

endori

A worker in a white protective suit, blue hairnet, and mask, wearing green gloves, is inspecting a large blue tray filled with golden-brown cereal flakes in a factory setting. The worker is leaning over the tray, and the flakes are piled high. The background shows industrial equipment and a clean, well-lit environment.

industrie sortiment



Auf Basis von Erbsenprotein
aus traditioneller
Mehrfelderwirtschaft

Unsere Produkte sind

- ✓ ohne Soja
- ✓ ohne Palmfett

darum endori

Wir von endori haben uns auf die Herstellung schmackhafter pflanzlicher Lebensmittel spezialisiert. Unsere pflanzlichen Fleischalternativen von Minced über Pulled bis hin zu Bällchen werden auf Basis von in Deutschland und Europa angebauten Erbsen hergestellt und eignen sich perfekt für die Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.

Mit unseren Produkten kommt nicht nur mehr Abwechslung zu Fleisch in das Angebot. Gemeinsam mit dir leisten wir einen aktiven Beitrag für Klima, Tierwohl und Nachhaltigkeit. **So einfach, so lecker, so veggie.**

42 millionen Deutsche sind Flexitarier

Quelle: VEBU, Forsa-Studie

61%

der Deutschen **verzichten bewusst** teilweise oder **komplett auf Fleisch**
Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: „Deutschland wie es isst“ Ernährungsreport 2020

top 4 gründe

für den Verzehr von pflanzlichen Fleischalternativen:

1. Tierwohl
2. Gesundheit
3. Abwechslung zu Fleisch
4. Nachhaltigkeit

Quelle: Persona-Studie von CURTH+ROTH (2019)

unsere vorteile

- ✓ **Hohe Individualität**
– kundenspezifische Produktentwicklungen und Verpackungslösungen
- ✓ **Verlässlicher Partner für Skalierung**
– ausreichende Produktionskapazitäten für wachsendes Auftragsvolumen
- ✓ **Eigene Extrusion**
– komplettes Verfahren in der eigenen Hand. Konsistenz, Faserigkeit, Farbgebung und Geschmack nach individuellem Kundenwunsch

Gemeinsam für Menschen und Umwelt



- ✓ Erbsen aus traditioneller Mehrfelderwirtschaft
- ✓ weniger CO₂-Verbrauch und geringerer Bedarf an Land und Wasser gegenüber vergleichbaren tierischen Produkten*
- ✓ Strom aus rein regenerativen Quellen

* Quelle: Umwelt Bundesamt, Studie „Fleisch der Zukunft“, 2020

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser!

Für höchste Produktqualität und sichere Lebensmittel lassen wir uns regelmäßig zertifizieren.



endori

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

vom feld bis auf die gabel

Heimische Erbse

Wir bei endori setzen auf Erbsen aus Deutschland und Europa als Hauptrohstoff für unsere Produkte. Durch diese Leguminose sind unsere endori veggie Produkte proteinreich und passen optimal in eine ausgewogene Ernährung. Außerdem sind Erbsen auch gut für Boden, Grundwasser und Folgekulturen. Sie dienen in einer Mehrfruchtfolge als natürlicher Dünger, reduzieren mit ihren Wurzeln Nitratrückstände und helfen, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren. Bei unseren Produkten verzichten wir auf die Verwendung von Soja und Palmfett.



Regionaler Anbau für kurze Transportwege

Für uns sind Qualität und Ursprung unserer Rohstoffe wichtig. Daher haben wir für unseren Hauptrohstoff, die Erbse, eine Partnerschaft mit der Emsland Group. Sie bezieht diese ausschließlich von ihren Vertragsbauern, somit haben auch wir die Kontrolle über die Herkunft unseres Erbsenproteins und erhalten die Rohware aus einer Hand. Die Landwirte unseres Partners bauen die Erbsen in traditioneller Mehrfelderwirtschaft für uns an. Ein großer Teil der Erbsen kommt aus Deutschland, der Rest aus Nachbarstaaten. Das garantiert kurze Transportwege in unsere Produktion und schont die Umwelt.



Gut verpackt für optimales Handling

Wir setzen in unserem Industrie-Sortiment standardmäßig auf transparente Schlauchbeutel. Dabei kann kundenspezifisch zwischen Beutelgrößen von 1 bis 10 kg und den entsprechenden Kartonagen gewählt werden. Für optimales Handling in der industriellen Weiterverarbeitung kommen Paletten-Bigboxen zum Einsatz.

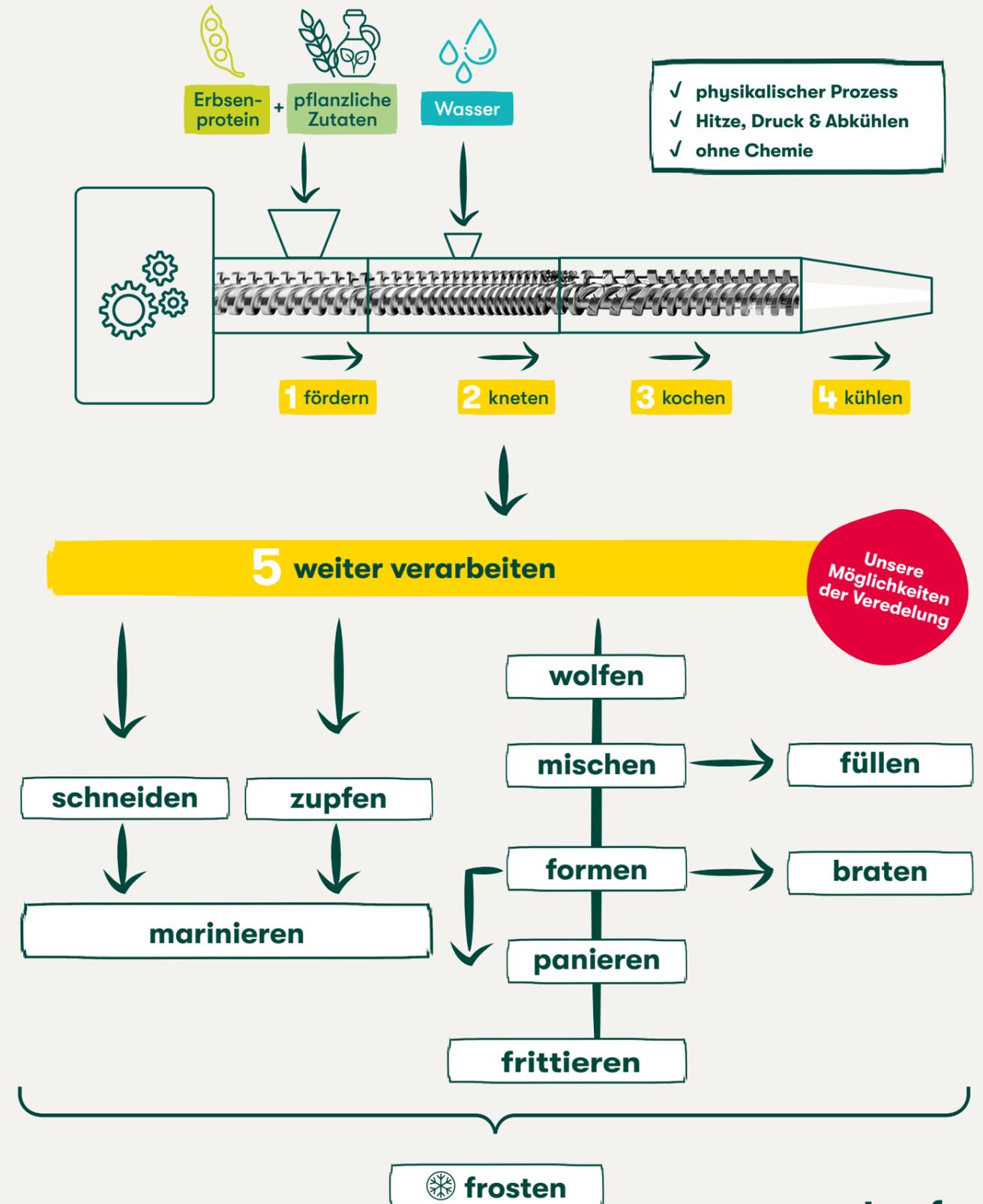


Proteingewinnung & Nassextrusion

Das Erbseneiweiß befindet sich im Fruchtwasser der Erbse. Dieses wird zunächst vorbehandelt und erwärmt. Dann tritt die feuchte Eiweißflocke aus dem Fruchtwasser heraus. Diese wird über Zentrifugen eingedickt, getrocknet und abgefüllt. Anschließend geht es weiter in die Nassextrusion. Dabei werden die Rohstoffe vermengt, gemischt und schließlich durch Hitze und Druck geformt, die pflanzlichen Proteine gekocht und mittels Drehung zweier Schneckenwellen durch eine nachgeschaltete, gekühlte Düse gepresst: So entsteht die fleischähnliche Textur unserer Produkte.



high moisture extrusion & weiterverarbeitung



nassextrudate

Standard-extrudate*	Abbildung**	Farb-angabe	Textur	Produkt Beispiel	vegan/vege-tarisch	Allergene
EF1		beige	sehr faserig, blättrig, locker	Pulled	vegan	nein
EF2		beige	faserig, geschlossene Struktur, blättrig, aber nicht durchgehend, hält gut die Form	Minced	vegan	nein
EF3	 	braun	faserig, geschlossene Struktur, blättrig, aber nicht durchgehend, hält gut die Form	Kebab Minced	vegan	nein
EF4		rötlich	sehr faserig, blättrig, locker	Pulled	vegan	nein
EF5		creme-farben	sehr faserig, sehr blättrig	Pulled	vege-tarisch	ja, Milch
EF6		beige	faserig, geschlossene Struktur, blättrig, aber nicht durchgehend, hält gut die Form	Minced	vegan	ja, Weizen

Kundenspezifische Änderungen und Entwicklungen möglich.

* in der Tabelle handelt es sich um Standard-Extrudat.
** Farbgebung des Schnittbildes nur exemplarisch.

hohe individualität kundenspezifische Produkt-entwicklungen



geschnittene ware

Ausführung geschnittene Ware:

- gezupft
- geschnitten
- gewolft
- mariniert

Marinaden:

Grundsätzlich sind alle Rezepturen möglich. Neben unseren Standard Marinaden wie Thymian Knoblauch, Koriander Paprika etc. sind der Phantasie kaum Grenzen gesetzt. Mit wenigen Ausnahmen: Soja und Palmöl kommen uns nicht in die Rezeptur.

Voraussetzungen:

- vegan / vegetarisch
- frei von Soja, frei von Palmfett

Bei der Produktentwicklung ist die Faserigkeit, Textur und das Allergenprofil nach Ihren Anforderungen und Vorstellungen zu berücksichtigen.



pulled (gezupft)

- Form:** grob gezupfte Stücke mit einer unregelmäßigen Verteilung der Stücklänge
- Eigenschaften:**
- auf Basis von Erbsenprotein
 - vegan / vegetarisch
 - IQF
- Geschmack:** produkttypisch, leichter Molkegeschmack, vollmundig, ohne Fremdgeschmack
- Textur:** cremefarben, faserig, bevorzugt längsorientierte Faserrichtung, kompaktelastische Konsistenz



geschnitten mariniert

- Form:** grob geschnittene Stücke mit einer unregelmäßigen Verteilung der Stücklänge
- Standardmarinaden:** Thymian Knoblauch, Chili Knoblauch, Koriander Paprika
- Eigenschaften:**
- auf Basis von Erbsenprotein
 - vegan
 - IQF
- Geschmack:** einwandfrei, frisch, mild säuerlich, leicht salzig, produkttypisch, ohne Fremdgeschmack, leicht nach Thymian Knoblauch, Chili Knoblauch oder Koriander und geräuchertem Paprika
- Textur:** ungleichmäßige Form, grob geschnittene Stücke, schnittfeste, kompakt-elastische Textur, bissfest, leicht faserig und geschmeidig



gewolft

- Form:** fein gewolft Stücke. Ungleichmäßige Korngrößenverteilung; gewolft ca. 3 mm, 5 mm oder 8 mm
- Eigenschaften:**
- auf Basis von Erbsenprotein
 - vegan
 - IQF
- Geschmack:** einwandfrei, frisch, produkttypisch, leicht salzig, ohne Fremdgeschmack
- Textur:** gleichmäßig, fein gewolft Ware mit dunkler Farbe, kompakt-elastische Textur, im Mundgefühl bissfest, leicht faserig und geschmeidig



geformte ware

Ausführung geformte Ware:

- gebraten
- paniert, frittiert
- gewürzt, roh
- gewolft, roh

Vorhandene Formate:

- Burger
- Cevapcici
- Bällchen
- Bratwurst
- Hacksteak
- Hackfleisch, roh
- Nuggets
- Schnitzel
- Sticks

Würzungen:

Grundsätzlich sind alle Rezepturen möglich. Mit wenigen Ausnahmen: Soja und Palmöl kommen uns nicht in die Rezeptur.

Voraussetzungen:

- vegan / vegetarisch
- frei von Soja, frei von Palmfett

Bei der Produktentwicklung ist die Faserigkeit, Textur und das Allergenprofil nach Ihren Anforderungen und Vorstellungen zu berücksichtigen.

gewürzt, roh

- Form:**
- rund geformt** = Ø ca. 28 mm, ca. 16 g
 - zylindrisch geformt** = Ø ca. 25 mm, Länge ca. 8 - 9 cm, ca. 40 g
 - leicht oval** = ca. 105 x 80 x 15 mm, ca. 90 g
 - typ. Bratwurst-Form** = 19er Kaliber ca. 25 g; 26er Kaliber ca. 60 g / 80 g
 - rund geformte Burger-Patties Form** = Ø ca. 80 mm, ca. 113,5 g

- Eigenschaften:**
- auf Basis von Erbsenprotein
 - vegan
 - roh
 - fleischähnliche Optik
 - saftiger Biss
 - IQF
 - individuelle Würzungen möglich

Geschmack: einwandfrei, frisch, produkttypisch, ohne Fremdgeschmack

Textur: gleichmäßig geformte Ware, schnittfeste, leicht faseriger Masse von kompakt-elastischer Konsistenz, bissfest und geschmeidig



gebraten (gegart)

Form: Burger Patties Form = Ø ca. 80 mm, ca. 90 g/100 g

- Eigenschaften:**
- auf Basis von Erbsenprotein
 - vegan
 - gegart
 - IQF
 - individuelle Würzungen möglich

Geschmack: einwandfrei, frisch, produkttypisch, rauchig, ohne Fremdgeschmack

Textur: gleichmäßig geformte Ware mit brauner Oberfläche, schnittfester, leicht faseriger Masse von kompakt-elastischer Konsistenz, im Mundgefühl bissfest und geschmeidig



paniert frittiert

Form:

- typ. Schnitzel-Form** = unregelmäßig, Dicke ca. 18 mm, ca. 90 g
- typ. Nuggets-Form** = unregelmäßig, Dicke ca. 19 mm, ca. 22,5 g

- Eigenschaften:**
- auf Basis von Erbsenprotein
 - vegan
 - vorfrittiert
 - IQF
 - individuelle Würzungen möglich

Geschmack: einwandfrei, frisch, vollmundig, würzig, leicht buttrig

Textur: produkttypisch, goldgelb vorgebacken, saftiges Produktinneres, knusprige Panade, zart im Biss



gewolft, roh

Form: gewolft, fadenförmige Stränge, gekräuselt angeordnet, formbar = z.B. ca. 160 x 110 x 36 mm, ca. 250 g

- Eigenschaften:**
- auf Basis von Erbsenprotein
 - vegan
 - roh
 - individuelle Würzungen möglich

Geschmack: einwandfrei, frisch, produkttypisch, würzig und vollmundig, ohne Fremdgeschmack

Textur: rötlich bis leicht bräunliche Farbe; gleichmäßig dickes, welliges Produkt mit Fadenstruktur, leicht faseriger Masse von kompakt-elastischer Konsistenz, im Mundgefühl bissfest, geschmeidig



produkt übersicht



verpackungs- infos

Standartsortiment Foodservice

Artikel	Art.-Nr.	vegetarisch/ vegan	Produkt- beschaf- fenheit	Gebinde- größe (netto)	Stück pro Einheit (ca.)	Gewicht VE (netto)	VE pro Palette	Lagen pro Palette	VE pro Lage	Restlaufzeit
veggie best burger	500450	vegan	gewürzt roh	1,7 kg	15	5 x 1,7 kg	36	4	9	90 Tage
veggie bratwurst	500451	vegan	gewürzt roh	1,68 kg	28	5 x 1,68 kg	36	4	9	90 Tage
veggie mini bratwurst	500452	vegan	gewürzt roh	1,7 kg	68	5 x 1,7 kg	36	4	9	90 Tage
veggie balls	500453	vegan	gewürzt roh	1,68 kg	105	5 x 1,68 kg	36	4	9	90 Tage
veggie cevapcici	500454	vegan	gewürzt roh	1,68 kg	42	5 x 1,68 kg	36	4	9	90 Tage
veggie hacksteak	500455	vegan	gewürzt roh	1,35 kg	15	6 x 1,35 kg	36	4	9	90 Tage
veggie minced	500456	vegan	gewolft	1,5 kg	-	5 x 1,5 kg	36	4	9	90 Tage
veggie pulled	500457	vegetarisch	gezupft	1,5 kg	-	5 x 1,5 kg	36	4	9	90 Tage
veggie pulled thymian + knoblauch	500458	vegan	gezupft mariniert	1,5 kg	-	5 x 1,5 kg	36	4	9	90 Tage
veggie kebab koriander + paprika	500459	vegan	geschnitten mariniert	1,5 kg	-	5 x 1,5 kg	36	4	9	90 Tage
veggie schnittzel	500460	vegan	paniert frittiert	1,35 kg	15	6 x 1,35 kg	36	4	9	90 Tage
veggie nuggets	500461	vegan	paniert frittiert	1,5 kg	66	5 x 1,5 kg	36	4	9	90 Tage
veggie burger	500462	vegan	gegart	1,5 kg	15	5 x 1,5 kg	36	4	9	90 Tage

Primärverpackung:

Schlauchbeutel:

Wir verwenden für unser Industrie-Sortiment standardmäßig blau-transparente Schlauchbeutel. Die Schlauchbeutel gewähren ein optimales Handling bei der Weiterverarbeitung.

- Material: Coextrudierter Mehrlagenverbund mit dem Aufbau PE/EVOH/mLLDPE, blau
- Gesamtdicke: 90 µm
- Verschiedene Beutelgrößen: 1,0 kg bis 10 kg
- Tiefkühlbeständig
- Laserjet Auszeichnung des Beutels z.B. mit Charge, MHD möglich



Beispiel: Kartonnage für 2x5 kg Schlauchbeutel

Sekundärverpackung:

Kartonnage oder Bigbox

Praktische und sichere Lieferung in Kartonagen und Bigboxen.

Bigbox

- Außenabmessungen: 120 x 80 x 73 cm (L x B x H)
- Palettenhöhe: 91 cm
- Innenlayer Beutel
- Tiefkühlbeständig



Beispiel: Big Box mit 10 kg Beutel

Versand

- Euro, H1-Kunststoff oder Einwegpalette
- Doppelstock Verladung möglich (2 Paletten übereinander gestapelt = Höhe ca. 182 cm) für eine optimale Auslastung beim Transport



Beispiel: Big Box auf Europalette für Doppelstock Verladung



TK: ideal für die industrielle Weiterverarbeitung

- Unsere Produkte werden im IQF-Verfahren (Individually Quick Frozen) schockgefrostet und sind daher ideal für die industrielle Weiterverarbeitung geeignet. Geschnittene Ware kann lose entnommen werden, um direkt verarbeitet zu werden.
- Alle Produkte haben eine Restlaufzeit von mindestens 90 Tagen und garantieren somit sehr gute Lagerfähigkeit und Planbarkeit hinsichtlich des Wareneinsatzes.

endori

Du möchtest dein veganes und vegetarisches Angebot erweitern?
Wir beraten dich gern.



endori.de

endori food GmbH & Co. KG

Industriestraße 2 · 96135 Stegaurach

+49 951 91 79 750 · sales@endori.de

Bestellung: order@endori.de