

The image shows a rustic wooden table setting. In the center is a wooden basket lined with red and white checkered fabric, filled with various breads: some are topped with sesame seeds, others with poppy seeds, and some are plain. To the left of the basket is a wooden cheese board with several slices of yellow cheese and a white-handled knife. In the foreground, there are small glass jars containing spreads, one with green onions and another with a red spread. Fresh radishes with green leaves are scattered on the table. The background is a dark wooden surface.

PRESSE

Information 03/2023

Laugenkonfekt,
4-fach sortiert
[Art. 1070](#)

Herzhafter Laugengenuss

Was schmeckt schon besser zur Brotzeit als zünftiges Laugengebäck?

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

EDNA

Laugengebäck der Extra-Klasse

Was einst lediglich als Klassiker auf Volksfesten fungierte, findet heute dank seines einzigartigen Geschmacks allorts seinen Platz! Ob im Catering, der Hotellerie und Gastronomie, bei Straßenfesten oder in Biergärten – als ideale Grundlage für facettenreiche Sandwichkreationen absolvierte die feine Spezialität mit Tradition ihren Siegeszug aus dem deutschsprachigen Raum einmal um die ganze Welt schon vor langer Zeit und ist heute nahezu überall ganzjährig verfügbar.

Hierbei überzeugt das kastanienbraun glänzende Gebäck nicht nur durch erstklassige Optik, sondern stellt ebenso die ideale Ergänzung für jedes kundenorientierte Sortiment dar. Ob traditionelle Laugenbrezel oder -stange, ausgefallene Minis oder einzigartige Burger – in der Themenwelt von EDNA findet sich für jeden Anlass das richtige Produkt!



FF-Pretzelburger Bavarian Style, geschnitten ([Art. 2668](#))

Probieren Sie unseren extra großen Laugen-Burger in 5 Inch-Größe: Das besonders saftige Brötchen überzeugt nicht nur geschmacklich, auch optisch macht das Laugen Bun mit der dunkelbraun glänzenden Kruste echt etwas her. Zudem ist der Pretzelburger bereits fertig gebacken sowie vorgeschnitten und garantiert somit eine schnelle Zubereitung leckerer Burger oder Sandwiches.

- Vegan
- Ideal für deftige Kreationen
- Attraktive Optik



FF-Bio Vitalbrezel ([Art. 1207](#))

Freuen Sie sich auf körnerstarken Brezelgenuss! Dem Brezelteig wird eine ausgewogene Saatenmischung beigemischt, die nicht nur die Nährstoffdichte der Brezel steigern, sondern auch zu ihrem aromatischen Geschmack beitragen. Zudem ist die Vitalbrezel mit Bio-Sesam, Bio-Kürbis, sowie Bio-Sonnenblumenkernen bestreut und so ein leckerer Eyecatcher in jeder Sandwich-Theke.

- In 3 - 5 Minuten servierbereit
- Mit wertvollen Saaten und Sprossen
- Ideal für ernährungsbewusste Kunden und Gäste



Brezel Sandwich, geschnitten ([Art. 2681](#))

Das lockere Sandwichbrötchen mit Laugennote ist die perfekte Basis für deftige Rezeptideen. Es ist bereits mit einem Sandwichschnitt vorgeschnitten und daher besonders einfach im Handling sowie in der Verarbeitung: Für saftige Sandwiches im Handumdrehen!

- Ausbau des vorgeschnittenen Sandwich-Sortiments
- Hält lange frisch
- In 3 - 5 Minuten servierbereit

BB - Brezel-Brioche

Darf es noch mehr Abwechslung sein? Inmitten der breitgefächerten Auswahl an exotischen Kombinationen der französischen und bayerischen Backkunst landen sicherlich auch Sie Ihren Glücksgriff! Durch die Zusammensetzung von goldbrauner Laugenkruste in rustikaler Optik und süßem Innenleben aus feinstem Brioche-Teig ist Ihnen der Wettbewerbsvorteil durch Differenzierung quasi sicher. Ob vielfältige Burger oder ausgefallene Hot Dogs – mit den Produkten von EDNA sind Sie jeder Herausforderung gewachsen!



BB-Brezel-Brioche Burger mit Sesam, 4-Inch ([Art. 2682](#))

Hier trifft herzhafter Brezel-Style auf französische Backkunst: Probieren Sie unseren extra großen 4 Inch Laugen-Burger mit Sesamdekor. Die dezent buttrige Note sowie die herzhaft Laugenkruste machen dieses Burger-Bun zu etwas ganz Besonderem. Erweitern Sie Ihr Burger-Sortiment und schaffen Sie sich einen Wettbewerbsvorteil durch Differenzierung!

- **Softe Krume**
- **Bereits vorgeschnitten**
- **Hält lange frisch**



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

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

- **Bereits fertig gebacken**
- **Hält lange frisch**
- **On-Top-Schnitt**



BB-Brezel-Brioche Burger, 4-Inch ([Art. 2680](#))

Die perfekte Verbindung französischer Backkunst und herzhaftem Brezel-Style: Unser neues Brezel-Brioche Bun überzeugt neben der besonders weichen Krume, mit einer dezent buttrigen Note sowie einer herzhaften Laugenkruste – eine leckere Ergänzung für Ihr Gourmet-Burger-Sortiment!

- **Attraktive Optik**
- **Bereits vorgeschnitten**
- **Hält lange frisch**

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 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