

## PRESSE NEWSLETTER ÖSTERREICH

### Umsatzstark ins neue Jahr



Es sind nur noch wenige Wochen bis Silvester! Die festlichste Jahreszeit ist mit Ihren Weihnachtsmärkten und Feierlichkeiten die umsatzstärkste und stressigste für Gastronomie und Hotellerie. Deswegen wünschen wir Ihnen nicht nur gute Geschäfte, sondern auch Momente der Entspannung und Besinnlichkeit mit Freunden und Familie. Zudem möchten wir den Jahreswechsel nutzen um uns für die gute Zusammenarbeit sowie Ihr Vertrauen zu bedanken. Auf ein gemeinsam erfolgreiches 2019!

### Die besten Sandwiches dank Flaguelines



Sandwiches sind die perfekte Lösung für den schnellen Hunger unterwegs und erfreuen sich nach wie vor großer Beliebtheit. Heben Sie den Genuss Ihrer Kunden auf die nächste Stufe und nutzen Sie die rustikalen Flaguelines von EDNA. Die runden Weckerl sind besonders flach gebacken und lassen sich auch reichlich belegt einfach essen. Fünf leckere Sorten wie Olive Art. 205219, Kürbis Art. 56, Mais Art. 60, Natur Art. 205218 und Rustikal Art. 1554 haben wir im Sortiment, die letzten beiden außerdem zusätzlich in Halbmondform. Probieren Sie eine unserer Rezeptideen, wie die saftige Mais Flagueline mit Pastrami und gegrillter Paprika.

### Heiße Sandwiches schnell und einfach

Zaubern Sie schmackhafte Snacks im Kontaktgrill aus dem beliebten Panini mit Sesam und Nigellasaat Art. 900. Nach dem Auftauen lässt es sich direkt belegen und ist in wenigen Minuten servierbereit. Tomate-Mozzarella, Chicken-Tandoori oder einfach Schinken-Käse, Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Bunt belegt ziehen die Paninis die Aufmerksamkeit der Kunden auf sich.

## PRESSE NEWSLETTER ÖSTERREICH

### Beleben Sie Ihr Burgersortiment



„Make-Burger-Great-Again“ mit dem kernigen Happy Burger Art. 2265. Sorgen Sie für leckere Burgerkreationen mit intensivem Malzaroma, denn gerade für würzige Rezeptideen eignet sich das Bun ideal. Es ist bereits fertig gebacken sowie geschnitten und gestaltet das Belegen besonders einfach, zudem entspricht die Größe dem 5-Inch-Standard für Gastropattys.

### Wohlfühl-Frühstück mit Urweizen



Für eine ausgewogene Ernährung Ihrer Kunden zu sorgen ist ganz einfach, wenn Sie schon beim Frühstück die richtigen Weckerl anbieten. Servieren Sie zum Beispiel das 2ab-Weckerl Art. 2134 aus wertvollem Urweizen. Dieser ist leicht verträglich und enthält kaum FODMAP. Dank einer knackigen Maisbestreuung und der charakteristischen Spirale auf der Oberfläche hebt sich das rechteckige Weckerl optisch im Brotkorb ab. Kernigen Frühstücksgenuss liefert der Vollkornweckerlmix Art. 5295 mit drei ballaststoffreichen Sorten, die süß und herzhaft belegt schmecken.

### Wellness für Körper und Seele

Probieren Sie die leckeren Frischebrote All-Free-Brot Art. 59998, Life Changing Bread Art. 59996, Paleobrot Art. 59989 und Veggie-Korn Art. 59997. Die Brote kommen ohne künstliche Zusatzstoffe aus, werden frisch für Sie gebacken und halten im Kühlschrank garantiert 10 Tage. Bis auf das Veggie-Korn-Brot mit Haferflocken, sind die Brote auch für eine glutenfreie Ernährung geeignet. Bieten Sie Ihren Gästen eine leckere Alternative!

### Die perfekte Verpackung

Eine gute Verpackung ist gerade im to go-Geschäft entscheidend, deshalb aktualisieren wir unser Sortiment an attraktiven Lösungen fürs schnelle Essen zum Mitnehmen stetig. Wählen Sie aus praktischen Snack-Tüten, Bäckerreiverpackungen, Burger-Boxen oder Einschlagpapier in trendigen Designs. Vom rustikalen Zeitungslook, über schlichtes braunes Packpapier oder klassisch bedruckt, hier ist für jeden Betrieb das Richtige dabei

### Weg mit dem Plastik!

Wir setzen ein Zeichen für den Umweltschutz und haben deswegen alle Plastikstrohhalm aus unserem Sortiment verbannt. Setzen Sie wie wir auf nachhaltige Strohhalme aus Papier und lassen Sie sich überraschen, wie attraktiv und trendy Ressourcenschonen sein kann. Wählen Sie zwischen den Papier-Trinkhalmen „Streifen“ Art. 92644, den Papier-Trinkhalmen „Punkte“ Art. 92643 und vielen anderen Designs, alle Linien sind überraschend robust und vollkommen recycelbar.

## PRESSE NEWSLETTER ÖSTERREICH

### Kleines Gebäck, großer Genuss

Versüßen Sie Gästen und Kunden die kalte Jahreszeit mit feinem Siedegebäck. Denn seit dem 11. November ist Fasching und deswegen dürfen Klassiker wie Mini-Spritzringe Art. 4100 und saftige Topfenbällchen Art. 2416 in keiner süßen Theke fehlen. Unsere Minis lassen sich nach Belieben verfeinern und sind ideal für alle die nur eine Kleinigkeit naschen möchten oder verschiedene Sorten probieren wollen. Freunden saftiger Apfelstücke raten wir zur Mini-Apfelschnecke Art. 513, die leicht erwärmt besonders köstlich schmeckt. Puristen setzen hingegen auf den klassischen Krapfen mit doppelter Marillenfüllung Art. 1969.

### Über EDNA Backwaren GmbH – Zahlen und Fakten

**EDNA Backwaren GmbH** ist eine 100 %ige Tochter der Firma EDNA International GmbH, mit Sitz in Rutzenmoos. 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](http://www.edna.at). **EDNA International GmbH** ([www.edna.de](http://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 202085  
E-Mail: [info@edna.de](mailto:info@edna.de)

#### Pressekontakt

Sandra Stöckle  
Telefon: +49 8291 84-377

E-Mail: [presse@edna.at](mailto:presse@edna.at)

**Abdruck honorarfrei - Belegexemplar erbeten.**