

endori mischt die Frischetheke auf: veganes hack - jetzt auch unverpackt



Revolution an der Frischetheke

Neu & innovativ: endori bringt veganes hack auf den Markt

Stegaurach, im September 2023

endori mischt die Frischetheke auf und sorgt für neue Impulse im Handel: Ab September bietet der Hersteller von pflanzlichen Fisch- und Fleischalternativen sein veganes hack an der Frischetheke an. Das klassische Hack als plant-based Variante ist die perfekte Grundlage für Bolognese, Chili sin Carne und Co. und bringt Abwechslung in die Theke und damit auf den Teller.

Eine Alternative – unzählige Möglichkeiten: Mit dem neuen veganen hack bringt endori eine vielseitige Veränderung in die Frischetheke. Ab September 2023 können Lebensmitteleinzelhändler:innen die pflanzliche Alternative auf Erbsenbasis anbieten. Die Alternative ist, wie das gesamte Sortiment von endori, reich an pflanzlichen Proteinen und Ballaststoffen, und sie enthält weder Soja noch Palmfett oder künstliche Aromen.

Frischer Impuls für die Frischetheke

Im aufstrebenden Markt pflanzlicher Lebensmittel stellt veganes Hack das drittgrößte Segment dar – und hat damit das Potenzial, in der Frischetheke zum regelrechten Star zu werden. In der Anlieferung für den Handel punktet das endori vegane hack mit praktischer Handhabung, da es in handlichen „Briketts“ geliefert wird. Je nach Bedarf kann es ganz frisch im Markt gewolft werden, was eine maximale Frische und Qualität garantiert. Beste Voraussetzungen für geschmackliche Vielfalt und ein außergewöhnlich frisches Geschmackserlebnis: „Unser neues veganes hack ist eine spannende Innovation, die die Frischetheke neu definiert“, so Matthias Stienken, Managing Director bei endori. „Wir setzen auf qualitative Authentizität und haben ein innovatives Produkt entwickelt, das Hack aus Fleisch in nichts nachsteht, sondern – im Gegenteil – sogar noch Benefits mitbringt.“

Mit dem veganen hack liefert der Hersteller einen absoluten Klassiker für kreative und traditionelle Gerichte – vegan und unverpackt. Das Produkt behält auch nach der Zubereitung seine bissfeste Textur, genau wie Hack aus Fleisch. Die Möglichkeit, das Hack individuell zu portionieren, macht es vielseitig einsetzbar, zum Beispiel in Bolognese-Soße, selbstgemachten Bratlingen oder herzhaft gefüllter Paprika.

Das endori vegane hack ist ab September 2023 für den Handel verfügbar (UVP 12,99 €/kg).



Über endori

endori 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. 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen wie Burger-Pattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die als Alternative zu Fleisch und Fisch 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.

Die „endori veggie“-Produkte sind im deutschen und österreichischen 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 endori statt. 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

Pressekontakt im Unternehmen:

Andreas Müller
endori food GmbH & Co. KG
Industriestraße 2, 96135 Stegaurach
Tel.: +49 951 917975-160
E-Mail: pr@endori.de