



endori

Die vegane, die echt nach Bratwurst schmeckt.



Plantpower auf dem Grill

So vegan war echter Bratwurstgeschmack noch nie!

Stegaurach, im März 2024

endori läutet die Grillsaison ein! Der Hersteller von pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen launcht seine neueste Kreation: eine vegane Bratwurst, die auch wirklich nach Bratwurst schmeckt! Der pflanzenbasierte Klassiker mit authentischem Bratwurstgeschmack ist ab April 2024 mit neuer Rezeptur und neuem Look im Handel erhältlich. Sie überzeugte unabhängige Tester:innen im Geschmack, trägt den Nutri-Score A, ist proteinreich und glänzt als Ballaststoffquelle. In der Königsdisziplin – der Zubereitung auf dem Grill – erweist sie sich als absoluter Star: megasaftig, lecker-würzig und mit knackigem Biss.

Eine vegane Bratwurst, die echt nach Bratwurst schmeckt? Das geht! Die endori vegane Bratwurst auf Basis von Erbsen und Weizen bringt eine ordentliche Portion Würze auf den Grill und setzt neue Standards für fleischlosen Grillgenuss. Mit knackigem Biss und feinem Brät überzeugt die vegane Bratwurst nicht nur geschmacklich, sondern auch mit einer einzigartigen Textur und einem Look, der dem Original verblüffend nahekommt.

einfach. lecker. nachhaltig

Die vegane Bratwurst von endori punktet auch in Sachen Nachhaltigkeit:

- ✓ hergestellt auf Basis von Erbsen und Weizen
- ✓ protein- und ballaststoffreich für eine ausgewogene Ernährung
- ✓ ohne Zusatz von Soja und Palmfett
- ✓ nur mit natürlichen Aromen
- ✓ mit Erbsen von deutschen Vertragsbäuer:innen hergestellt in Deutschland

Der Vibe? Der Hype? Vegan grillen!

Die endori vegane Bratwurst trifft den Zeitgeist: Der Absatz von fleischlosen Grillalternativen stieg von 2021 auf 2022 auf satte 9 Prozent an.¹ 90 Prozent der Deutschen grillen gern² – 49 Prozent von ihnen greifen dabei auf eine fleischlose Alternative zurück, um ihren Fleischkonsum zu reduzieren.³ Das Produkt überzeugt auf ganzer Linie: Die vegane Bratwurst von endori hat erfolgreich den Praxistest bestanden und ging aus einer Blindverkostung als Sieger hervor!⁴ Sie ergänzt das

¹ <https://www.gfk.com/de/presse/veggie-trend-auch-beim-grillen>, 01.02.2024.

² GfK-Studie VEBU, Forsa-Studie.

³ GfK-Studie.

⁴ Unabhängiges Institut für CLT-Sensoriktest, Testdurchführung in München und Köln im Januar 2024.

Konsumentenstichprobe: N = 85, Männer Frauen (50 : 50), Flexitarier (80 Prozent) und Vegetarier (20 Prozent).

Grillsortiment mit dem endori veganer Burger sowie dem endori veganer Best Burger und macht Lust auf die anstehende Grillsaison.

100 Prozent überzeugender Geschmack

Die vegane Bratwurst gelingt auf dem Grill wie in der Pfanne – schneller und einfacher geht es nicht. Mit dem Nutri-Score A liefert das Produkt einen günstigen Nährwert im Vergleich innerhalb der Produktgruppe. Ein Plus gibt es auch mit Blick auf den CO₂-Abdruck: Im Vergleich zu einer echten Bratwurst mit einem CO₂-Abdruck von 2,7⁵ liegt dieser für die vegane Alternative bei 1,7.⁶ Das bedeutet bei einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 84 Bratwürsten⁷ und consequentem Umstieg auf die pflanzliche Alternative eine spürbar umweltbewusstere Grillsaison – denn es wird bis zu einem Drittel an Emissionen eingespart.

Überzeugungsfaktor der veganen Bratwurst: 100 Prozent: „Garantiert lecker oder Geld zurück!“, lautet die Promotion vom 01.05. bis 30.06.2024 zum Launch. Hierfür einfach das Produkt kaufen und probieren. Bei Unzufriedenheit den Kassenbon auf www.endori.de hochladen und den gesamten Kaufpreis zurückerhalten. Die vegane Bratwurst ist in einer trennbaren Verpackung mit 220 Gramm Inhalt erhältlich und wird zu einem UVP von 2,99 Euro angeboten.

Über endori

endori wurde im April 2015 von den Familien Büse und Wedel in Bamberg gegründet. Heute arbeiten 140 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, Kebab sowie Thuna 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 bewusst auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen.

Die endori-Produkte sind im deutschen und österreichischen Einzelhandel sowie über den eigenen Onlineshop 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

⁵ Einheit in kg CO₂-Äq. / kg Lebensmittel.

⁶ <https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdru%20cke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf>.

⁷ <https://de.globometer.com/gastronomie-wuerste.php#:~:text=2%2C6%20kg%20Bratw%C3%BCrste%20werden,W%C3%BCrste%20pro%20Kopf%20pro%20Jahr.>

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