

Presseinformation

Vepura feiert 10-jähriges Jubiläum auf der Anuga 2023

Vepura ist einer der führenden Anbieter von tiefgefrorenen indischen Fertiggerichten nach authentischen, familieneigenen Rezepten. Jetzt feiert das Unternehmen sein 10-jähriges Bestehen.

Seit einem Jahrzehnt bietet Vepura authentische indische Currys, Naan-Brote und Snacks auf dem deutschen und internationalen Markt an. Die vegetarisch-veganen Produkte werden nach traditionell-indischen Rezepten frisch zubereitet und sofort tiefgefroren.

"Unsere Gerichte sind eine kulinarische Reise nach Indien und wir sind stolz darauf, dass sie so schmecken, als sei man zu Gast in meinem Heimatland", sagt Manoj Jain, einer der beiden Gründer von Vepura. Denn die Verwendung der einzigartigen indischen Gewürze verleiht den Vepura-Produkten ihren unverwechselbaren Geschmack. Natürliche Zutaten ohne die Zugabe jeglicher Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker, so lässt sich die zehnjährige Erfolgsgeschichte zusammenfassen.

Das hat wohl auch die Jury des ANUGA Taste Awards überzeugt: Vepura-Produkte wurden bereits zwei Mal mit dem renommierten ANUGA Taste Award ausgezeichnet. Einmal für vegane Curry-Gerichte 2015 und dann noch einmal 2017 für die unter der Bezeichnung „Bombay Street Snacks“ vertriebenen Tiefkühl-Snacks.

Vepura-Produkte sind nicht nur im Lebensmitteleinzelhandel beliebt, sondern erfreuen sich auch bei Großverbrauchern zunehmender Beliebtheit. Um der steigenden Nachfrage von Großverbrauchern gerecht zu werden, bietet Vepura verschiedene Gebindegrößen und Abpackvarianten seiner Produkte an.



Eine besondere Spezialität sind dabei die original indischen Tandoori Naan-Brote, die traditionell im indischen Tonofen, dem Tandor, gebacken werden. Die handgemachten Brote werden ohne Zusatzstoffe hergestellt und zeichnen sich durch ihre hohe Qualität aus. Die Naan-Brote werden in verschiedenen Varianten und Größen angeboten - einfach pur, mit Knoblauch und Koriander oder mit Schwarzkümmel verfeinert. Sie eignen sich perfekt als Beilage zu indischen Gerichten, Suppen, Salaten oder auch als Basis für kreative Naanizzas und Sandwiches.

Für handgemachtes Tandoori Naan-Brot ist Vepura einer der führenden Anbieter in Deutschland.

Vepura hat in den letzten Jahren das Food-Service-Geschäft immer weiter ausgeweitet, insbesondere in Mensen und Betriebskantinen, Freizeitparks und vielen Restaurantketten werden die typisch indischen Produkte gerne angeboten.



Vepura GmbH
Köln, im Oktober 2023

Presseinformation

"Wir sind stolz auf unsere Entwicklung und unsere Erfolge in den letzten 10 Jahren und freuen uns darauf, unsere authentischen Produkte auf der Anuga 2023 zu präsentieren. Besuchen Sie uns in Halle 4.2 auf unserem Stand A007, um die Vielfalt und Qualität unserer vegetarischen und veganen Spezialitäten zu erleben", lädt Andreas Siebert, Mitgründer von Vepura, herzlich ein.

Über VEPURA:

VEPURA wurde vor zehn Jahren mit der Zielsetzung gegründet, authentische, rein vegetarische und vegane indische Gerichte anzubieten. Die frisch zubereiteten Speisen werden direkt tiefgefroren und sind in führenden Supermärkten erhältlich. Das Unternehmen setzt auf frische Zutaten, traditionelle Gewürzmischungen und überlieferte Rezepte aus der Familie des Co-Gründers Manoj Jain, um den Geschmack der indischen Küche in die Tiefkühlfächer der Kunden zu bringen.

Weitere Informationen erhalten Sie gerne hier:

Vepura GmbH
Rhöndorfer Straße 16 M
50939 Köln
Tel.: 0221 941 038 61

presse@vepura.de
www.vepura.de
www.facebook.com/vepura
www.instagram.com/vepura.de