

BB-Brezel-Brioche Hot Dog
Art. 2684

Herbstliche Leckereien von klassisch bis trendy

Als Traditionsunternehmen liefert EDNA qualitativ hochwertige Tiefkühlbackwaren für Kunden im gesamten Außer-Haus-Markt mit Schwerpunkten in den Bereichen HoReCa und Bake-Off.

Ergänzend zum umfassenden Backwarensortiment, bietet die Service-Welt eine riesige Auswahl an Fine- und Non-Food-Produkten: von Schoko-Cups und Tartelettes, über Geräte, bis hin zu Buffet- und Cateringartikel, finden Sie alle branchenspezifischen Kategorien im Online-Shop.

Diese Vielfalt trägt dazu bei, dass EDNA ihren Kunden „alles aus einer Hand“ anbieten kann. Zudem sorgen die unverwechselbaren Serviceleistungen für eine optimale Kundenorientierung.

Um Ihnen einen kleinen Vorgeschmack auf die aktuellen Trendthemen zu geben, haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten Informationen zu den aktuellsten Produkten zusammengestellt. Alle Texte und Bilder stehen Ihnen honorarfrei für eine Veröffentlichung in Ihrer Zeitschrift oder einem Onlinemedium zur Verfügung. Belegexemplar bzw. Referenzlink erbeten.

Ihr direkter Draht zu uns

Sie haben Fragen, benötigen Input oder möchten uns gerne ein Angebot für Anzeigen unterbreiten? Dann wenden Sie sich bitte zukünftig immer per Mail an presse.edna@edna.de. Alle eingehenden E-Mails werden täglich gesichtet und schnellstmöglich bearbeitet. Gerne schicken wir Ihnen individuelle, redaktionelle Inhalte sowie passendes Bildmaterial.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Ihr EDNA-Press-Team

Herbstlich, deftig, lecker

Wenn die Tage kürzer werden, darf es gerne wieder etwas deftiger sein. So sorgen neben herzhaften Rezeptideen auch rustikale Snacks für genussvolle Momente. EDNA bietet hier, neben einer großen Auswahl an leckeren Klassikern wie Zwiebel- und Flammkuchen, auch Burgerbuns für herbstliche Genussmomente. Erfahren Sie hier, welche Vorzüge diese Schmankerl bieten und welche Gründe unsere Kunden überzeugt haben.



FF-Pumpkin Burger, geschnitten ([Art. 2395](#))

Der Herbst-Star schlechthin:

Bereits fertig gebacken und mit Steg vorgeschritten, ist dieser Gourmet-Burger die perfekte Basis für herbstliche Rezeptideen. Der beliebte Bun aus 100 % natürlichen Zutaten ist durch eingebakenes Kürbisfleisch besonders saftig, schmeckt herrlich nussig und überzeugt in bester Qualität auch anspruchsvolle Kunden.

- **schnell & einfach im Handling**
- **ebenso als Sandwichartikel verwendbar**
- **auch für vegane Burgerideen geeignet**



Zwiebelkuchen Schwäbische Art ([Art. 139](#))

Für alle, die es besonders deftig mögen:

Beim Zwiebelkuchen Schwäbische Art, verbinden sich das leicht salzige Räucheraroma des Schinkens mit der Süße der Zwiebeln. Eine fein abgeschmeckte Gewürzmischung und ein cremiger Käse-Rahm-Guss verbinden die Aromen zu einer köstlichen Gaumenfreude.

- **idealer Begleiter zu Wein, Neuem Wein und Bier**
- **ungeschnitten und somit individuell portionierbar**
- **mit Salat im Handumdrehen ein leckeres Tellergericht**



Flammkuchenbaguette ([Art. 1069](#))

Der allseits beliebte Klassiker als leckere Baguettevariante:

Ein deftiger Belag aus viel Speck, Zwiebeln und würzigem Käse überzeugt nicht nur zur Herbstzeit. Nutzen Sie diesen Leckerbissen als Umsatzgarant im to go-Bereich, als kleine Zwischenmahlzeit oder als Snack zu Bier und Wein.

- **idealer Snack z. B. an der Bar**
- **handlicher to go-Artikel**
- **beliebte Geschmacksrichtung**

Trendy & unkompliziert - fertig gebackene Laugenprodukte

Fertig gebackenes Laugengebäck bietet zahlreiche Vorteile: Es ist garantiert gelingsicher und hat eine immer gleichbleibend hohe Qualität, Sie sparen Arbeitszeit, zudem sind die Produkte schnell und flexibel einsetzbar, da sie nicht gebacken werden müssen. EDNA bietet eine riesen Auswahl an fix & fertigem Laugengebäck für jeden Anlass.



FF-Laugenbrezel ([Art. 7](#))

Brezeln gehen immer! Gleich ob fürs Frühstücksbuffet, als Beilage zu Suppen, Salaten und Gegrilltem, als Schmankerl für den Brotzeitkorb im Biergarten oder als klassischer to go-Snack auf die Hand, die FF-Laugenbrezel ist vielseitig einsetzbar. Der bereits fertig gebackene Klassiker ist bereits mit Salz bestreut und lässt sich im Handumdrehen servieren.

- gelingsicher und einfach im Handling
- optimal auch als schneller (veganer) Snack
- der Klassiker - bereits fertig gebacken



FF-Laugenburger, geschnitten ([Art. 1994](#))

Mit dem Laugenburger sorgen Sie für einen leckeren Blickfang in Ihrem Sortiment. Rustikale Beläge bringt der bereits gebackene und vorgeschnittene Bun besonders zur Geltung, aber auch „kalt“ mit Wurst und Käse als belegtes Laugenbrötchen serviert, zeigt sich der Burger-Star von seiner besten Seite.

- schnell einsatzbereit und einfach zu veredeln
- ideal auch für die Freizeitgastronomie
- bereits fertig gebacken - nur noch auftauen lassen



BB-Brezel-Brioche Hot Dog ([Art. 2684](#))

Hier vereint sich französische Backkunst mit herzhaftem Brezel-Style: Dieses Brezel-Brioche Hot Dog Brötchen überzeugt, neben der besonders weichen Krume, mit seiner dezent buttrigen Note sowie einer herzhaften Laugenkruste - eine leckere Ergänzung für Ihr Sortiment.

- bereits fertig gebacken
- mit wenig Aufwand im Handumdrehen servierfertig
- Wettbewerbsvorteil durch Differenzierung

EDNA International GmbH

EDNA International GmbH (www.edna.de) produziert und vertreibt Tiefkühlbackwaren, Fine- sowie Non-Food für alle Branchen aus den Bereichen HoReCa und Bake-Off. Mit mehr als 10.000 verschiedenen Artikeln bietet EDNA eines der größten Vollsortimente an. Von TK-Backwaren, Torten & Kuchen, Feinkost und Artikeln zur Weiterverarbeitung & Veredelung bis hin zu Marken-Geräten, deckt das Unternehmen alle Bedürfnisse seiner Kunden ab.

Durch den EDNA Online-Shop bietet das Unternehmen seinen Kunden einen erstklassigen Service rund um die Uhr unter www.edna.de.

Europaweit werden jährlich 40.000 Kunden mit dem umfangreichen Produktangebot beliefert, das durch stetige Innovationen erweitert wird. Dabei orientiert sich das Unternehmen grundsätzlich an den Bedürfnissen des Marktes und stellt ein großes Service- und Dienstleistungsspektrum für seine Kunden bereit. Angefangen beim Service-Center, über die persönliche Beratung durch den Außendienst bis hin zum einzigartigen Online-Shop werden alle Vertriebskanäle offen gehalten.

Heute zählen drei Produktionsstätten, sowie eine in- und drei ausländische 100 %ige Töchter zum Unternehmen, das rund 600 Mitarbeiter beschäftigt und seine Kunden europaweit in einer geschlossenen Tiefkühlkette beliefert.

EDNA International GmbH arbeitet nach dem HACCP-Konzept und ist nach DIN EN ISO 22000:2018, ISO 50001:2018 und IFS zertifiziert.

Bereits seit 2004 sind alle drei EDNA Produktionswerke nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert. 2016 investierte EDNA außerdem in ein weiterentwickeltes Lebensmittelsicherheitssystem, das ebenfalls nach DIN EN ISO 22000:2018 erfolgreich zertifiziert wurde. Auch das Hygienekonzept HACCP ist seit Jahren fester Bestandteil von EDNA, und garantiert durch Minimierung potentieller Gefahren bei der Produktion unserer Backwaren stets die Verbrauchersicherheit.

Nachhaltiges und umweltkonformes Wirtschaften stellt für uns einen ganzheitlichen Prozess dar, der mit der sorgsam und bewussten Auswahl bester Zutaten sowie Lieferanten beginnt. Um ein nachhaltiges Bewusstsein für die endlichen Ressourcen der Natur zu schaffen, achtet EDNA beim Einkauf kontrollierter Rohstoffe nicht nur auf Regionalität und höchste Qualität, sondern auch auf die Einhaltung ethischer Überzeugungen. Diesbezüglich lehnt EDNA nicht nur konsequent den Einkauf von gentechnisch veränderten Rohstoffen ab, sondern ebenso die Verwendung von Eiern aus Legebatterien und Käfighaltung. Wir verarbeiten ausschließlich Eier und Eiprodukte aus Bodenhaltung.

Mit der Bio-Zertifizierung stellt sich EDNA der Herausforderung des Marktes, nach den in der EG-ÖKO-Verordnung definierten Grundregeln zu arbeiten. Wir sorgen uns um den Bestand des Regenwaldes, die Erhaltung der Umwelt und der Artenvielfalt. Aus diesem Grund unterstützen wir die verantwortungsvolle Produktion und den Handel von nachhaltig angebautem Palmöl. Wir sind Mitglied im RSPO und können Produkte mit nachhaltigem Palmöl nach Segregation (SC) handeln.

Zur Umsetzung und künftigen Weiterentwicklung energierelevanter Ziele haben wir seit 2014 ein Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001:2018 etabliert und uns durch unabhängige Prüfer zertifizieren lassen.



EDNA International GmbH

Gollenhoferstraße 2
D - 86441 Zusmarshausen
Telefon: 0800 - 722 722 4
E-Mail: info@edna.de