



Für vegane Abwechslung im Regal und auf dem Teller Neue Geschmacksoffensive: endori launcht veganes Beef

Stegaurach, im Oktober 2024

Don't worry, Beef happy: endori erweitert sein pflanzliches Produktportfolio um das neue vegane Beef in den Geschmacksrichtungen Natur und Paprika. endori legt dabei wie gewohnt Wert auf eine kurze und verständliche Zutatenliste. Die Kombination aus Zutaten und Faserstruktur sorgt für eine hohe Authentizität bei Textur und Geschmack.

Laut aktuellen Marktdaten von Future Market Insights boomt der Markt für pflanzliches Beef: Von 4 Milliarden Dollar im Jahr 2023 soll er bis 2033 auf beeindruckende 26 Milliarden Dollar anwachsen.¹ Mit dieser Wachstumsrate von über 20 Prozent bietet endoris neues veganes Beef genau das richtige Produkt zur richtigen Zeit – für alle, die Nachhaltigkeit und Geschmack perfekt vereinen und damit ihren Kundinnen und Kunden echten Mehrwert liefern wollen.

Das neue vegane Beef überzeugt mit Authentizität von Konsistenz und Geschmack. Dank der Kombination aus Weizen- und Erbsenprotein ist das Produkt proteinreich aus rein pflanzlichen Quellen. Ob als Highlight in Bowls oder als saftige Zutat in Wok- und Gulaschgerichten – die zwei Sorten Natur und Paprika überzeugen in jedem Rezept mit ihrem perfekt ausbalancierten Geschmack und dem authentischen Mundgefühl. endori setzt dabei auf eine klare Zutatenliste, die Transparenz bietet und unnötige Zusatzstoffe vermeidet. „Unser veganes Beef ist das Ergebnis intensiver Forschung und Entwicklung. Wir wollten einmal mehr ein Produkt schaffen, das nicht nur in Sachen Nachhaltigkeit, sondern auch in Sachen Geschmack und Konsistenz neue Maßstäbe setzt“, erklärt Dr. Axel de With, Geschäftsführer von endori. Das passt perfekt in einen Markt, in dem die Nachfrage nach veganen Alternativen stetig steigt: Kein Land bringt jährlich mehr vegane Produkte auf den Markt als Deutschland. Mit einem Anteil von 15 Prozent bei Lebensmitteln und Getränken ist Deutschland weltweit die Nummer 1 bei veganen Produkteinführungen.²

Highlights des plant-based Beef von endori

- Mit Erbsen aus eigenem Vertragsanbau in Deutschland.
- Mit Weizen aus Vertragsanbau in Deutschland.
- Das vegane Beef punktet mit dem Nutri-Score A.

¹https://www.futuremarketinsights.com/reports/plant-based-beef-market?utm_source=adwords&utm_medium=ppc&id=5&gad_source=1&gclid=Cj0KCQjwXsm3BhDrARIsAMtVz6PYR-i62v4BqrpvbUusyE9e-J_MvRslxEadtc_PdxIdTGRctzEnC8aAr-xEALw_wcB [24.09.2024].

² <https://veganivore.de/anzahl-veganer-statistiken-fakten/#1-die-wichtigsten-veganen-statistiken-amp-fakten>.

- Die innovative Rezeptur verleiht dem Produkt eine faserige Struktur, die echtes Rindfleisch authentisch nachbildet.
- Ob in der Pfanne oder im Backofen – das vegane Beef ist in wenigen Minuten zubereitet und vielseitig einsetzbar.

Nachhaltiger Genuss: endoris veganes Beef mit Erbsen und Weizen aus Deutschland

Das neue Produkt verkörpert endoris Philosophie: „from field to fork“ – ein Konzept, das auf regionalem Anbau und nachhaltiger Produktion basiert. Mit der Produktion in Bamberg gewährleistet das Unternehmen eine transparente und ökologische Wertschöpfungskette, vom Feld bis auf den Teller. So entsteht ein Produkt, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch den unternehmenseigenen Anforderungen an Nachhaltigkeit und die Förderung der Landwirtschaft in Deutschland entspricht.

Mit den beiden Geschmacksvarianten Natur und Paprika in praktischen 180-Gramm-Packungen und einem UVP von 2,99 Euro positioniert sich endori weiter als Vorreiter für pflanzenbasierte Alternativen auf Basis regionaler Rohstoffe aus Vertragsanbau im Lebensmitteleinzelhandel. Die beiden Sorten werden Anfang Dezember 2024 im Handel eingeführt.

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