

PRESSEMITTEILUNG DEUTSCHLAND

Happy Burger

Auch im neuen Jahr dürfen Burger auf keiner Speisekarte fehlen – da haben wir genau das Richtige! Dunkel, würzig und mit vollmundigem Röstaroma sorgt das Bun des FF-Happy Burger Art. 2265 für rustikalen Genuss. Die ausgewogene Rezeptur aus Weizen und Roggen wurde mit Malz, Sonnenblumenkernen und Leinsamen verfeinert. Mit den vorgeschnittenen Brötchen entstehen schnell und einfach herzhaft Burger für unterwegs oder fürs Menü mit Pommes Frites.

Vorteile:

- Dunkel glänzender Eyecatcher
- Bereits fertig gebacken
- Für Liebhaber kräftiger Aromen

2ab-Brötchen

Für Gäste und Kunden, die sensibel auf konventionelle Weizenprodukte reagieren, haben wir ein neues, knuspriges Brötchen Art. 2134 aus 2ab-Weizen. Das wertvolle Urgetreide enthält ausschließlich leicht verträgliches Urgluten sowie kaum FODMAP und ist deswegen besonders leicht verdaulich. So eignet sich dieses rechteckige Brötchen optimal für eine ausgewogene Ernährung.

Vorteile:

- Für unverfälschten Genuss
- Aus 100 % natürlichen Zutaten
- Vegan und laktosefrei
- Mit knackigem Maisdekor

Bio Vitalsandwich

Das Bio-Vitalsandwich Art. 1210 besteht aus besten Zutaten sowie einer wertvollen Saatenmischung. Durch die rechteckige Form des Brötchens sind Ihren Ideen für kreative Sandwiches keine Grenzen gesetzt. Besonders bei einer ernährungsbewussten Kundschaft kommt dieses Produkt gut an. Die Bestreuung mit Bio-Sesam, Bio-Kürbis, sowie Bio-Sonnenblumenkernen sorgt für einen angenehmen Biss und hebt das Brötchen außerdem von anderen Sandwichprodukten ab.

Vorteile:

- Für nährstoffreiche Sandwiches
- In 3-5 Minuten fertig gebacken
- Ideal für eine ausgewogene Ernährung

PRESSEMITTEILUNG DEUTSCHLAND

Vital Mischkiste, 4-fach sortiert

In der Vital Mischkiste Art. 1694 befinden sich 4 verschiedene Brötchen. Mit dieser leckeren Auswahl leisten Sie schnell und einfach einen Beitrag zum Wohlbefinden Ihrer Gäste und Kunden, gleich ob Sie diese in Brotkörben oder am Buffet platzieren.

Vorteile:

- Vier leckere Sorten in einem Karton
- Eyecatcher am Buffet
- Reich an Ballaststoffen

Bio Panini Vital, glutenfrei

Um Gästen und Kunden auch Gluten- und laktosefreie Brötchen anbieten zu können haben wir das Panini Vital Art. 90258 im Sortiment. Mit seinem kernigen Charakter und der feinen Kruste ist es eine leckere Alternative zu herkömmlichen Backwaren.

Die Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und sind von Natur aus ballaststoffhaltig. Ideal als Frühstücks-Brötchen, aber auch als Beigabe zu Suppen oder Salaten sowie zum Belegen hervorragend geeignet.

PRESSEMITTEILUNG DEUTSCHLAND

Über EDNA International GmbH – Zahlen und Fakten

Geschäftsbereich:	Tiefkühlbackwaren & Zubehör
Hauptsitz:	EDNA International GmbH Gollenhoferstraße 3 D-86441 Zusmarshausen
Geschäftsführer:	Edgar Meitinger, Norbert Meitinger
Mitarbeiter:	insgesamt 600 Mitarbeiter
Umsatz:	ca. 120 Mio. Euro
Produktionsstandorte:	drei Produktionsstätten in Deutschland - Brehna, Wollbach & Neunkirchen
Auslandsniederlassungen:	100 %ige Tochterunternehmen in Österreich, Schweiz, Frankreich
Auslieferungslager:	19 Auslieferungslager europaweit
EDNA-Partner:	zahlreiche, europaweite Vertriebspartner

EDNAs Online-Presseservice

Möchten Sie schnell und gezielt an aktuelle News, Informationen und Bildmaterial kommen? Rund um die Uhr bietet Ihnen unser aktueller Online-Presseservice diese Möglichkeit. Unter www.edna.de/presse können Sie sich für den Bilder-Downloadbereich mit folgenden Zugangsdaten anmelden:

Benutzername: **presse**
Kennwort: **edna4press**

Um automatisch über Neuheiten informiert zu werden, können Sie sich für den kostenlosen Presse-Newsletter registrieren. Selbstverständlich erreichen Sie uns auch für Fragen unter: presse@edna.de

Rezepte - ausgewählte kulinarische Kreationen, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge erfreuen, warten hier auf Sie: <http://goo.gl/QJhGha>

Kontakt bei EDNA International GmbH

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen

Telefon: 0800 7227224
Telefax: 0800 7227225
E-Mail: info@edna.de
Internet: www.edna.de

Pressekontakt

Sandra Stöckle

Telefon: 08291 84-377

E-Mail: presse@edna.de