

PRODUKT

Information 07/2023



FF-Flying Burger Mischkiste

Art. 2356

EDNA-Burgervielfalt

bunte Burger für mehr Highlights

Als Traditionsunternehmen liefert EDNA qualitativ hochwertige Tiefkühlbackwaren für Kunden im gesamten Außer-Haus-Markt mit Schwerpunkten in den Bereichen HoReCa und Bake-Off.

Ergänzend zum umfassenden Backwarensortiment, bietet die Service-Welt eine riesige Auswahl an Fine- und Non-Food-Produkten: von Schoko-Cups und Tartelettes, über Geräte, bis hin zu Buffet- und Cateringartikel, finden Sie alle branchenspezifischen Kategorien im Online-Shop.

Diese Vielfalt trägt dazu bei, dass EDNA ihren Kunden „alles aus einer Hand“ anbieten kann. Zudem sorgen die unverwechselbaren Serviceleistungen für eine optimale Kundenorientierung.

Um Ihnen einen kleinen Vorgeschmack auf die aktuellen Trendthemen zu geben, haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten Informationen zu den aktuellsten Produkten zusammengestellt. Alle Texte und Bilder stehen Ihnen honorarfrei für eine Veröffentlichung in Ihrer Zeitschrift oder einem Onlinemedium zur Verfügung. Belegexemplar bzw. Referenzlink erbeten.

Ihr direkter Draht zu uns

Sie haben Fragen, benötigen Input oder möchten uns gerne ein Angebot für Anzeigen unterbreiten? Dann wenden Sie sich bitte zukünftig immer per Mail an presse.edna@edna.de. Alle eingehenden E-Mails werden täglich gesichtet und schnellstmöglich bearbeitet. Gerne schicken wir Ihnen individuelle, redaktionelle Inhalte sowie passendes Bildmaterial.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Ihr EDNA-Press-Team

EDNA

Bunte Burger

Bunt wie der Herbst präsentieren sich die farbigen Gourmet-Burger von EDNA. Sie sorgen nicht nur für farbenfrohe Highlights auf jeder Speisekarte, sondern bieten noch viele weitere Vorteile: So sind die 5-Inches Burger-Weckerl bereits fertig gebacken und mit praktischem Sandwichschnitt vorgeschnitten. Zaubern auch Sie im Handumdrehen leckere Burger-Kreationen auf jeden Teller und überzeugen Sie mit bester Qualität auch anspruchvollste Kunden und Gäste.



FF-Flying Burger Mischkiste, 4-fach sortiert ([Art. 2356](#))

Kleine Mini-Burger sind nicht nur der Hit auf jeder Party, sondern punkten auch beim Stehempfang oder Fingerfood-Buffer. Die praktische Mischkiste besticht durch bereits vorgebackene Mini-Buns in trendigen Farben, durch lange Frische und unkompliziertem Handling. Attraktiv, mit wenig Aufwand belegt, können die kleinen, bunten Eyecatcher sowohl kalt als auch warm optimal aus der Hand gegessen werden.

- **Abwechslung für Auge und Gaumen**
- **Schnell aufgetaut und einsatzbereit**
- **Optimal als Fingerfood und für Flyingbuffets**



FF-OMG Burger, geschnitten ([Art. 1324](#))

OMG – dieser attraktive Bun ist ein echter Umsatzgarant! Durch ein spezielles Veredelungsverfahren erhält der OMG-Burger seinen charakteristischen Look und wird so zum absoluten Hingucker in Ihrem Sortiment. Zudem ist das aromatische Burger-Weckerl bereits fertig gebacken und daher besonders praktisch im Handling – einfach nur auftauen lassen und direkt genießen.

- **lange Frischhaltung**
- **besondere Optik**
- **ohne tierische Zutaten (vegan)**



FF-Black Burger, geschnitten ([Art. 1845](#))

Servieren Sie kreative Burger-Ideen schnell und attraktiv im bereits fertig gebackenen schwarzen Burgerbun. Mit Pflanzenkohle natürlich eingefärbt, ist der Black-Burger ein Hingucker in jedem Angebot und kann sowohl als Sandwichbasis, als auch für leckere Burger-Menüs verwendet werden. Das beliebte Burger-Weckerl ist ohne tierische Zutaten und zugesetzten Zucker hergestellt und überzeugt auch anspruchvollste Kunden.

- **Trendige Farbe**
- **Fertig gebacken und vorgeschnitten**
- **Ohne zugesetzten Zucker**

Hefeteigklassiker - es weihnachtet sehr ...

Fertig gebackenes Hefengebäck bietet zahlreiche Vorteile: Es ist garantiert gelingsicher und hat eine immer gleichbleibend hohe Qualität, Sie sparen Arbeitszeit, zudem sind die Produkte schnell und flexibel einsetzbar, da sie nicht gebacken werden müssen. EDNA bietet eine Auswahl an klassischem Saisongebäck speziell zur Weihnachtssaion.



Lucky-EDNA ([Art. 573](#))

Der Verkaufsstar schlechthin:

Bereits fertig gebacken ist der süße Hefeteigmann die optimale Ergänzung zur Winterzeit. Das feine Butterhefeteiggebäck eignet sich optimal als süße klassische Nascherei zum Martins- oder Nikolaustag, ist aber auch unter der Zeit mit bunten Perlen und Zuckerguss garniert ein Highlight in jeder Theke.

- **gelingsicher und einfach im Handling**
- **aus 100 % natürlichen Zutaten hergestellt**
- **bereits fertig gebacken**



FF-Weihnachtsengel ([Art. 1353](#))

Der süße Engel aus saftigem Butterhefeteig mit 100 % natürlichen Zutaten hergestellt, eignet sich ideal für die Advents- und Weihnachtszeit. Verwöhnen Sie Ihre großen und kleinen Gäste zum Früchtepunsch und Tee oder servieren Sie das Gebäck als to go-Snack für zwischendurch.

- **schnell einsatzbereit und einfach zu veredeln**
- **ideal als weihnachtliches Gebäck**
- **aus 100 % natürlichen Zutaten hergestellt**



FF-Tannenbaum ([Art. 1733](#))

Der süße Tannenbaum aus Butterhefeteig ist die ideale Nascherei für die Adventszeit. Das Gebäck besteht aus 100 % natürlichen Zutaten und kann mit Glasuren und Streuseln noch weiter verfeinert werden. Verschenken Sie mit diesem Baum ein besonderes Give-away oder bringen Sie nicht nur Kinderaugen beim Frühstücksbuffet zum Leuchten.

- **bereits fertig gebacken**
- **mit wenig Aufwand im Handumdrehen servierfertig**
- **hält besonders lange frisch**

EDNA Backwaren GmbH

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, sowie 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 22000:2018, ISO 50001:2018 und IFS zertifiziert.

Bereits seit 2004 sind alle drei EDNA Produktionswerke nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert. 2016 investierte EDNA außerdem in ein weiterentwickeltes Lebensmittelsicherheitssystem, das ebenfalls nach DIN EN ISO 22000:2018 erfolgreich zertifiziert wurde. Auch das Hygienekonzept HACCP ist seit Jahren fester Bestandteil von EDNA, und garantiert durch Minimierung potentieller Gefahren bei der Produktion unserer Backwaren stets die Verbrauchersicherheit.

Nachhaltiges und umweltkonformes Wirtschaften stellt für uns einen ganzheitlichen Prozess dar, der mit der sorgsam und bewussten Auswahl bester Zutaten sowie Lieferanten beginnt. Um ein nachhaltiges Bewusstsein für die endlichen Ressourcen der Natur zu schaffen, achtet EDNA beim Einkauf kontrollierter Rohstoffe nicht nur auf Regionalität und höchste Qualität, sondern auch auf die Einhaltung ethischer Überzeugungen. Diesbezüglich lehnt EDNA nicht nur konsequent den Einkauf von gentechnisch veränderten Rohstoffen ab, sondern ebenso die Verwendung von Eiern aus Legebatterien und Käfighaltung. Wir verarbeiten ausschließlich Eier und Eiprodukte aus Bodenhaltung.

Mit der Bio-Zertifizierung stellt sich EDNA der Herausforderung des Marktes, nach den in der EG-ÖKO-Verordnung definierten Grundregeln zu arbeiten. Wir sorgen uns um den Bestand des Regenwaldes, die Erhaltung der Umwelt und der Artenvielfalt. Aus diesem Grund unterstützen wir die verantwortungsvolle Produktion und den Handel von nachhaltig angebautem Palmöl. Wir sind Mitglied im RSPO und können Produkte mit nachhaltigem Palmöl nach Segregation (SG) handeln.



EDNA Backwaren GmbH

Rutzenmoos 20

A-4845 Rutzenmoos

Telefon: 076 72-7 25 43

E-Mail: austria@edna.at