

PRESSE NEWSLETTER ÖSTERREICH

Mit trendigen Neuheiten ins nächste Jahr



Mit diesen Trendprodukten werden alle Anlässe zu einem kulinarischen Fest. Servieren Sie unsere umsatzstarken Neuheiten in bester Qualität und zaubern Sie Ihren Gästen ein Lächeln auf die Lippen. Mit leckeren Burgerkreationen, als Snack oder köstliches Tellergericht, steigern Sie Ihre Umsätze und starten gut vorbereitet ins neue Jahr. Für Naschkatzen empfehlen wir Ihnen eine feine Blechkuchenauswahl, vegane Rührteigmuffins sowie süße Plunder von Bridor, der Profi-Marke für Gastronomie und Hotellerie.

Bunte Burger für Ihre Partys und Feste

Mit unserer erfolgreichen PartyBurgerMischkiste Art. 1160 sorgen Sie für leckere Hingucker. Die kleinen Buns in Schwarz, Rot, Gelb und Natur sind aus lockerem Teig gebacken der Ihre Burgersaucen aufnimmt ohne das Weckerl aufzuweichen. Mit frischen Zutaten und saftigen Pattys belegt kann diesen Leckereien niemand widerstehen. Dabei überzeugen die Buns durch besonders einfaches Handling. Vom tiefgekühlten Bun bis zum warmen Weckerl vergehen nur 3-5 Minuten.

Das Burger-Bun der Extraklasse

Der Brioche Burger Art. 2357 ist mit seinem saftigen Teig und lockerer Porung der König unter den Buns. Die Süße des Weckerls verbindet sich mit würzigen Burger-Belägen zu einem wahren Geschmackserlebnis. Burger-Kenner schwören auf das bereits vorgebackene Weckerl, das mit 5-inch Umfang dem amerikanischen Standard entspricht und gutes Beef aber auch vegetarische Kreationen groß raus bringt.

PRESSE NEWSLETTER ÖSTERREICH

Unsere beliebtesten Blechkuchen für Ihr Buffet

Damit es zu Kaffee und Tee nicht langweilig wird, stellen wir Ihnen gleich 3 leckere Kuchen aus unserer Blechkuchen-Mischbox Art. 1916 vor. Hier haben wir die beliebtesten Sorten für Sie zusammengestellt, denn mit klassischem Bienenstich, cremig gefülltem Streuselkuchen und dem schokoladigen Brownie-Kuchen überzeugen Sie Groß und Klein. Jeder Kuchen ist bereits vorgeschnitten und portioniert, sodass die feinen Stücke nur noch serviert werden müssen.

Süßer Muffingenuss für Ihre veganen Gäste

Sich ohne tierische Produkte zu ernähren muss kein Genuss-Verzicht sein. Mit unserer veganen Mini Muffin Box Art. 2345 bieten Sie gleich zwei leckere Varianten an, die konventionellen Muffins in Nichts nachstehen. Ein Schriftzug auf den Papierförmchen weist darauf hin, dass die kleinen Rührkuchen auf eine vegane Ernährung ausgerichtet sind. Dabei überzeugen die saftigen Sorten Marmor und Vanille Krokant selbst anspruchsvollste Kunden mit Ihrem köstlichen Aroma.

Feines Plundergebäck in Bridor-Qualität

Bridorgebäck gilt als Gold-Standard im Gastronomie- und Hotelleriebereich. Mit unserem Bridor Mix „kleine Köstlichkeiten“ Art. 32232 bringen Sie gleich vier schmackhafte Sorten auf den Tisch. Das Mini Creme-Weckerl, die kleinen Plunderschleifen mit Cranberrys oder Schokoladentropfen sowie die klassische Zimtschnecke sind aus reiner französischer Butter gebacken und die Stars bei jedem Frühstück oder Tagungsbuffet. Diese Gebäckhighlights sind eine willkommene Abwechslung zu Kuchen und Standard-Plundern.

PRESSE NEWSLETTER ÖSTERREICH

Über EDNA International GmbH – Zahlen und Fakten

EDNA Backwaren GmbH ist eine 100%ige Tochter der Firma EDNA International GmbH, mit Sitz in Rutenmoos. Sie beliefert flächendeckend ganz Österreich mit dem kompletten EDNA-Sortiment. Somit stehen viele innovative Produkte sowie das gesamte Dienstleistungspaket zur Verfügung. Durch den EDNA Online-Shop bietet das Unternehmen seinen Kunden einen erstklassigen Service rund um die Uhr unter www.edna.at. **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 9001:2008, ISO 50001:2011 und IFS zertifiziert.

Kontaktdaten

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D - 86441 Zusmarshausen
Telefon: 0800 – 20 20 85
E-Mail: info@edna.de

Pressekontakt

Sandra Stöckle
Telefon: +49 (0) 8291 – 84 377

E-Mail: presse@edna.at

Abdruck honorarfrei - Belegexemplar erbeten.