



das beste grillgut ist jetzt aus erbsen!

jetzt
grillen &
gewinnen!



Vegane BBQ-Highlights mit endori

Jetzt wird angegrillt: endori macht den veggie burger zum Dauerbrenner

Stegaurach, im April 2023

endori läutet die BBQ-Saison ein – mit leckeren veganen Alternativen und neuen Rezepten für alle Grillfans. Der Hersteller von pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen auf Basis von Erbsen setzt auf ein vielseitiges Produktsortiment über die klassische Bratwurst hinaus – und legt mit dem endori veggie burger die perfekte Scheibe für den Fitness-Burger, den Trend der Grillsaison 2023, auf. BBQ-Fans haben zusätzlich die Chance, am großen endori-Gewinnspiel teilzunehmen, um sich hochwertige Weber-Elektrogrills zu sichern.

Platz für veggie auf dem Rost! Grillen gehört zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Deutschen.¹ Gerade im Sommer gibt es kaum etwas Geselligeres als einen Grillabend mit Freund:innen oder der Familie. Und für Grillfans wird das Jahr 2023 zum kulinarischen Highlight – dank eines vielfältigen Angebotes an veganem Grillgut. Denn: Weil Nachhaltigkeit und Tierwohl immer wichtiger werden, wurden fleischlose Grillprodukte 2022 noch beliebter.² endori legt bewusstes und abwechslungsreiches Barbecue-Momente für alle neu auf und bietet leckere vegetarische und vegane Alternativen! Mit kreativen Marinaden und Soßen oder grünen Beilagen in Form von Veggie-Spießen und gegrilltem Gemüse sind die Möglichkeiten für ein ausgedehntes pflanzenbasiertes BBQ endlos.

Gewinne
1 von 12
weber Grills



Das beste Grillgut ist jetzt aus Erbsen

Zum Auftakt der Grillsaison setzt endori in diesem Jahr auf Burger für den Grill: Der endori veggie burger überzeugt mit wenig Fett, jeder Menge pflanzlicher Proteine und ganz viel Geschmack. Bei der Herstellung seiner Produkte setzt das Unternehmen auf die nachhaltige Erbse, die in traditioneller Mehrfelderwirtschaft in Europa und dabei vorwiegend in Deutschland angebaut wird. In der Produktion verzichtet endori auf Soja, Palmöl und künstliche Aromen.



Das endori Burgerpatty ist als saftige Fleischalternative das Highlight vielseitiger Grillgerichte, wie

¹ https://de.statista.com/themen/4020/grillen-in-deutschland/#topicHeader__wrapper [27.03.2023].

² GfK Consumer Panel Deutschland, 2022.

in Form eines Fitness-Burgers für eine herzhaftere, aber bewusste Ernährung. Im Vollkornbrötchen und mit frischem Feldsalat und Radicchio sorgt der Burger für Begeisterung auf dem Grillteller:

Fitness-Burger (4 Personen)

Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten: 2 Packungen endori veggie burger, 4 Vollkorn-Burgerbrötchen, 1 Tomate, 1 rote Zwiebel, 20 Gramm Feldsalat, 20 Gramm Radicchio, 8 Gramm Kresse, 4 EL Senf

So gelingt das Rezept:

1. Tomate, Feldsalat und Radicchio waschen und putzen sowie die Zwiebel schälen. Anschließend die Tomate und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Kresse bereitstellen.
2. Die endori veggie burger auf dem Grill braten.
3. In der Zwischenzeit können die Burgerbrötchen halbiert und die Schnittflächen angebräunt werden.
4. Die Schnittflächen der Brötchen mit Senf bestreichen.
5. Zum Schluss die untere Brötchenhälfte mit Feldsalat, Radicchio, Tomate und Zwiebel sowie der Kresse und dem gebratenen veggie burger belegen.
6. Zuletzt mit der oberen Brötchenhälfte toppen und genießen.

Noch ein Tipp: Auf die Minute kommt es an! Beim endori veggie burger reichen vier bis fünf Minuten auf dem Grill, um ihn vollständig durchzubraten. Die vegane endori veggie mini bratwurst benötigt drei bis vier Minuten, die „normal große“ endori veggie bratwurst sieben bis acht Minuten, bis man sie genießen kann. Wenden nicht vergessen!

Passende Gewürze, vegane Marinaden und knackige Beilagen runden die pflanzlichen Grillalternativen perfekt ab. Passende Rezepte gibt es unter www.endori.de

Jetzt gewinnen und losgrillen

Diesen Sommer wartet auf alle BBQ-Fans ein umfangreiches Gewinnspiel von endori, das vom 1. Mai bis zum 31. August 2023 läuft. Der Hauptpreis besteht aus zwölf hochwertigen Weber-Elektrogrills – perfekt für alle Grillgourmets! Zusätzlich werden 52 Weber-Gutscheine verlost, mit denen die Gewinner:innen ihren Grillpartys ordentlich Würze verleihen können.

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