Pâques – un moment de fête pour les brioches !

Des produits tendance et de qualité pour une fête de Pâques réussie.

Entreprise familiale de tradition, EDNA fournit des produits boulangers surgelés de haute qualité sur tout le marché de la restauration hors foyer, en ciblant principalement les secteurs HoreCa et Bake-off.

En complément d'une gamme étendue de produits boulangers, notre gamme Univers Service propose un large choix d'articles issus de l'épicerie fine ainsi que non-alimentaire : coupelles en chocolat, tartelettes, appareils, articles pour les buffets et le service traiteur,... Retrouvez toutes nos catégories sur notre boutique en ligne.

Cette diversité permet aux clients d'EDNA de pouvoir se fournir d'une seule et même source. Par ailleurs, les prestations de service de qualité assurent une ouverture optimale à la clientèle.

Réjouissez-vous des produits phare d'EDNA !

Afin de vous donner un petit avant-goût des tendances actuelles, les pages suivantes vous apporteront des informations utiles sur les produits les plus populaires du moment. Tous les textes et images sont gracieusement mis à votre disposition pour une parution dans votre revue ou en ligne. Une pièce justificative est demandée pour toute reproduction.

Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez à la société EDNA et à nos produits.

Attachée de presse
E-Mail: presse@edna.fr

Produits briochés

Comme chaque année, l'incontournable classique annonce le début du printemps culinaire. Même si la confection de la pâte levée n'est pas de tout repos, il y a d'innombrables raisons pour lesquelles ce délice en vaut le détour.
Tendrement moelleux et légèrement sucrés – par leur goût incomparable et leur individualité, les produits briochés sont très appréciés tout au long de l'année.

Cette délicieuse gourmandise se déguste au petit déjeuner, comme encas pour une petite faim ou pour la pause café ! Qu'elle soit sous la forme de la traditionnelle tresse ou en petit lapin mignon, elle a une place attitrée sur la table pascale.

Lapin bretzel, cuit (Art. 3010)
Notre article saisonnier pour Pâques : le très convoité bretzel prend la forme d'un lapin et retiendra ainsi toute l'attention sur un buffet ou dans une vitrine. Par ailleurs, le savoureux lapin bretzel est prêt à l'emploi et ainsi très simple d'utilisation. Notre suggestion : pour une dégustation optimale, réchauffez-le au four 7 – 8 minutes à 100 °C.

- **Taille pratique**
- **Ne contient pas de produit animalier – 100 % végan**

Briochette aux raisins (Art. 950)
Les briochettes cuites, à base de pâte levée et richement garnie de raisins secs, ne conviennent pas seulement pour le petit déjeuner et la vente à emporter, mais peuvent également accompagner une boisson chaude pour une agréable pause gourmande. Il suffit de laisser décongeler, de servir et de savourer.

- **Préparation rapide**
- **Polyvalent**
- **Idéal pour les hôtels et les points chauds**

© 2021 EDNA Surgelés Sàrl - Impression gratuite - exemplaire justificatif demandé.

Assort. de brioches tressées, 3 sortes (Art. 1937)
Dans les sortes :
- noisettes
- pavot
- fromage blanc

Avec l'assortiment classique de brioches tressées main, profitez de trois saveurs très appréciées dans un seul carton. Cuite sans moule, chaque tresse a une forme unique.

- **Fourrages faits maison**
- **Prêtes à servir**
- **Visu artisanal**

Brioche aux raisins secs (Art. 358)
Tresse délicate et légère, tressée main, à base de beurre et affinée par l'ajout de raisins secs.
Cuite dans un moule, cette savoureuse viennoiserie se déguste avec de la confiture ou une boisson chaude.

- **Tressée main**
- **Saupoudrée de sucre cristallisé**
- **Idéal pour le petit déjeuner et en accompagnement d'une boission chaude**

Brioche couronne aux noisettes (Art. 2420)
Un véritable accroche-regard sur chaque buffet de gâteaux : notre irrésistible tresse briochée au beurre. Généreusement garnie d'un délicieux fourrage aux noisettes fait maison, cette gourmandise aura une place de choix au petit déjeuner ou sur un buffet sucré.

- **Simple à couper en portions**
- **100 % naturel**
- **Fourrage visible**

EDNA © 2021 EDNA Surgelés Sàrl - Impression gratuite - exemplaire justificatif demandé.

EDNA Surgelés Sàrl

EDNA Surgelés est une filiale française d'EDNA International GmbH, se situant à Mundolsheim (Alsace). Elle dessert toute la France avec la gamme EDNA et met à disposition, tout comme à l'international, de nombreux produits innovants ainsi qu'une prestation de services complète. Par la boutique en ligne sur www.edna.fr, la société offre un service de premier choix, 24h/24 et 7j/7, à ses clients.

EDNA International GmbH (www.edna.de) fabrique et distribue des produits boulangers surgelés, de l'épicerie fine ainsi que des produits non alimentaires, dans le secteur CHR (café, hôtellerie, restauration) et aux points chauds. EDNA propose, avec plus de 10 000 articles, l'un des plus gros assortiments.
La société s'efforce de satisfaire au mieux les besoins de ses clients, en proposant des produits boulangers surgelés, des tartes et des gâteaux, de l'épicerie fine, du matériel de décoration et de transformation de produits ainsi que du matériel professionnel.

Chaque année, plus de 40 000 clients sont livrés dans toute l'Europe avec ce vaste assortiment de produits, qui est continuellement élargi grâce à de constantes innovations. De ce fait, l'entreprise s'oriente principalement aux besoins du marché et propose ainsi un éventail de services à ses clients : centre d'appels, commerciaux, boutique en ligne.

EDNA se compose à ce jour de 3 sites de production, 19 entrepôts en Europe, 1 filiale alle-mande et 3 filiales étrangères. L'entreprise emploie près de 600 personnes et livre ses clients dans le monde entier avec le respect de la chaîne du froid.

EDNA International GmbH est certifié DIN EN ISO 22001:2018, ISO 50001:2018, et IFS depuis 1995. De plus, depuis 1997, la société travaille selon le concept HACCP.

EDNA Surgelés Sàrl
2 Rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM
Tél : 0 800 58 25 30
E-Mail: info@edna.fr