



PRESSE

Information 05/2022

BB-Brezel-Brioche Hot Dog Art. 2684

Lauge mal anders!

Diese Laugen-Neuheiten versprechen einzigartigen Genuss.

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 zukünftig immer 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-Press-Team

Laugengebäck!

Laugengebäck schmeckt einfach immer! Neben altbewährten Klassikern, wie der handgeschlungenen Laugenbrezel oder dem beliebten Laugenkonfekt gibt es inzwischen ein umfangreiches Sortiment an feinsten Backwaren aus Laugenteig. Erweitern Sie Ihr Angebot um einzigartiges Laugengebäck aus speziellen Rezepturen und erschaffen Sie sich Ihren persönlichen Wettbewerbsvorteil!



FF-Laugenzopf mit Käse ([Art. 2516](#))

Dieser bereits fertig gebackene Laugenzopf ist mit einer würzigen Käsemischung aus Emmentaler und Gouda bestreut. Ob als herzhaftes Frühstück, leckerer to go-Snack oder als Ergänzung für den Brotzeitkorb, mit diesem Laugengebäck bieten Sie Ihren Kunden und Gästen eine leckere Alternative zur klassischen Brezel.

- **Bereits fertig gebacken**
- **Ideal zum Belegen**
- **Schnell, einfach & flexibel einsetzbar**



FF-Laugenschippe ([Art. 2568](#))

Das bereits fertig gebackene Laugenbrötchen in Schrippenform ist ein vielseitiger Allrounder. Ob für Ihr Frühstücksbuffet, als Alternative zu klassischen Sandwiches oder für die Brotzeit - das vegane Brötchen lässt sich ganz nach Bedarf einsetzen. Einfach kurz auftauen lassen oder im Ofen erwärmen - fertig.

- **Bereits fertig gebacken**
- **Vegan - ohne tierische Zusatzstoffe**
- **Beliebtes Laugengebäck**



Laugen-Croquette ([Art. 2569](#))

Hier vereint sich zartblättriges Croissant und knuspriges Laugenbaguette zu einem absoluten Trendprodukt. Das Sandwich mit besonders lockerer Porung und saftiger Konsistenz schmeckt aufgrund der gelaugten Oberfläche leicht salzig und ist ideal zum Belegen.

- **Attraktive Optik mit 3 Einschnitten**
- **Innovativer Snackartikel**
- **Lange Standzeit nach dem Backen**

**BB-Brezel Brioche Mini** ([Art. 2685](#))

Eine leckere Alternative zur klassischen Laugenstange oder Brezel. Die BB Brezel Brioche Stange ist die perfekte Basis für Ihre deftigen Rezeptideen und eignet sich als Beigabe zu Suppe und Salat. Erweitern Sie damit Ihr Snack-Sortiment und heben Sie sich von Ihrem Wettbewerb ab.

- Für die to go-Sandwichtheke oder das Frühstücksbuffet
- Zum Belegen geeignet
- Einzigartiger Geschmack

**BB-Brezel-Brioche Hot Dog** ([Art. 2684](#))

Hier vereint sich französische Backkunst mit herzhaftem Brezel-Style: Dieses neue Brezel-Brioche Hot Dog Brötchen überzeugt neben der besonders soften Krume, mit einer dezent buttrigen Note sowie einer herzhaften Laugenkruste – eine leckere Ergänzung für Ihr Snack-Sortiment.

- Fertig gebacken
- Mit praktischem On-Top-Schnitt
- Perfekt für Grill- und Bratwurst

**BB-Brezel-Brioche Burger, 5-Inch** ([Art. 2678](#))

Die Kombination von französischer Backkunst und herzhaftem Brezel-Style macht den extra großen Brezel-Brioche Burger zu etwas ganz Besonderem. Das Brötchen aus süßem Briocheteig und rustikaler Laugenkruste ist einzigartig im Geschmack und schafft Ihnen einen Wettbewerbsvorteil durch Differenzierung – erweitern Sie Ihr Burger-Sortiment! Auch als FF-Brezel Brioche Burger mit 4-inch Art. 2680 erhältlich.

- Fertig gebacken
- Bereits vorgeschnitten
- Bedarfsgerecht schnell & flexibel einsetzbar

EDNA International GmbH

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 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 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.

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