

## **Bald isst die Welt einen Bissen besser +++ AMIDORI macht aus kleinen Hülsenfrüchten großartiges vegetarisches Essen +++ from field to fork**

Bamberg, 31.10.2016 – Dass gesunde, vegetarische und nachhaltige Ernährung auch richtig gut schmecken kann, beweist das europäische Start-up AMIDORI mit seinen proteinstarken Gerichten, die im ersten Halbjahr 2017 auch in Deutschland, England, Skandinavien sowie den Benelux-Staaten in den Handel kommen. Die Snacks und Fleischalternativen sind wahre Energiebündel. Und das ist erst der Anfang. Viele weitere Produkte – herzhaft und süß – stehen in den Startlöchern. Aus rein vegetarischen Proteinen und Fasern ohne Zusatzstoffe und null Soja, kreiert das junge Unternehmen in umweltschonenden Prozessen schmackhafte Gerichte.

### **M;dori®: geballte Ladung Protein.**

Frisch von den Feldern zu unserem Proteinlieferanten und dann zu unserem Standort in Bamberg. Hier schmeckt's auch der Umwelt, denn die gesamte Herstellung läuft unter Verwendung von Wasserenergie. Mit viel Liebe, noch mehr Erbsen, Lupinen und weiteren vegetarischen Proteinpaketen entsteht dann M;dori®. Und zwar in einem rein physikalischen Prozess mit Hitze und Druck – aber ohne chemische Zusatzstoffe. Und selbst was dabei übrigbleibt, endet nicht im Müll. Unter anderem arbeitet AMIDORI zusammen mit Partnern an natürlicher Wärmedämmung und kompostierbarem Geschirr. Außerdem nimmt man mit M;dori® viele wichtige Aminosäuren auf. Eine protein- und aminosäurereiche Ernährung stärkt die Immunfunktion, die Muskulatur, die Erhaltung des Bindegewebes und vieles mehr. Außerdem macht sie satt und hilft beim Abnehmen. Das alles spricht also für M;dori®.

### **Partnerschaftliche Vision.**

AMIDORI-Gründer Friedrich Büse hat M;dori® gemeinsam mit dem Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, kurz IVV entwickelt. M;dori® wird mit einem speziellen Verfahren hergestellt, an dem das Fraunhofer IVV seit 2010 forscht und vom Institut auf die Verwendung heimischer Rohstoffe, wie z.B. Erbsen angepasst wurde. Der Entwicklung des geeigneten und vor allem natürlichen SaatGuts ging eine lange und intensive Zusammenarbeit mit der Emsland Group für den Anbau von Erbsen in verschiedenen Regionen voraus.

### **From field to fork.**

Nur AMIDORI bietet dieses Nachhaltigkeitsversprechen, denn alle M;dori®-Produkte sind vegetarisch und werden zu 100% auf Basis heimischer Pflanzen aus europäischen Anbauregionen hergestellt. AMIDORI garantiert dabei auf jeder Stufe der Herstellungskette maximale Transparenz und höchste Qualitätsstandards. Dadurch bekommen AMIDORI-Kunden nicht nur besten Geschmack, sondern auch die größtmögliche Sicherheit bei der Auswahl ihrer Lebensmittel. Denn von der Züchtung über den Anbau, die Produktion pflanzlicher Proteine bis hin zur Entwicklung, Herstellung und Vermarktung dieser Premiumprodukte bietet AMIDORI zusammen mit den Partnern alles aus einer Hand.

AMIDORI hat sich zum Ziel gesetzt aus Lebensmitteln Lebensmittel zu machen und so einen Beitrag sowohl zu einer besseren Ernährung als auch Lebensweise zu leisten. Das betrifft vor allem Dinge wie Geschmack und Abwechslung, aber ganz besonders auch Gesundheit, Umweltschutz und Tierwohl. Das langfristige Ziel von AMIDORI ist es, den Menschen mit High Protein Food in Form von Snacks, Fleisch- und Molkereialternativen einfach bessere Gegenentwürfe anzubieten und so neue Maßstäbe in Sachen Geschmack und Qualität zu setzen.

### **Free your taste.**

Bis die feinen Produkte von AMIDORI in den Handel kommen, kann man sich auf diversen Street Food Festivals schon jetzt vom Geschmackswunder überzeugen. Hier bekommt man einen sehr guten Eindruck von den vielfältigen Möglichkeiten leckere Gerichte zu kreieren, die mit Gewürzen aus aller Herren Länder perfekt harmonieren. Alle aktuellen Termine findet man stets auf der Website. Der AMIDORI Trailer ist auch visuell ein echter Leckerbissen und lässt sich ganz leicht finden. Darüber hinaus strebt AMIDORI an, dass M;dori® künftig natürlich auch in verschiedenen Online-Shops verfügbar sein wird.

**Bleiben Sie stets gut informiert: [www.amidori.com](http://www.amidori.com)**

---

### **Über AMIDORI**

Hallo, wir sind AMIDORI. Wir lieben gutes Essen. Und wir lieben das Leben. Und das sind auch schon die beiden Gründe, warum es AMIDORI gibt. Denn wir sind fest davon überzeugt, dass gutes Essen auch zu einer gesünderen und besseren Welt führt. Übrigens nicht nur für Menschen. Sondern auch für Rinder, Schweine, Hühner und Fische. Denn gutes Essen ist für uns 100% vegetarisch, 100% lecker und null Soja. Darum findet man bei AMIDORI gutes Essen, das auf rein vegetarischen Proteinen basiert. Aus Erbsen und Lupinen, Getreiden und vielem mehr - in Europa heimisch und regional angebaut. Im April 2015 von Friedrich Büse in Bamberg gegründet beschäftigen wir heute bereits über 50 Mitarbeiter und verstehen uns als europäisches Unternehmen. Wir betreiben zwei Produktionsstandorte, einen in Deutschland, einen weiteren in Österreich. Unsere Forschung & Entwicklung befindet sich weiterhin im Fraunhofer IVV in Freising, wo wir gemeinsam mit dem Fraunhofer IVV an der Produktentwicklung arbeiten.

### **Pressekontakt:**

Julia Rödel (Assistant to the founder)  
Tel: +49 951 917975 -105  
Mail: [julia.roedel@amidori.com](mailto:julia.roedel@amidori.com)

### **AMIDORI Food Company GmbH & Co. KG**

Heinrichsdamm 27a  
96047 Bamberg  
Germany

### **Agenturkontakt:**

Lars Kreyenhagen  
Karl Anders – Studio für Brand Profiling  
Tel: 0151/19461147  
Mail: [lars@karlanders.de](mailto:lars@karlanders.de)