

## PRESSE NEWSLETTER ÖSTERREICH

### Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum...

Ein [Tannenbaum, Art. 1733](#) oder [Weihnachtsengel, Art. 1353](#) aus süßem Hefeteig darf in der Adventszeit nicht fehlen. Die beliebten Gebäckklassiker sind bereits fertig gebacken und lassen sich schnell und einfach nach Belieben mit Streuseln, Glasuren oder anderen Toppings verfeinern. Der perfekte Blickfang für Ihre großen und kleinen Gäste. Probieren Sie es aus! Diese und weitere geschmackliche Highlights rund um das Thema Weihnachten finden Sie in unserer Themenwelt.

### Jetzt wird geplündert!

Leckeres Plundergebäck hat das ganze Jahr Saison. Doch vor allem in der Weihnachtszeit ist die süße [Nuss-Schnecke, Art. 477](#) aufgrund der feinen Haselnussfüllung besonders beliebt. Unser Tipp: Servieren Sie das süße Gebäck zu einer Tasse Früchtepunsch und bringen Sie Ihre Kunden und Gäste in weihnachtliche Stimmung

### Weihnachtsduft liegt in der Luft

Auf den Weihnachtsmärkten riecht man sie meist schon von weitem – die Rede ist von [Belgischen zucker-Butterwaffeln, Art. 1304](#) und [Pfannkuchen, Art. 1367](#). Mit diesen beiden Allroundern, sind Sie für Ihr Weihnachtsgeschäft perfekt vorbereitet. Egal ob auf dem Weihnachtsmarkt mit leckeren Saucen verfeinert oder als Dessert-Variante mit einer Kugel Spekulatiuseis und süßem Fruchtspiegel, Pfannkuchen und Waffeln schmecken einfach immer.

#### Vorteile:

- Fertig gebacken
- Ideal für den Weihnachtsmarkt
- Zum Weiterveredeln als Dessert geeignet

Unser Tipp: Für alle, die Waffeln und Crêpes lieber selbst herstellen möchten, sind die praktischen [Backmischungen](#) aus der EDNA Service-Welt genau das Richtige.

### Süße Gaumenfreuden

Süße Aufmerksamkeiten pflegen bekanntlich nicht nur die Freundschaft, sondern auch die Kundenbeziehung. Machen Sie deshalb besonders zum Jahresende Ihren Kunden und Gästen mit den [Pralinenherzen, Art. 93208](#) eine kleine Freude. Die leckeren Herzen aus Vollmilchschokolade und einer cremigen Nuss-Nougat-Füllung eignen sich aufgrund der Aufschrift „Frohe Festtage“ auch ideal als Weihnachtsgruß oder Betthupferl in der Weihnachtszeit.

## PRESSE NEWSLETTER ÖSTERREICH

### 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 – 20 20 85  
E-Mail: [info@edna.de](mailto:info@edna.de)

#### Pressekontakt

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

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

**Abdruck honorarfrei - Belegexemplar erbeten.**