

# hello geschmack, goodbye fleisch: veganes chicken von endori



endori bringt veganes chicken auf den Tisch

## Super saftig, super lecker: endori launcht vegane chicken-Range in vier TOP-Geschmacksrichtungen

Stegaurach, im September 2023

endoris neuer Eyecatcher punktet mit inneren Werten: Der Hersteller von pflanzlichen Fisch- und Fleischalternativen launcht mit der neuen veganen chicken-Range die vier Sorten BBQ, natur, kebab und chili paprika. Mit einer neuen proteinreichen Mischung aus Erbsen, innovativen fermentierten Pilzen und Weizen in Kombination mit würzigen Marinaden zaubert endori eine Textur und einen Geschmack auf den Teller, die das Original souverän herausfordern – und selbst Produkte des stärksten Mitbewerbers im Segment in den Schatten stellen, wie unabhängige Verbrauchertests bestätigen.<sup>1</sup>

endori präsentiert die nächste Generation des Fleischersatzes mit veganem chicken in den vier verlockenden Sorten BBQ, natur, kebab und chili paprika. Die Neuprodukte überzeugen durch ihre Kombination pflanzlicher Proteine aus Erbsen, Pilzen und Weizen, die für eine hervorragende Textur und einen saftig-zarten Biss sorgt. Neben der vergleichbaren Konsistenz und dem typischen Hähnchengeschmack beeindrucken vier würzige, starke Marinaden, die das chicken-Sortiment zu einem vielseitigen Geschmackserlebnis machen – und das Original nicht vermissen lassen.

In der Küche sind die Produkte wahre Allrounder: In nur 4 Minuten zubereitet, eignen sie sich für schnelle und unkomplizierte Gerichte. Ob das rauchige BBQ im Wrap oder als Pizza-Topping, die zart-saftige natur-Version fürs kreative Freestyle-Kochen, würziges veganes chicken kebab als Gyrossalat mit frischem Gemüse oder das saftig-pikante chicken chili paprika in Chili con „Chicken“ – die Produkte sind der Beweis dafür, dass pflanzliche Vielfalt ganz easy geht und geschmacklich richtig rockt. Eine Vielfalt von Rezeptinspirationen findet sich unter [www.endori.de](http://www.endori.de).

### Test bestanden – und besser als der Marktführer

Mit dem veganen chicken zeigt endori erneut, dass es möglich ist, Fleischgeschmack auf pflanzlicher Basis zu erzeugen und somit eine leckere Alternative zu tierischen Produkten anzubieten – zum Wohl von Tier und Umwelt. Die geschnetzelten Fleischalternativen haben im Vorfeld den Praxistest bestanden und wurden von Konsument:innen als verblüffend echt befunden! Was genau für die Neuheiten spricht und sie besser als den Marktführer aussehen lässt:<sup>2</sup> die ausgezeichnete

<sup>1</sup> Quelle: unabhängiger Konzept- und Produkttest, n = 320, Flexitarier, Mai 2023, Skala 7-stufig, Marktführer (Like Meat); (Score 5,8, Skala 1–7).

<sup>2</sup> Quelle: unabhängiger Konzept- und Produkttest, n = 320, Flexitarier, Mai 2023, Skala 7-stufig,

Konsistenz und der außergewöhnlich authentische Hähnchengeschmack. Auch in puncto Nachhaltigkeit kann endori gegenüber seinen Mitbewerber:innen punkten: Hergestellt werden die Produkte getreu dem Motto „buy local“ in Deutschland. Dabei verzichtet endori auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen. Das Unternehmen setzt weiterhin als zentrale Komponente in allen Produkten auf die nachhaltige Erbse, die in traditioneller Mehrfelderwirtschaft in Europa und vorwiegend in Deutschland angebaut wird. Die Erbse ist nicht nur eine wahre Proteinquelle, sie ist auch ein natürlicher Dünger und damit gut für Grundwasser, Böden und Klima. Denn: Erbsen können Stickstoff aus der Luft aufnehmen und im Boden speichern, was anderen Pflanzen als wichtiger Nährstoff dient. Dies macht die Erbse zu einer natürlichen Stickstoffquelle für den Boden.

### Unübersehbar lecker

Das brandneue Produktdesign der frischen Range sorgt für Eyecatcher-Momente im Supermarkt. Mit einem farblich abgestimmten Look und inspirierenden Rezeptbildern machen die chicken-Alternativen Appetit auf köstliche vegane Kreationen. Die Produkte werden im Bereich Frischetheke platziert und sind ab Mitte September 2023 im Handel erhältlich. Die drei Sorten veganes chicken BBQ, kebab und chili paprika gibt es in einer trennbaren Verpackung mit 160 Gramm Inhalt, die Sorte natur mit 170 Gramm. Alle Produkte haben einen UVP von 2,99 € und weisen den Nutri-Score A auf, wodurch sich endori in Hinblick auf Nährwerte bestmöglich positioniert.

### veganes chicken von endori im Überblick:

- ✓ authentischer Hähnchengeschmack
- ✓ zu 100 % vegan
- ✓ frei von Soja, Palmöl und künstlichen Aromen
- ✓ 4 Sorten für vielfältige Gerichte
- ✓ einfache und schnelle Zubereitung in nur 4 Minuten
- ✓ Verbrauchertests bestätigen den authentischen Geschmack
- ✓ nachhaltiger Erbsenanbau und lokale Produktion



### 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](http://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](mailto: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](mailto:pr@endori.de)