



kein haken für die meere: veganer thuna von endori



endori

endori launcht pflanzliche Alternative zu Thunfisch

Kein Haken für die Meere: veganer thuna von endori

Stegaurach, im August 2023

Frischer Fang für die Zukunft der pflanzenbasierten Ernährung! endori, Hersteller von veganen Fleisch- und Fischalternativen, launcht das Neuprodukt veganer thuna – die innovative und nachhaltige Alternative zu Thunfisch. Ab September 2023 wird das Produkt auf Basis von Erbsen und Weizen, im Glas saftig in Rapsöl eingelegt, im Handel erhältlich sein. Es verspricht Verbraucher:innen – ob vegan, vegetarisch oder flexitarisch – eine genussvolle und ethisch überzeugende Option für ihre Lieblings-Thunfischgerichte.

Meeresküche, neu interpretiert: endori setzt mit seinem neuen veganen thuna ein Zeichen für den Schutz unserer Meere, denn die vegane Thunfischalternative sorgt ohne Fisch und ohne Reue für eine authentische Thunfischnote und erweist sich dank der zum Verwechseln ähnlichen Struktur als richtig guter Fang. In der Produktion verzichtet endori auf Soja, Palmfett und Zusatzstoffe. Der vegane thuna ist mit natürlichen Aromen hergestellt, reich an pflanzlichen Proteinen und dazu eine echte Omega-3-Quelle, was ihn zu einer wertvollen Bereicherung für eine ausgewogene Ernährung macht.

Vom Ozean inspiriert: ganz ohne Netz auf die Teller

Die vegane Fischalternative folgt dem aktuellen Trend bei Verbraucher:innen zu leckeren und nachhaltigen Convenience-Produkten im LEH. Ob auf Pizza, in Bowls, als Pasta-Sauce oder direkt aus dem Glas – die kulinarischen Möglichkeiten sind endlos! Die steigende Nachfrage nach Fischalternativen bezeugt der klare Wachstumskurs des Marktes für Fischersatzprodukte, der allein im letzten Jahr um 17,2 Prozent gewachsen ist.¹ Friedrich Büse, Gründer von endori: „Unser veganer thuna ist eine wegweisende Ergänzung im endori-Sortiment. Mit dem Produkt unterstreichen wir nicht nur unser Engagement für Nachhaltigkeit und den Schutz der Meere. Wir bieten dem Handel gleichzeitig die Chance, den wachsenden Wünschen der Kundinnen und Kunden nach veganen Fischalternativen gerecht zu werden.“

Mit starker Werbepower durch digitale Kampagnen, Influencer-Marketing, PR, Point-of-Sale-Aktivitäten und Verkostungen bringt endori seinen veganen thuna gezielt ins Rampenlicht und präsentiert ihn im aufmerksamkeitsstarken Design. Der endori vegane thuna enthält 165 Gramm pro Glas und ist zum UVP für 3,79 Euro im Handel erhältlich.

¹ Nielsen, LEH + DM, MAT Juni 2023 vs. 2021 [01.08.2023].

Über endori

endori 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. 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen wie Burger-Pattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die als Alternative zu Fleisch und Fisch 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.

Die „endori veggie“-Produkte sind im deutschen und österreichischen 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 endori statt. 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