



endori



Neu

Crispy, cheeesy und zu 100% pflanzlich!

Neue Highlights bei endori – crispy, cheesy und zu 100 % pflanzlich

Snack-Game auf einem neuen Level: endori launcht vegane Chicken Sticks Cheese Style und Chili Cheese Style

Stegaurach, im Januar 2025

Mit den neuen veganen Chicken Sticks Cheese Style und Chili Cheese Style bringt endori pflanzliche Snackalternativen auf den Markt, die durch ihre Kombination aus knuspriger Panade und cremiger Füllung mit einer leckeren Käsealternative überzeugt. Mit diesem innovativen Zusammenspiel punkten die neuen Produkte durch Geschmack, Textur und Vielseitigkeit – ideal für den Einzelhandel.

Die neuen Chicken Sticks Cheese Style und Chili Cheese Style sind die Antwort auf die steigende Nachfrage nach nachhaltigen und pflanzlichen Snackalternativen, insbesondere nach veganen Käsealternativen.¹ Beide Varianten zeichnen sich durch eine knusprige Panade und einen cremigen Kern aus, der aus der Käsealternative hergestellt wird. Diese Kombination aus Konsistenz und Geschmack macht die Produkte zu einem attraktiven Angebot im Snacksegment. „Unsere neuen Chicken Sticks zeigen, wie unkompliziert und gleichzeitig lecker pflanzliche Produkte sein können“, sagt Dr. Axel de With, Geschäftsführer von endori. „Sie bieten ein Geschmackserlebnis, das perfekt zum Snacktrend einer jungen und bewussten Zielgruppe passt.“

Für jeden Anlass: der neue Favorit der Snackgeneration

- **Chicken Sticks Cheese Style:** saftiges veganes Chicken und eine himmlische cremige Cheese-Style Füllung treffen auf crispy Panade – ein Genuss für alle Cheese-Fans.
- **Chicken Sticks Chili Cheese Style:** scharf und knusprig – saftiges veganes Chicken gefüllt mit der cremigen Käsealternative und mit Chili on top!
- Die neuen veganen Chicken Sticks begeistern vor allem die junge Zielgruppe und punkten mit Topwerten in der Marktforschung.² Das stark wachsende Segment „Nuggets & Co.“ bietet ideale Chancen für trendsetzende Snacks.³



Gezielte Unterstützung am POS

¹ <https://www.veggie-report.de/der-veggie-report-2024-ein-blick-auf-die-wachsende-pflanzen-basierte-ernaehrung-in-deutschland/> [21.11.2024].

² Kantar Concept Evaluate, n = 150, % Top 2, 76 % Kaufwahrscheinlichkeit, 85 % Begeisterung in der Zielgruppe 25–35 Jahre, in Top 15 % aller von Kantar getesteten Konzepte.

³ Nielsen IQ, LEH + DM, Fleisch- und Fischalternativen, YTD Oktober 2024 vs. VJ.

Zur Unterstützung der Markteinführung werden die neuen Produkte von umfangreichen Marketingaktivitäten begleitet. Social-Media-Kampagnen und PR-Maßnahmen erhöhen die Reichweite, Zweitplatzierungen im Handel steigern die Sichtbarkeit und Kaufbereitschaft. So werden die veganen Chicken Sticks als Trendsetter im Snacksegment positioniert und erreichen insbesondere eine jüngere Zielgruppe.

Unkomplizierte Zubereitung und vielseitiger Genuss

Die Chicken Sticks lassen sich in weniger als 10 Minuten im Ofen, in der Pfanne oder im Airfryer zubereiten – ideal für eine schnelle Mahlzeit oder den Snack zwischendurch. Ob mit Guacamole, als Topping einer Bowl oder als eigenständiger Snack: Die neuen Produkte bieten Abwechslung für unterschiedliche Geschmäcker und insbesondere für Cheese-Liebhaber:innen.

Die veganen Chicken Sticks Cheese Style und Chili Cheese Style sind ab Januar 2025 im Einzelhandel erhältlich – in der 180-Gramm-Packung für 2,99 Euro (UVP).

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.

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