



Beefed Up with Plants

Beef, aber besser: pflanzlich, lecker und vielseitig

Stegaurach, im November 2024

Don't worry, beef happy: endori erweitert sein pflanzliches Sortiment um veganes Beef in den Sorten Natur und Paprika – eine herzhafte Alternative mit authentischer Textur und vollem Geschmack. Ob in Bowls, Pfannengerichten und Wraps oder als Topping für Salate – ab Dezember 2024 bringt das neue vegane Beef reichlich Abwechslung auf den Teller! Die Mischung aus Erbsen- und Weizenproteinen schmeckt dabei überzeugend echt, ist aber zu 100 Prozent vegan. Ideal für alle, die leckeres Essen lieben und gleichzeitig auf Nachhaltigkeit setzen.

Das vegane Beef überzeugt durch seine fleischähnliche Konsistenz und sein Geschmack. Dank der Kombination von Weizen- und Erbsenprotein ist es reich an pflanzlichen Proteinen. Ob als Highlight in Bowls oder als saftige Zutat in Wok- und Gulaschgerichten: Die Sorten Natur und Paprika überzeugen in jedem Rezept durch ihren ausgewogenen Geschmack und das authentische Mundgefühl. endori setzt auf Transparenz und Qualität – sichtbar in der bewusst kurzen Zutatenliste, die ohne unnötige Zusatzstoffe auskommt.

Beef, aber besser: pflanzlich, lecker und vielseitig

Das vegane Beef Natur ist schnell und einfach zubereitet – ob in der Pfanne gebraten oder im Ofen gegart, es gelingt in wenigen Minuten. Die faserige Struktur und der Biss, die an echtes Rindfleisch erinnern, sorgen für ein authentisches Esserlebnis. Und das Beste: Mit dem Nutri-Score A ist das vegane Beef Natur nicht nur schmackhaft, sondern auch ideal für eine bewusste Ernährung.

Das vegane Beef Paprika ist schnell und unkompliziert zubereitet – ob in der Pfanne gebraten oder im Ofen gegart, es gelingt in wenigen Minuten. Die faserige Struktur und der bissfeste Charakter, die an echtes Rindfleisch erinnern, sorgen für ein authentisches Esserlebnis. Und das Beste: Mit dem Nutri-Score A ist das vegane Beef Paprika nicht nur geschmackvoll, sondern auch ideal für eine bewusste Ernährung.

Nachhaltiger Genuss, von der Erbse bis auf den Teller

Das neue Produkt verkörpert endoris Philosophie „from field to fork“. Mit Erbsen aus eigenem Vertragsanbau und Weizen aus deutschem Vertragsanbau sowie der Produktion bei Bamberg werden kurze Transportwege und eine transparente Wertschöpfungskette sichergestellt. So steckt in jedem Bissen nicht nur voller Geschmack, sondern auch ein Beitrag zum Umweltschutz.

Mit den zwei Geschmacksvarianten Natur und Paprika in praktischen 180-Gramm-Packungen sowie einem UVP von 2,99 Euro positioniert sich endori weiter als Vorreiter für pflanzliche Alternativen

auf Basis regionaler Rohstoffe aus Vertragsanbau. Die beiden Sorten werden Anfang Dezember 2024 im Handel erhältlich sein.

Wrap neu gedacht! Mit dem veganen Beef von endori wird dieser Paprika-Beef-Wrap zu einer schnell zubereiteten, aber geschmackvollen Mahlzeit, die mit pflanzlichen Proteinen überzeugt:

Paprika-Beef-Wrap mit Avocadocreme (für 2 Personen)

Zubereitungszeit: 30–35 Minuten

Zutaten: 1 Packung endori veganes Beef, 4 Tortillas, 1 rote Paprika, 1 rote Zwiebel, 1 Karotte, ½ Gurke, 1 Tomate, einige Blätter Salat, Öl zum Braten, Salz und Pfeffer

Für die Avocadocreme: 1 Avocado, 1 Knoblauchzehe, 100 g vegane Sour-Cream-Alternative, Saft von ½ Limette, frischer Koriander, Salz und Pfeffer



So gelingt das Rezept:

1. Gemüse, Salatblätter und Koriander waschen.
2. Karotte, Gurke und Tomate in Scheiben schneiden. Das geschnittene Gemüse vorerst zur Seite stellen.
3. Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika- und Zwiebelstreifen darin ca. 5 Min. anbraten, bis die Paprika weich ist. endori veganes Beef dazugeben und mitbraten. Die Paprika-Beef-Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Avocadocreme die Avocado halbieren, Kern und Schale entfernen. Das Fruchtfleisch in einen Mixer geben. Vegane Sour-Cream-Alternative, geschälte Knoblauchzehe, Limettensaft und frischen Koriander hinzufügen, alles cremig mixen. Die Avocadocreme noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Tortillas kurz in einer Pfanne erwärmen. Dann mit der Avocadocreme bestreichen, mit dem vorbereiteten Gemüse und den Salatblättern sowie der Paprika-Beef-Mischung belegen.
6. Die Wraps zuerst von unten und dann von beiden Seiten einklappen.

Über endori

endori wurde im April 2015 in Bamberg gegründet. Heute arbeiten rund 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Entwicklung und Produktion leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Getreu dem Motto „mach’s easy. mach’s endori.“ stellt das Unternehmen pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen wie Burger-Patties, Würstchen, Hack sowie Kebab her, die für unkomplizierten, pflanzlichen Genuss stehen und sich in praktisch allen Gerichten einfach und gelingsicher einsetzen lassen. Der Fokus bei den Rohstoffen liegt auf Proteinpflanzen wie Erbsen, die vorwiegend in Europa und insbesondere in Deutschland angebaut werden. Das Unternehmen verzichtet bei der Herstellung seiner Markenprodukte bewusst auf den Einsatz von Soja und Palmfett.

Die endori-Produkte sind im deutschen Einzelhandel erhältlich. Zudem sind sie in der Gastronomie, Hotellerie, Kliniken, Schulen, Betriebskantinen und vielen anderen professionellen Ernährungsbereichen vertreten. Der Vertrieb für den Lebensmitteleinzelhandel erfolgt direkt über endori. 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