

## PRESSE NEWSLETTER ÖSTERREICH

### For a better life

Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung rückt immer mehr in den Fokus unserer Gesellschaft. Da auch wir von EDNA einen Beitrag zum Wohlbefinden leisten möchten, gibt es seit diesem Jahr die neue Produktlinie >>[Better Life](#)<<. Diese beinhaltet ausschließlich Trend-Produkte mit einem hohen Anteil an Saaten, Superfood sowie den wertvollen Getreidesorten Dinkel, Roggen oder Vollkorn.

Um die Auswahl etwas zu erleichtern, bieten wir hier vor allem exklusive Mischkisten an, die sowohl für das Frühstück, als auch zum Abendmenü eingesetzt werden können. Ein ganz besonderer Tipp ist die [Better Life Brötchenkiste, 4-fach sortiert Art. 2004](#). Diese Mischung wurde von ausgewählten Managern und Einkäufern mit dem goldenen Catering Star 2019 ausgezeichnet. Weitere Infos zur Auszeichnung finden Sie [hier](#).

### Roggen – natürlich, aromatischer Genuss

Ob im Brötchen oder Brot, Roggen gehört zu den beliebtesten Getreidesorten der deutschen Brotkultur. Das Getreide schmeckt nicht nur besonders aromatisch, sondern enthält auch jede Menge Vitamine, Nährstoffe und Ballaststoffe. Kein Wunder, dass die Nachfrage der Verbraucher so ansteigt. Das [Roggenangebot von EDNA](#) hat jetzt schon einiges zu bieten. Eines der neuesten Produkte ist das [Better Life Roggen100 Art. 648](#). Diese bestehen gerade mal aus 3 Zutaten und schmecken unfassbar lecker! Wer anstatt Brötchen lieber zu Baguette greift, sollte das [Roggenbaguette Art. 2535](#) auf jeden Fall probieren.

### Sandwich-Trends 2019

Frisch belegte Sandwiches sind im Außerhausmarkt einfach unverzichtbar. Um sich vom Wettbewerb abzuheben ist es wichtig neue Trends aufzugreifen und mit individuellen Kreationen zu punkten. Während ursprünglich klassisch belegte Brötchen ausreichend waren, empfehlen wir inzwischen hippe Stullen mit dem [Stullen-Brot Art. 2104366](#), rustikale Burger-Kreationen mit dem [FF-Happy Burger Art. 2265](#) oder lecker gefülltes [Pitabrot Art. 2227](#).

### Für Profi-Backergebnisse

Die [Profi-Backbleche](#) aus der EDNA Service-Welt sind nicht nur in bester Qualität hergestellt, sondern sorgen auch für optimale Backergebnisse von Brötchen, Snacks und Gebäck. Dank dem unschlagbaren Preis und den vielen verschiedenen Größen & Beschichtungen ist garantiert für jedes Modell etwas Passendes dabei. Der absolute Hit in der Gastronomie ist das [Profi-Backblech, Silikon, GN 1/1 Art. 93175](#) oder im [Format 60,0 x 40,0 cm Art. 93174](#).

## PRESSE NEWSLETTER ÖSTERREICH

### Bitte ohne Gluten!

Wer kennt diesen Satz nicht? Unverträglichkeiten sind längst keine Seltenheit mehr, egal ob als Modeerscheinung oder ernstzunehmende Krankheit. Vor allem Gastronomen sollten ihr Angebot danach richten und auch für solche Kundenwünsche ausgerüstet sein. Da dies oftmals nur bedingt planbar ist, empfiehlt es sich, einen Bestand anzulegen, der je nach Bedarf entnommen werden kann. Der [Mischkarton „Bio Brötchen“, glutenfrei Art. 90166](#) ist die perfekte Lösung. Die 2 verschiedenen Sorten lassen sich für das Frühstücksangebot oder als Grundlage für Sandwiches einsetzen und bieten sowohl für Liebhaber klassischer als auch körniger Brötchen garantiert das Richtige.

### Ein echter Geheimtipp im Gastronomiebereich!

Die essbaren [Portions-Waffelschälchen Art. 95392](#) sind das Multitalent schlechthin! Im Frühstücksbereich eignen sie sich perfekt zum Servieren von Konfitüren, Dips oder Aufstrichen. Selbstverständlich können die kleinen knusprigen Schalen auch als praktischer Portionsbecher für Saucen, Cole Slaw und mehr dienen. Eine umweltfreundliche Alternative, die ganz nebenbei auch noch schmeckt!

## 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.**