

hello geschmack, goodbye fleisch: veganes chicken von endori



endori launcht pflanzliche Alternative zu Hühnchen

Hello Geschmack, goodbye Fleisch: veganes chicken von endori

Stegaurach, im August 2023

Mit seinem neuen Angebot an geschnetzelten pflanzlichen Fleischalternativen unterstreicht endori erneut seine Kompetenz in dieser Kategorie. Ab September 2023 bringt der Hersteller von pflanzlichen Fisch- und Fleischalternativen eine neue Produktpalette in die Regale des LEH: das endori vegane chicken in den vier köstlichen Sorten BBQ, natur, kebab und chili paprika. Mit einer proteinreichen Mischung aus Erbsen, 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.

endori präsentiert die Zukunft des Fleischersatzes mit veganem chicken in vier verlockenden Sorten exklusiv für den Lebensmitteleinzelhandel. Die neuen Produkte – bestehend aus den Sorten BBQ, natur, kebab und chili paprika – 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, ohne dabei das Original vermissen zu lassen. In der Küche sind die Hühnchenalternativen ein praktischer Allrounder. Die Zubereitung der Produkte dauert lediglich 4 Minuten, was sie zu einer idealen Option für schnelle und unkomplizierte Gerichte macht. Hergestellt werden die Produkte getreu dem Motto „buy local“ in Deutschland. Dabei verzichtet endori auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen. Alle vier plant-based chicken-Artikel weisen den Nutri-Score A auf, wodurch sich das Unternehmen in Hinblick auf Nährwerte bestmöglich positioniert.

Test bestanden – und besser als der Marktführer

Mit dem veganen chicken zeigt endori erneut, dass es möglich ist, den Geschmack von Fleisch 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 was sie besser als den Marktführer dastehen lässt:¹ die ausgezeichnete Konsistenz und der außergewöhnlich authentische Hähnchengeschmack.

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

Auch in puncto Nachhaltigkeit kann endori gegenüber seinen Mitbewerber:innen punkten: Bei der Herstellung seiner Produkte setzt das Unternehmen auf die nachhaltige Erbse, die in traditioneller Mehrfelderwirtschaft in Europa und vorwiegend in Deutschland mithilfe des eigenen praktischen Vertragsanbaumodells angebaut wird.

„Zutaten spielen eine zentrale Rolle, besonders bei Fleischalternativen“, bestätigt Friedrich Büse, Gründer von endori. „Natürlich wollen wir dem Vergleich zum Original standhalten. Umso mehr freut es uns, dass wir mit unserer veganen chicken-Range nicht nur in Bezug auf die Zutaten, sondern auch in puncto Geschmack neue Maßstäbe setzen und das Regal um ein tolles Produkt in gleich vier Top-Geschmacksrichtungen erweitern.“

Ob das rauchige BBQ im Wrap oder als Pizza-Topping, die zart-saftige natur-Version fürs Freestyle-Kochen, würziges veganes chicken kebab als Gyros mit frischem Gemüse oder das saftig-pikante chicken chili paprika im Chili con „Chicken“ – die Produkte sind der Beweis dafür, dass pflanzliche Vielfalt auf dem Teller so richtig rockt.

Unübersehbar lecker im Regal

Das brandneue Produktdesign der frischen Range sorgt für regelrechte Eyecatcher-Momente im Supermarkt. Schluss mit langem Suchen – das Finden der Liebingsorte wird jetzt zum Kinderspiel! 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 Ende 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 Euro.

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