



**Erstes Lizenzprodukt pünktlich zum Saisonstart**

## **endori bringt mit den veggie BVB balls leckere Fleischalternativen ins Stadion und in den Handel**

Stegaurach, im Oktober 2021

**Ab sofort rollen die runden endori veggie balls durch das Fußballstadion! In Zusammenarbeit mit der BVB Merchandising GmbH bringt endori, der Hersteller von Fleischalternativen auf Erbsenbasis, im Oktober sein erstes Lizenzprodukt heraus: die endori veggie BVB balls. Das Produkt ist im BVB-Stadion sowie im Handel erhältlich.**

Beim nächsten Fußballspiel können sich Fans auf nachhaltigen Genuss in Form der veggie BVB balls von endori freuen. Die pflanzliche Fleischalternative wird bei allen Bundesligaspielen an verschiedenen Snackpoints im Stadion und am endori Foodtruck vor der BVB-Fanwelt angeboten. Für alle Fans startet zudem die Einführung des Lizenzproduktes in den Lebensmitteleinzelhandel.

„Im Sport werden pflanzliche Fleischalternativen immer relevanter. Es ist daher nur logisch, dass wir auch Fußballfans im Stadion dafür begeistern wollen. Wir freuen uns, dass Borussia Dortmund unsere Vision teilt und seinen Fans mit unserem gemeinsamen Lizenzprodukt ab sofort ermöglicht, lecker zu essen und damit auch noch zu einer nachhaltigeren Welt beizutragen“, erklärt Guido Klüh, Geschäftsführer Vertrieb & Marketing bei endori. „Die endori veggie BVB balls sind unser erstes Lizenzprodukt und wir sind stolz auf die Zusammenarbeit mit dem Fußballverein. Der BVB ist ein Premiumverein, endori ist ein Premiumprodukt – das matcht perfekt.“

Auch beim BVB freut man sich über endori als neuen Verpflegungslieferanten: „Bei Borussia Dortmund wollen wir unseren Gästen ein authentisches, frisches und vielfältiges Speisenangebot bieten. Wir freuen uns, mit endori einen Partner gefunden zu haben, der unsere Fans im Stadion mit proteinreichen pflanzlichen Leckerbissen versorgt.“

### **Praktisch, gelingsicher und nachhaltig lecker**

Mit Tomatensauce und der Lieblingspasta, als Topping auf Salat oder am Grillspieß mit Gemüse: Die endori veggie balls sind nicht nur im Stadion im Handumdrehen zubereitet und schmecken kleinen wie auch großen Veggie-Fans. Dank des physikalischen Herstellungsverfahrens haben sie eine herausragende faserige Bissfestigkeit. Alle endori-Produkte werden auf Basis von Erbsen aus traditioneller Mehrfelderwirtschaft in Deutschland und ohne Verwendung von Soja und Palmfett hergestellt. Das macht sie nicht nur zu wahren Proteinbomben, auch ihr ökologischer Fußabdruck ist unschlagbar. Das endori-Sortiment im Lebensmitteleinzelhandel mit aktuell 13 Produkten reicht

von Burger-Pattys und Würstchen über Hack bis hin zu Kebab und wird ab Oktober durch die Produktneuheit ergänzt.

Der Vertrieb der veggie BVB balls von endori in den Lebensmitteleinzelhandel findet über Reichhold Feinkost GmbH (Feinkost Dittmann) statt. Die 240-Gramm-Packung kostet 3,29 Euro (UVP).

## **Über endori**

endori (ursprünglich amidori) 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. Derzeit arbeiten rund 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt aktuell pflanzliche Fleischalternativen wie Burger-Pattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die als Alternative zu Fleisch 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. Im Gegensatz zu einer Vielzahl an Mitbewerbern ist bei endori zudem in der gesamten Wertschöpfungskette kein fleischverarbeitendes Unternehmen eingebunden – und das vom Feld bis auf die Gabel.

Die „endori veggie“-Produkte sind im deutschen 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 Reichhold Feinkost GmbH (Feinkost Dittmann) statt. [www.endori.de](http://www.endori.de)

### **Für mehr Informationen kontaktieren Sie:**

Mandy Rußmann, PR-Beratung  
BRAND UPGRADE GmbH  
Schulterblatt 58, 20357 Hamburg  
Tel.: +49 40 4309368 - 22  
E-Mail: [endori@brand-upgrade.de](mailto:endori@brand-upgrade.de)

### **Pressekontakt im Unternehmen:**

Andreas Müller  
endori food GmbH & Co. KG  
Industriestraße 2, 96135 Stegaurach  
Tel.: +49 951 - 917975160  
E-Mail: [pr@endori.de](mailto:pr@endori.de)