

PRODUKT

Information 05/2023



OMG Burger

[Art. 1324](#)

Trendprodukt Burger - vielseitig einsetzbar

Vielfältige Buns - bereits fertig gebacken & vorgeschnitten

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.

EDNA

Trendfood Burger

Egal zu welcher Jahreszeit, ob im Restaurant, Biergarten oder als take-away-Burger haben sich als heiß begehrte Favoriten etabliert. Ob mit Fleisch belegt, mit Fisch oder als vegane Variante - Burger sind mit etwas Kreativität und einigen frischen Basisprodukten vielseitig einsetzbar.

Erfahren Sie hier, welche Vorzüge unsere bereits fertig gebackenen und vorgeschnittenen Burgerbrötchen bieten und welche Gründe unsere Kunden überzeugt haben.



FF-Gourmet Burger rund, geschnitten ([Art. 1600](#))

Der absolute Verkaufsstar schlechthin:

Bereits fertig gebacken und mit Steg vorgeschnitten, ist dieser Gourmet-Burger die perfekte Basis für leckere Rezeptideen. Der beliebte Klassiker aus 100% natürlichen Zutaten und ohne zugesetzten Zucker, ist vielseitig einsetzbar und überzeugt in bester Qualität auch anspruchsvolle Kunden.

- **schnell & einfach im Handling**
- **auch als Sandwichartikel verwendbar**
- **für den Kontaktgrill geeignet**



FF-OMG Burger, geschnitten ([Art. 1324](#))

OMG – Dieser attraktive Bun ist ein echter Umsatzgarant! Durch ein spezielles Veredelungsverfahren erhält der OMG-Burger seinen charakteristischen Look und wird so zum absoluten Eyecatcher in Ihrer Auslage. Zudem ist das aromatische Burgerbrötchen bereits fertig gebacken und daher besonders simpel im Handling – einfach nur auftauen lassen und direkt genießen.

- **lange Frischhaltung**
- **besondere Optik**
- **ohne tierische Zusatzstoffe (vegan)**



FF-Almburger mit Käse, geschnitten ([Art. 2108](#))

Hier trifft herzhafter Brezel-Style auf ein würziges Käsedekor aus Edamer und Gouda. Bereits fertig gebacken und vorgeschnitten, eignet sich der Almburger sowohl als Burgerbun für rustikale Rezeptideen wie auch als Sandwichprodukt zum klassischen Belegen. Zudem hebt sich das Brötchen mit seinem Käsedekor von anderen Sandwichprodukten ab.

- **vielseitig einsetzbar**
- **handliche Größe**
- **bereits fertig gebacken und vorgeschnitten**

Die Klassiker für jede Dessertkarte

Gerade jetzt zu Beginn des Sommers wird es bei den Desserts wieder fruchtiger. Neben dem beliebten Eis finden sich vor allem Klassiker wie Tiramisu, Apfelstrudel oder auch Waffeln auf vielen Dessertkarten. Diese eignen sich nicht nur als Nachspeise, sondern auch optimal für den süßen Hunger zwischendurch.



Tiramisu-Riegel mit Löffelbiskuit ([Art. 72105](#))

Der absolute Dessertklassiker der italienischen Küche ist bei Jung und Alt beliebt. Schnell und einfach im Handling, ist der praktische Riegel eine absolut gelingsichere Variante und kann individuell portioniert werden. So zaubern Sie im Handumdrehen ein unvergleichliches Dessertvergnügen!

- in praktischer Riegelform
- der absolute Dessertklassiker der italienischen Küche
- individuell, hygienisch sauber portionierbar



Belgische Zucker-Butterwaffeln ([Art. 1304](#))

Leckere, warme Waffeln verkaufen sich fast von allein. Die Belgischen Zuckerwaffeln aus Butter-Hefeteig sind schnell aufgetaut und ergänzen jedes Dessertangebot. Vor dem Servieren kurz erwärmt und mit frischem Obst, Eis oder Kompott verfeinert, sorgen sie für ein süßes Highlight, das Ihre Umsätze im Handumdrehen steigert.

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



Dessert-Apfelstrudel, portioniert ([Art. 629](#))

Der Klassiker als Dessertportion mit frischen Äpfeln, edlen Gewürzen, süßen Rosinen und aus gezogenem Strudelteig. Ob als Kuchenersatz, oder als Nachspeise der bereits servierfertige und vorportionierte Apfelstrudel überzeugt durch einfaches und schnelles Handling. Im Ofen oder in der Mikrowelle erhitzen und am besten noch warm mit Puderzucker bestreut, mit Vanille-Eiscreme, dicker Vanillesauce oder feiner Sahne servieren.

- bereits fertig gebacken und vorportioniert
- mit wenig Aufwand im Handumdrehen servierfertig
- schnell, sauber und bedarfsgerecht entnehmbar

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 (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