

Pancake Art. 1301

Maximaler Genuss – minimaler Aufwand

Die FF-Produkte von EDNA, welche Sie vor dem Servieren lediglich auftauen müssen

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 bereits jetzt einen kleinen Vorgeschmack auf die aktuellen Trendthemen geben zu können, 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 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

Unsere Brötchen – ein Genuss der Extra-Klasse

Backwaren, die bereits fertig gebacken sind, erfreuen sich zunehmender Beliebtheit in der Gastronomie, Hotellerie und im Catering. Diese praktischen Produkte bieten zahlreiche Vorteile für die Branchen: Sie sparen wertvolle Arbeitszeit ein, garantieren zudem höchste Produktqualität und vereinfachen die Menüplanung. Erfahren Sie hier, welche Vorzüge unsere bereits fertig gebackenen Brötchen auch für Ihre Branche bieten und welche Gründe unsere Kunden überzeugt haben!



FF-Kaiserbrötchen, geschnitten ([Art. 257](#))

Zubereitung im Handumdrehen:

Bereits mit Steg vorgeschnitten, ist dieses Kaiserbrötchen die perfekte Basis für leckere Sandwiches. Der beliebte Klassiker aus Weizenteig macht die Zubereitung Ihrer Speisen effizienter, so sparen Sie Zeit und Ressourcen – ideal für den Backshop, Cafés oder Ihren Cateringservice und überall, wo es schnell gehen muss.

- **Schnell & einfach im Handling**
- **Bedarfsgerecht verfügbar**
- **Aus 100 % natürlichen Zutaten**



FF-OMG-Brötchen, ungeschnitten ([Art. 2551](#))

OMG – Dieses Brötchen ist ein echter Umsatzgarant! Durch ein spezielles Veredelungsverfahren erhält das OMG-Brötchen seinen charakteristischen Tiger-Look und wird so zum absoluten Eyecatcher in Ihrer Auslage. Zudem ist die aromatische Schrippe bereits fertig gebacken und daher besonders simpel im Handling – einfach nur auftauen lassen und direkt genießen!

- **Lange Frischhaltung**
- **Ohne zugesetzten Zucker**
- **Ohne tierische Zusatzstoffe**



FF-Bio Vitalsandwich ([Art. 1210](#))

Aus dem gleichen Teig gebacken wie die Bio-Vitalbrezel ([Art. 1207](#)), profitiert das Bio-Vitalsandwich ebenso von der wertvollen Saatenmischung. Durch die rechteckige Form des Brötchens sind Ihren Ideen für kreative Sandwiches keine Grenzen gesetzt! Besonders bei einer ernährungsbewussten Kundschaft kommt dieses Produkt gut an. Die Bestreuung mit Bio-Sesam, Bio-Kürbis, sowie Bio-Sonnenblumenkernen sorgt für einen angenehmen Biss und hebt das Brötchen von anderen Sandwichprodukten ab.

- **Für nährstoffreiche Sandwiches**
- **Ideal für eine ausgewogene Ernährung**
- **In 3 - 5 Minuten fertig gebacken**

Süße Verführung – Gebäckliebe pur

Süße Backwaren sind ein Muss in ausnahmslos jeder Branche der Kulinarik. Doch die Herstellung von qualitativ hochwertigem Gebäck erfordert viel Zeit und Aufwand. Hier kommen fertig gebackene Backwaren ins Spiel: Diese bieten die Möglichkeit, Zeit zu sparen und dennoch frische Backwaren mit einzigartigem Geschmack auf den Tisch zu bringen. Ob für das Frühstücksbuffet, als Snack für zwischendurch oder als süße Verführung zum Kaffee – die Einsatzmöglichkeiten sind zahlreich!



FF-Schokobrötchen (Art. 2635)

Mit attraktivem Kreuzschnitt punktend, sorgt das feine Schokobrötchen aus lockerem Hefeteig mit vielen Schokoladenstückchen sowohl bei Jung als auch bei Alt stets für Aufsehen! Schnell und einfach im Handling eignet sich das kleine Weizenbrötchen mit Schokotropfen ideal für das Frühstücksbuffet, zu Kaffee und Tee sowie als to-go-Artikel.

- **Fertig gebacken**
- **Beliebtes Produkt**
- **Optimal als süßer Snack**



FF-Vegane Mini Blätterteig-Mischkiste, 3-fach (Art. 270)

Mit der veganen Mini-Blätterteig-Mischkiste aus 100 % natürlichen Zutaten bringen Sie ein absolutes Trendgebäck auf den Teller von Kunden und Gästen! Der Mischkarton enthält je 24 Stück der angesagten Fruchtfüllungen nach hauseigener Rezeptur:

- Erdbeer-Rhabarber
- Pfirsich
- Mango

So unterstützt der knusprige Blätterteig mit selbst gekochter Füllung Kunden und Gäste beim guten Start in den Tag und dient ebenso als süßer Begleiter für Tagungen sowie Events.

- **Sortenreine Steigen**
- **Ideale Größe für Frühstücksbuffet und Kaffeepause**
- **Vegan**



FF-Mini Brioche Hörnchen (Art. 2758)

Aus besten Zutaten gebacken, rundet dieses Mini-Hörnchen aus feinstem Butter-Hefeteig jedes kundenorientierte Sortiment stilvoll ab! Ob zum abwechslungsreichen Frühstücksbuffet, für Tagungen oder als kleine Köstlichkeit zwischendurch – dank seiner beispiellosen Vielfalt und seines einzigartigen Geschmacks sorgt das feine Gebäckstück allorts für Begeisterung!

- **Zu 100 % aus natürlichen Zutaten**
- **Schnell & einfach im Handling**
- **Bereits fertig gebacken – nur noch auftauen lassen**

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.

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, 19 Auslieferungslager in Europa, 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 unsere drei EDNA Produktionswerke nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert. 2016 investierten wir außerdem in ein weiterentwickeltes Lebensmittelsicherheitssystem, welches 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 Verbrauchergesundheit.

Nachhaltiges und umweltkonformes Wirtschaften stellt für uns einen ganzheitlichen Prozess dar, welcher mit der sorgsamsten 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 (SG) 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