

PRESSE NEWSLETTER ÖSTERREICH

Diese Sandwiches sind jetzt gefragt

Belegspezialisten aufgepasst! Die französischen Fladenbrote namens Flagueline sorgen dieses Jahr für frischen Wind in jeder Sandwichtheke. Unsere neueste Kreation [FF-Mais-Flagueline, Art. 60](#) enthält 19 % Maisanteil und ist geschmacklich sowie optisch ein echtes Highlight.

Vorteile:

- Perfekt als to go-Snack
- Schmeckt heiß und kalt
- Bereits in 3-5 Minuten fertig gebacken

Sie suchen noch ein passendes Rezept? Dann schauen Sie mal hier vorbei. www.edna.at/rezepte

Die altbewährte Stulle

Langweiliges Brot war gestern! Heute gibt es ausgefallene Stullen mit allem was das Herz begehrt. Das rustikale [Hausbrot, dunkel Art. 126](#) besteht aus 100 % natürlichen Zutaten und erhält durch die Zugabe von frischem Sauerteig einen besonders vollmundigen und aromatischen Geschmack, der die ideale Basis für einen leckeren to go-Snack bildet. Denn das belegte Brot feiert im wahrsten Sinne des Wortes ein richtiges Comeback.

Vorteile:

- Ideal zum Belegen
- Individuell portionierbar
- Gleichmäßige Scheiben

Fruchtig und süß – so schmeckt der Frühling

Das [Plunderkissen Kirsch-Pudding, Art. 1705](#) ist der perfekte süße Begleiter zu einem Kaffee. Durch die Kombination von Kirschen und Pudding entsteht ein ganz besonders frischer und saftiger Geschmack, der den Frühling geschmacklich garantiert Stück für Stück etwas näher bringt.

Vorteile:

- Optischer Blickfang
- Zwei beliebte Füllungen
- Süßer to go-Snack

Ein Outdoor-Snack für jeden Geschmack

Nichts geht über die wohl leckerste Spezialität aus dem Elsass! Die Rede ist von Flammkuchen. Dank der schnellen und einfachen Zubereitung mit den bereits leicht vorgebackenen [Teigböden, Art. 93603](#) lassen sich vor allem Gastronomen sowie der Außerhausmarkt, dieses Zusatzgeschäft nicht entgehen.

Vorteile:

- Mit hochwertigen Zutaten
- 100% natural, ohne Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe
- Herzhaft oder süß, individuell belegbar
- Viele Formen, Größen & Verpackungseinheiten

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. **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.