Ostfriesen, Millenials und Babyboomer. Denn die rein pflanzlichen Alternativen begeistern durch große Vielfalt, 100% Geschmack und saftigen Biss.

#### **Hier steckt Gutes drin, damit es umso besser schmeckt.**

Nicht nur, was auf dem Grill liegt zählt, sondern ebenso was im Grillgut steckt. Die amidori veggie Produkte basieren auf Erbsen von heimischen Landwirt:innen – angebaut zu über 90% in Deutschland und in traditioneller Mehrfelderwirtschaft. Ganz ohne Soja und Palmfett, dafür reich an Proteinen. Echt leckere Sattmacher, die nicht nur gut schmecken, sondern auch einen geringeren Bedarf an Land, Wasser und CO2 mit sich bringen als vergleichbare tierische Produkte. Also wirkliche Alleskönner in Sachen Geschmack, Tierwohl und Verantwortung.

#### **Rundum gut: in Hülle und Fülle**

Die veggie grill edition erstrahlt in frischem Design und wird zum Beginn der Grillsaison im Rahmen einer großen Kommunikationskampagne mit der extra Portion Werbepower (TV, Online, Influencer, Aktionen) unterstützt. Zu finden sind die veggie Leckerbissen in Filialen von EDEKA und REWE, sowie im amidori Onlineshop.

Mehr Informationen unter:

<https://www.amidori.com/veggie-grill-edition/>

<https://www.amidori.com/produkte>

<https://www.amidori.com/wo-zu-finden/>

<https://www.amidori.com/news/amidori-im-tv>

<https://www.youtube.com/watch?v=mGBcMaqYjU>



## Über amidori

amidori wurde im April 2015 von den Familien Büse und Wedel in Bamberg gegründet. Das Unternehmen stellt pflanzliche Fleischalternativen wie Burger-Patties, Würstchen, Hack, Kebab u.v.m. her. Das Unternehmen mit derzeit 180 MitarbeiterInnen ist einer der Innovationsführer in der Herstellung von pflanzenbasierten Lebensmitteln, die als Alternative zu Fleisch in praktisch allen Gerichten gelingsicher eingesetzt werden können. In der Branche ist amidori das wohl einzige Unternehmen, das seinen Hauptrohstoff, die Erbse, zu über 90 Prozent aus deutschem Anbau und in traditioneller Mehrfelderwirtschaft gewinnt. Im Gegensatz zu einer Vielzahl an Mitbewerbern sind bei amidori im gesamten Herstellungsprozess keine Unternehmen eingebunden, in deren Wertschöpfungskette Fleisch verarbeitet wird.

Die amidori 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.

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

### Kontakt:

Andreas Müller

Tel: +49 951 – 917975160

Mail: [pr@amidori.com](mailto:pr@amidori.com)