Im Bild von links: Karlheinz Dauner, Petra Brune (beide Vertriebsleitung), Sandra Stöckle (Pressereferentin), Roland Fischer (ebenfalls Vertriebsleitung).

Foto Martin Hangen

Hergestellt mit **BESONDEREM SALZ**

GOLD: Backwaren herzhaft/ Edna International/Bio-Farmer-Brötchen-Mischkiste

Aus ausgesuchten ökologischen Zutaten und mit Meersalz aus Guérande Le Guérandais sind die Brötchen in der rustikalen Brötchenmischkiste von Edna International hergestellt. Dieses Salz ist weniger salzig als das Mittelmeersalz, also zarter am Gaumen und aromatischer. Deshalb gilt es als das Lieblingssalz vieler Köche, die damit ihre Courts-Bouillons und das Kochwasser von Gemüse würzen, aber auch Grillgerichte und Gerichte mit Salzkruste zubereiten. Weitere positive Eigenschaften der Brötchen: laktosefrei, vegan und hundertprozentig natürlich. Die bereits fix und fertig gebackenen Brötchen gibt es in den Sorten Bio Farmer mit Saaten, Bio Bauern-Farmer und Bio Farmer.

Neben dem aromatischen Geschmack und den gesunden Inhaltsstoffen soll ihnen nicht zuletzt die rustikale, handwerkliche Optik zu einem guten Abverkauf verhelfen. Denn als belegte Sandwich-Snacks sind diese Brötchen Eyecatcher. Außerdem eignen sie sich für das Büfett und als Beigabe zu Suppen und Salaten.

FRISCHE aus der Kiste

SILBER: Backwaren süß/Edna International/Blechkuchen-Mischbox

Als Beigabe zu Kaffee und Tee, am Büfett oder auch als süßer Snack zwischendurch ist der locker gebackene Blechkuchen aus dem Hause Edna International konzipiert. Er wird geschnitten in einer Mischkiste ausgeliefert, so dass einem schnellen Einsatz ohne viel Aufwand nichts im Wege steht. In der Mischbox enthalten sind die Sorten Brownie-Kuchen, gefüllter Streuselkuchen und Bienenstich. Saftiger Geschmack, Vielfalt im Karton und lang anhaltende Frische – das soll das Markenzeichen sein.

Edna International produziert und vertreibt Tiefkühlbackwaren, Fine- und Non-Food für alle Branchen aus den Bereichen HoReCa und Bake-Off. Mit mehr als 10.000 verschiedenen Artikeln bietet das Unternehmen eines der größten Vollsortimente an. Von TK-Backwaren, Torten und Kuchen, Feinkost und Artikeln zur Weiterverarbeitung und Veredelung bis hin zu Markengeräten will Edna International die Bedürfnisse seiner jährlich 40.000 Kunden abdecken.

Fruchtig-frisch **MIT CRISP**

BRONZE: Backwaren süß/Erlenbacher/Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte

Das Besondere der drei neuen Crisp & Crunch Schnitten von Erlenbacher ist ihr knuspriger Boden. Das gilt auch für die Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte. Bei ihr wird ein heller Crisp-Boden von einer fruchtigen Joghurt-Creme-Füllung mit eingestrudelter Cranberry-Fruchtzubereitung gekrönt. Und darauf findet sich ein dunkler Schokoladen-Muffinboden, der mit aromatischen Himbeeren bedeckt und mit Tortenguss abgeglänzt ist.

Die beiden weiteren neuen Crisp & Crunch-Schnitten der Erlenbacher Backwaren GmbH sind die Orangen Schoko Crisp-Schnitte und die Walnuss Crunch-Schnitte. Die Nummer Eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt sieht sich als Trendsetter im Segment der Crisp-Schnitten. So wird die Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte bereits seit 2008 gelistet.

Die drei neuen Crisp & Crunch-Schnitten sollen die Tatsache berücksichtigen, dass Umfragen und Studien zufolge die Sensorik für Endkonsumenten immer wichtiger wird.

HANDGEFORMT

SILBER: Nestlé Schöller/ Knusperschleifen

Problemlöser für den kleinen Hunger zwischendurch – so sind die Knusperschleifen der Marke Nestlé Schöller Backwaren angelegt. Gleich drei Variationen mit sichtbarer Füllung im Butter-Plunderteig sollen hungrige Snacker ins Schwärmen bringen. Alle drei Sorten sind von Hand geschlungen. Sowohl warm als auch kalt können sie verzehrt werden.
Die vegetarische Knusperschleife Mediterrane Art soll mit ihrer würzigen Gemüsefüllung aus Tomaten, Zucchini, Paprika, Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch Erinnerungen an südliche

Urlaubsregionen wecken. Bei der Knusperschleife Elsässer Art (im Bild) ist die Füllung an die beliebte Spezialität Elsässer Flammkuchen angelehnt – mit Sauerrahm, Zwiebeln und Rohschinken. Die Knusperschleife Salami-Käse verbindet Salami mit herzhaftem Edamer-Käse. Paprikawürfel runden die Füllung ab.

FRAGILES WERK

BRONZE: HUG/ Tartelette Linie Filigrano

22 verschiedene Tartelettes in den Varianten Dessert, Choco und Snack hat HUG unter dem Namen Filigrano Collection erfolgreich am Markt platziert. Vor den Erfolg hatten die „Götter" allerdings den Fleiß und die Kreativität gesetzt. Mehrere Jahre dauerte es, bis die Produktentwicklungs-Experten von HUG die dünnen Filigrano Tartelettes mit den senkrechten Wänden marktreif hatten. Schließlich ist bei der Produktion eine extreme Präzision gefordert: Die Formen müssen auf Zehntelmillimeter passen, um die nur zwei Millimeter dünnen Tartelettes zu fertigen. Auch die Teige sind etwas Besonderes: Die sehr feinen und zarten Mürbeteige mit 100 Prozent Schweizer Butter werden in kleinen Chargen kurz vor der Produktion hergestellt. Die neuen Tartelettes sind mit einem Kakao-Kokos-Medium ausgesprüht. Das ist geschmacksneutral, klar und transfettfrei.

EDNA International GmbH · Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen · info@edna.de