

PRESSE NEWSLETTER SCHWEIZ

Knusprig und vom Feuer geküsst



Rösch gebackene Flammkuchen aus dem Steinofen sind auf Sommerfesten der ideale Begleiter zu kalten Getränken. Gerade bei Weinfesten, Straßenfesten oder Weinproben sorgt dieser herzhafte Snack für steigende Umsätze. Ob Sie dabei einen klassischen Flammkuchen Elsässer Art, eine gewagtere Kombination wie Hähnchen mit Ananas oder eine vegetarische Alternative mit Gorgonzola und Walnuss genießen möchten, der leckere Snack aus der deutsch-französischen Grenzregion ist schnell zubereitet, wandelbar und köstlich. Für den kleineren Appetit stellen wir Ihnen außerdem unsere Pizzateig-Kugel zum Selberbelegen vor. Keine Lust auf heiße Snacks? Dann ist vielleicht die klassische Wiesn Brezn etwas für Sie.

Das Original

Der kreisrunde Elsässer Flammkuchen Art. 1184 ist der Klassiker unter den Flammkuchen. Eben noch gefroren, ist der knusprige Snack innerhalb von 13 Minuten frisch aufgebacken und servierfähig. Mit diesem Leckerbissen steigern Sie nicht nur Ihre Umsätze, sondern können Sie auch flexibel reagieren, wenn viele Gäste das gute Wetter für einen Besuch Ihres Lokals nutzen.

PRESSE NEWSLETTER SCHWEIZ

Herzhaftes Fingerfood

Ob nun beim Sektempfang oder auf einem gut besuchten Straßenfest, häufig werden herzhaft Snacks einfach im Stehen gegessen. Für den schnellen Genuss eignen sich besonders feine Picobellis Art. 1658 als praktisches Fingerfood. Mit der Mischkiste bieten Sie Ihren Gästen und Kunden eine leckere Auswahl in drei Sorten: Schinken, Salami und Spinat.

Baguette meets Flammkuchen

Mit unserem Flammkuchenbaguette Art. 1069 servieren Sie Ihren Kunden leckeren Brotgeschmack zusammen mit dem beliebten Belag aus Speck und Zwiebeln. Kombiniert mit dem klassischen Hefeteig, aus dem das Baguette gebacken wurde, entsteht eine Leckerei, die jeden Genießer in den siebten Snackhimmel schickt. Dieser herzhaft Imbiss passt ideal zu Bier und Wein und macht Lust auf mehr.

1001 Pizzaidee

Werden Sie kreativ mit der Pizzateig-Kugel Art. 5030. Nach dem Auftauen können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und Pizzen ganz nach Lust und Laune kreieren. Neben Klassikern wie Pizzen mit Salami oder Schinken, sind mit diesem Rohling auch vegane Kreationen möglich. Mit Grillgemüse belegt oder mit Tomaten, Rucola und Pinienkernen schmeckt dieser heiße Snack auch ohne Käse.

Bunte Gourmet-Burger

Burger sind aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken und bleiben nach wie vor ein absoluter Kundenliebling. Bringen Sie neuen Schwung in Ihr Burgergeschäft, indem Sie bunte Burger Buns in Ihr Sortiment aufnehmen. Kreieren Sie asiatisch angehauchte Rezepte mit unserem China Burger Art. 1826, werden Sie kreativ mit dem Red Love Burger Art. 1951 oder setzen Sie farbliche Kontraste mit dem Black Burger Art. 1845. So heben Sie sich von der Konkurrenz ab und servieren zudem köstliche Eyecatcher.

Laugenschmaus bei EDNA

Leckere Laugenprodukte schmecken natürlich das ganze Jahr. Eine Wiesn Brezn Art. 148 gönnt man sich allerdings am liebsten, wenn es draußen warm ist. Egal ob im Biergarten oder Bierzelt, auf einem Volksfest oder einfach als Hingucker am Buffettisch, dieser knusprige Riese mit weichem, lockeren Innenleben lässt nicht nur Kinderherzen höher schlagen. Um den Klassiker mit Freunden und Familie zu teilen, ist er allerdings fast zu lecker.

PRESSE NEWSLETTER SCHWEIZ

Über EDNA Backwaren AG & EDNA International GmbH

EDNA Backwaren AG ist eine 100%ige Tochter der Firma EDNA International GmbH, mit Sitz in Gamprin-Bendern. Sie beliefert flächendeckend die ganze Schweiz mit dem EDNA-Sortiment. Damit werden ein grosses Sortiment an innovativen Produkten sowie das Dienstleistungspaket auf dem Schweizer Markt zur Verfügung gestellt. Durch den EDNA Online-Shop bietet das Unternehmen seinen Kunden einen erstklassigen Service rund um die Uhr unter www.edna.ch.

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 – 750 750
Telefax: 0800 – 750 751
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.ch

Abdruck honorarfrei - Belegexemplar erbeten.