



Fleischalternativen auf Erbsenbasis ab sofort bei MPREIS

endori baut Österreich-Geschäft aus

Stegaurach, im März 2022

Die Nachfrage nach Fleischalternativen steigt weiter, nicht nur hierzulande. endori, der deutsche Hersteller von proteinreichen Lebensmitteln auf Basis europäischer Erbsen, weitet daher sein Geschäft aus: Seit März 2022 sind fünf Produkte aus dem umfangreichen endori-Sortiment bei MPREIS in Österreich verfügbar.

Ab sofort finden Kund:innen des Tiroler Unternehmens MPREIS die Marke endori in zunächst rund 50 Märkten – mit den Produkten „endori veggie nuggets“, „endori veggie schnitzel“, „endori veggie hack“, „endori veggie pulled“ sowie „endori veggie kebab“. Die Fleischalternativen sind vielseitig einsetzbar und lassen sich bequem, schnell und gelingsicher zubereiten. Hauptbestandteil der Produkte sind in traditioneller Mehrfelderwirtschaft in Europa angebaute Erbsen. Die Produkte sind frei von Soja und Palmfett und haben dank des physikalischen Herstellungsverfahrens eine herausragende faserige Bissfestigkeit. Mit der trennbaren Verpackung entsteht zudem weniger Plastikmüll und die Wellpappe besteht aus zu 100 Prozent recyceltem Papier.

Guido Klüh, Geschäftsführer Vertrieb & Marketing bei endori: „Nachdem wir bereits seit Ende 2021 bei Billa Plus in Österreich erhältlich sind, bauen wir nun unser Angebot im DACH-Raum weiter aus. Denn immer mehr Verbraucher:innen – ob hierzulande oder über die Grenzen hinaus – wünschen sich pflanzenbasierte Lebensmittel als echte Alternative zu Fleisch und Fisch. Zu den stärksten Kauftribern zählen dabei Neugier, Tierwohl, Geschmack und Klima. Wir von endori erfüllen die Erwartungen der Konsument:innen und bringen mit unseren abwechslungsreichen, pflanzlichen Lebensmitteln nachhaltigen Genuss auf den Teller, der allen schmeckt. Auch der Umwelt.“

Die Vorteile von endori auf einen Blick:

- ✓ Erbsen aus europäischem Anbau
- ✓ ohne Soja
- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne künstliche Aromen
- ✓ proteinreich
- ✓ umweltfreundlich verpackt

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

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

Pressekontakt im Unternehmen:

Andreas Müller
endori food GmbH & Co. KG
Industriestraße 2, 96135 Stegaurach
Tel.: +49 951 917975 - 160
E-Mail: pr@endori.de