Ostern – ein Hoch auf das Hefegebäck!

Mit trendigen Produkten als Garant für ein gelungenes Osterfest.

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 bereits jetzt einen kleinen Vorgeschmack auf die aktuellen Trendthemen geben zu können, 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 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 per Mail an presse@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-Presse-Team

EDNA

Hefegebäck

Was für viele Hobbybäcker nicht nur selten ein Buch mit sieben Siegeln ist, weist sich jedes Jahr aufs Neue als wahrer Klassiker für den Start in den Frühling aus. Denn auch wenn der Hefeteig es uns wirklich nicht leicht macht, bleiben unzählige Gründe, warum der kulinarische Hochgenuss den Aufwand dennoch wert ist. Wolkig, weich und leicht süsslich – mit seinem einzigartigen Geschmack und seiner Individualität sorgt das Gebäck jedoch nicht nur bei jeder Ostertafel für Aufsehen.

So überzeugt das feine Gebäck auch zum morgendlichen Start in den Tag, als kurzer Snack oder zu Kaffee und Kuchen! Ob in Form von niedlichen Osterhasen oder traditionellen Hefezöpfen – Hefegebäck ist aus unseren bunten Osternestern einfach nicht wegzudenken.

Riesen Butter-Hefezopf (Art. 1959)
Der samtig-weiche Riesen-Butter-Hefezopf wiegt 1,3 kg und ist ein stattlicher Eyecatcher an jedem Buffet. Die beliebte Rezeptur ohne Rosinen ist vollkommen ohne Zusatzstoffe hergestellt und mit süssem Hagelzucker bestreut.

- **Von Hand geflochten**
- **Ideal mit süssen Aufstrichen**
- **Besonders locker**

FF-Mini Cookie Mischkiste, 3-fach sortiert (Art. 2151)
Die Fingerfood-Variante des amerikanischen Klassikers auf Basis von feinster Butter.
Die drei Sorten:
- Mini-Cookie mit Haselnuss- und Cranberrystückchen
- Mini-Cookie mit weißer Schokolade
- Mini-Cookie mit 3 Sorten Schokolade

sind bereits fertig gebacken und sorgen für reichliche Vielfalt mit nur einem Karton. Ob als Beigabe zu Kaffee oder Tee, als kurzer Snack für zwischendurch oder für ausgefallene Dessertkreationen – hier sind Ihrer kulinarischen Fantasie keinerlei Grenzen gesetzt!

- **Immer frisch gebacken zur Verfügung**
- **Bedarfsgerecht einzeln zu entnehmen**
- **Individuelle Veredelung möglich**

© 2021 EDNA international GmbH - Abdruck honorarfrei - Belegexemplar erbeten.

FF-Triple Chocolate Cookies (Art. 1953)
Nicht nur für Schoggiliebhaber eine Muss! Der bereits fertig gebackene Schoggi-Cookie mit drei Sorten Schoggistückchen ist die optimale Ergänzung Ihres Gebäcksortiments.
Aussen knusprig, innen weich und soft bieten Sie mit dem amerikanischen Klassiker Ihren Kunden und Gästen eine mit feinster Butter gebackene Leckerei für allerlei Gelegenheiten!

- **Beliebt als to go-Snack**
- **Bereits fertig gebacken**
- **Bedarfsgerecht entnehmbar**

FF-Milk Chocolate Cookies (Art. 1952)
Aussen knusprig, innen weich und locker – so überzeugt der bereits fertig gebackene Cookie auf Basis von Butter mit feinen Milchschoggistücken. Der typisch amerikanische Keks-Klassiker eignet sich optimal als Ergänzung Ihres Frühstücksbuffets, als Nachspeise, Kuchenersatz oder als süsser Snack für zwischendurch.

- **In kurzer Zeit servierfertig**
- **Mit Eis serviert auch als Dessert geeignet**
- **Beliebte Geschmacksrichtungen**

© 2021 EDNA international GmbH - Abdruck honorarfrei - Belegexemplar erbeten.

EDNA International GmbH

EDNA International GmbH (www.edna.ch) 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 22000:2018, ISO 50001:2018 und IFS zertifiziert.

Bereits seit 2004 sind alle unsere drei EDNA Produktionswerke nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert. 2016 investierten wir außerdem in ein weiterentwickeltes Lebensmittelsicherheitssystem, welches 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 Verbrauchergesundheit.

Nachhaltiges und umweltkonformes Wirtschaften stellt für uns einen ganzheitlichen Prozess dar, welcher mit der sorgsamen 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.

Zur Umsetzung und künftigen Weiterentwicklung energierelevanter Ziele haben wir seit 2014 ein Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001:2018 etabliert und uns durch unabhängige Prüfer zertifizieren lassen.

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 2
D - 86441 Zusmarshausen
Telefon: 0800 – 722 722 4
E-Mail: info@edna.de