

PRESSE NEWSLETTER DEUTSCHLAND

Food-Trends 2016: Auch Brot ist wieder mit dabei.

Die Deutschen sind Weltmeister, wenn es um die Vielzahl der Brotsorten geht. Mit rund 300 verschiedenen Broten gibt es hier mehr Variationen als anderswo auf der Welt. Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an leckeren Brotspezialitäten an. Beste Rohstoffe, sorgfältige Verarbeitung sowie einfaches Handling zeichnen alle unsere Produkte aus. Genießen Sie leckere Brote, Baguettes und mehr. So wird selbst ein „Abendbrot“ zum leckeren Gaumenschmaus.

Wurzelbrot-Mischkarton, 4-fach sortiert



Unser beliebtes Wurzelbrot [Art. 1262](#) erhält seinen typischen Geschmack durch ausgesuchte Zutaten und die krosse Krume. Ideal zum Belegen für Sandwiches oder als Beigabe zu Speisen. Die rustikale Brot-Mischkiste enthält Brote in den Sorten Natur, Paprika-Chilli, Würziger Käse und Sonnenblumenkernen. Einfach ausprobieren & genießen – schmeckt himmlisch.

FF- Steinofenbrötchen



Bereits fertig gebackenes Steinofenbrötchen [Art. 133](#) in rustikaler Optik und handwerklichem Charme. Eine saftige, aromatische Krume und krosse Kruste runden den vollmundigen Geschmack eindrucksvoll ab. Ideal für Ihr Buffet. Schnell und einfach im Handling - einfach auftauen & belegen.

PRESSE NEWSLETTER DEUTSCHLAND

Gastrobaguette-Mischkiste, 3-fach sortiert



Diese Gastrobaguette-Mischkiste [Art. 1746](#) ist gefüllt mit den Brotsorten: rustikales Gastrobaguette, rustikales Gastrobaguette hell und rustikales Gastrobaguette Saaten. Überzeugen Sie sich selbst von einem Baguette-Highlight das nicht nur durch seine handwerkliche Optik, sondern auch durch Geschmack punktet. Perfekt als Beigabe zu Salat und Suppe oder als Sandwich

Weitere Artikel rund um das Thema **Brot** finden Sie auf unserer Homepage unter anderem auch in der [Kategorie Brot](#).

Praktische Verpackungslösungen für z.B. „**SALAT TO GO**“ finden Sie im Online-Shop unter: www.edna.de/servicewelt

Vielfachen Mehrwert mit **100% natural von EDNA**. Diese Produktlinie macht ihrem Namen alle Ehre: "100% natural" steht für 100% natürliche Zutaten. Alle Backwaren dieser Linie werden ohne Zusatzstoffe und ohne Backmittel hergestellt. Zudem sind sie frei von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und künstlichen Aromen (lt. Gesetz). Ein besonderes Merkmal ist, dass die Produkte mit viel Zeit und Ruhe hergestellt werden. So kommt der Teig nach dem Abwiegen für mehrere Stunden in den Kühlraum. Er kann sich dadurch entspannen und viel Geschmack entwickeln. Nach einem verlängerten Gärprozess werden die Produkte zu 100% vorgebacken. Dies bietet den Kunden ein schnelles und einfaches Handling. Nur auftauen und nach Wunsch noch kurz in den Ofen schieben, damit sich die feinen Aromen hervorheben. www.edna.de/natural



PRESSE NEWSLETTER DEUTSCHLAND

Zum Schluss ein süßes Highlight: Erdbeer-Tartelettes



Zaubern Sie im Handumdrehen aus unseren HUG Dessert-Tartelettes mit nur wenigen Zutaten leckere [Erdbeer-Tartelettes](#) für Ihr Dessert-Bufferet oder als à la carte Dessert. Mehr dazu unter www.edna.de/ednatv

Über 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 9001:2008, ISO 50001:2011 und IFS zertifiziert.

Kontaktdaten für Print/Druck

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D - 86441 Zusmarshausen
Telefon: 0800 – 722 722 4
Telefax: 0800 – 722 722 5

E-Mail: info@edna.de

Pressekontakt

Sandra Stöckle

Telefon: +49 (0) 8291-84-377
PC-Fax: +49 (0) 8291-84-77224

E-Mail: presse@edna.de

Abdruck honorarfrei - Belegexemplar erbeten.