

Immer gut drauf:  
**UNSERE PIZZA-TOPPINGS**



**SALAMI**

Entdecken Sie  
die Vielfalt

**SCHINKEN**

Der saftige  
Klassiker

**SLOW COOKED  
SPICY BEEF CHUNKS**

Toppings der  
besonderen Art



# Das perfekte PIZZA-TOPPING

kommt von Danish Crown Professional

Jährlich werden Millionen Gerichte mit unseren Danish Crown Professional Pizza-Toppings belegt und verfeinert. Ob große, internationale Ketten oder kleine, individuelle Geschäfte – wir sind durch unsere Handelspartner überall vertreten.

Unser Sortiment? So vielseitig wie eure Pizzaidéen:

- Klassische Salami
- Peperoni-Salami
- Halal Salami
- Schinken
- Zarte Slow Cooked Produkte
- Würzige Halal Beef Chunks

Unsere Mission geht weiter:

- Trends aufspüren
- Kundenwünsche umsetzen
- Sortiment weiterentwickeln

Dank unserer hohen Produktqualität, innovativer Entwicklung und langjähriger Erfahrung bieten wir ein Premium-Sortiment, das stets überzeugt!



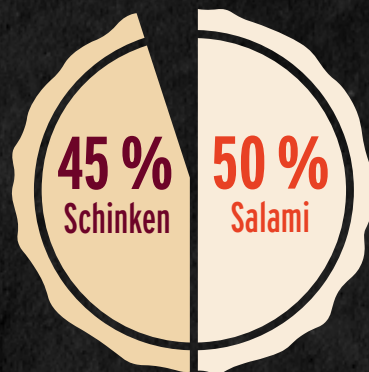




DER DEUTSCHEN  
VERBRAUCHER:INNEN  
KONSUMIEREN PIZZA.

Quelle: Pizza Deutschland  
Markt Report 2024

DIE BELIEBTESTEN  
PIZZA-TOPPINGS  
DER DEUTSCHEN



Quelle: YouGov; n=1040;  
Mehrfachauswahl möglich



DIE KONSUMFREQUENZ  
VON PIZZA IN DEUTSCHLAND



1 X MONATLICH



1 X WÖCHENTLICH

Quelle: YouGov; n=2067

# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## CHORIZO-SALAMI GESCHNITTEN, Ø 27 MM

Rohwurstspezialität, nach spanischer Art,  
mit Knoblauch und Paprika fein gewürzt.  
Geräuchert, getrocknet und tiefgefroren.



## NDUJA PIKANTE CRUMBLE

Pikante Rohwurst Crumble aus Schweine-  
fleisch nach kalabrischer Art in Würfelform.  
Getrocknet und tiefgefroren.





# VORDER- UND HINTERSCHINKEN ALS PIZZA-TOPPING

IM  
BLOCK

**TIPP:**

Versuchen Sie diesen Hingucker mit einem Spiegelei.

Der Hinterschinken, Vorderschinken und Pizzabelag im Block ist die komfortable Wahl für vielfältigen Einsatz. Ob in Scheiben oder zerkleinert, in Streifen oder Würfel – alles ist möglich.

## SALAMI

Unsere Pizza-Salami gibt es in verschiedenen Preisklassen, um die kosteneffektivste Lösung zu bieten.

Unsere klassische Salami gibt es im Stück oder bereits fertig geschnitten in verschiedenen Kalibern von 55 bis 80 mm.

**35 %**

der Deutschen geben Salamipizza als ihre Lieblingspizza an!

Quelle: Umfrage  
HelloFresh 2022

Vielfalt in der Küche:  
Schmeckt to go auf dem Baguette, auf der Zwischenmahlzeit in der Gemeinschaftsverpflegung oder auf dem Hauptgericht in der Gastronomie.



# PEPERONI-SALAMI

Unsere Peperoni-Salami erhalten Sie in verschiedenen Kalibern von 42 bis 45 mm.

Unsere Peperoni-Salami ist über Buchenholz geräuchert und gelingt nach ein paar Minuten im Ofen immer perfekt knusprig und schmackhaft.

Die Peperoni-Salami ist mit pikant-scharfen Gewürzen fein abgeschmeckt und bringt eine angenehme Schärfe in eine Vielzahl von Gerichten.

Unsere Peperoni-Salami ist vorgeschnitten sowohl gekühlt als auch tiefgefroren erhältlich.

# HALAL SALAMI UND HALAL PEPERONI

Die Halal Salami gibt es im Kaliber 55 mm (klassisch) und 45 mm (scharfe Peperoni-Variante).

Unsere Halal Salami ist aus Hähnchen- und Rindfleisch hergestellt und trägt das Halal-Zertifikat. Es gibt sie in der klassischen und als scharfe Peperoni-Variante.

**1,89 MRD. €**  
Prognose Marktvolumen von Halal-Lebensmitteln weltweit bis 2027  
*Quelle: Statista-Studie 2024*

Ideal für die Gemeinschaftsverpflegung: Die Halal-Zertifizierung und Herstellung ohne Schweinefleisch ermöglicht die Ansprache einer Vielzahl von Kunden.



# SLOW COOKED

Nach unserer bekannten Slow Cooked Methode schonend und langsam gegart, so dass das Fleisch besonders saftig und zart bleibt.

Für besondere Pizza-Kreationen bieten wir auch unsere **Pulled Pork** und **Pulled Turkey-Spezialitäten** als Topping-Variante an. Fix & fertig zerkleinert zur direkten und einfachen Verwendung.

Unsere Slow Cooked Produkte sind ideal als Topping z. B. für Salate oder Pizzen, aber auch als Filling für z. B. Pita-Taschen und Wraps.

# HALAL SPICY BEEF CHUNKS

Unsere Halal Spicy Beef Chunks sind vielseitig einsetzbar. Ob auf der Pizza, auf einer Baked Potato, in Saucen oder Suppen – die Spicy Beef Chunks verleihen dem Gericht den letzten Pfiff.

Bei der Herstellung wird gänzlich auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe verzichtet und das schmeckt man auch.

Unsere Halal Spicy Beef Chunks sind auch ein besonderes Highlight für die mexikanische Küche. Taco, Burrito und Co. bekommen damit den letzten Pfiff.

## TIPP:

Versuchen Sie es mit einem selbstgemachten Pesto Rosso aus getrockneten Tomaten. Dies verleiht Ihrem Gericht einen delikaten, frischen Geschmack.



# PRODUKTINFORMATIONEN

## SCHINKEN

| Artikel-Nr. | Produktname                           | Gewicht/Stk | Anzahl/Krt. | Palettenschema           | Restlaufzeit | Verpackung | Kühlung                                                                             |
|-------------|---------------------------------------|-------------|-------------|--------------------------|--------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 80004487    | Vorderschinken 95 %                   | 5 kg        | 2 × 5 kg    | 60 Krt./Palette, 4 Lagen | 150 Tage     | vac.       |  |
| 80009588    | Orig. Delikatess Hinterschinken 95 %  | 5 kg        | 2 × 5 kg    | 60 Krt./Palette, 4 Lagen | 150 Tage     | vac.       |  |
| 80002470    | Pizzabelag Vorderschinkenfleisch 83 % | 5 kg        | 2 × 5 kg    | 60 Krt./Palette, 4 Lagen | 150 Tage     | vac.       |  |
| 80002335    | Pizzabelag Vorderschinkenfleisch 93 % | 5 kg        | 2 × 5 kg    | 60 Krt./Palette, 4 Lagen | 150 Tage     | vac.       |  |
| 80002342    | Pizzabelag Vorderschinkenfleisch 59 % | 5 kg        | 2 × 5 kg    | 60 Krt./Palette, 4 Lagen | 150 Tage     | vac.       |  |

## SALAMI

| Artikel-Nr. | Produktname                               | Gewicht/Stk | Anzahl/Krt. | Palettenschema            | Restlaufzeit | Verpackung | Kühlung                                                                               |
|-------------|-------------------------------------------|-------------|-------------|---------------------------|--------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 70131222    | Pizza-Salami im Stück ø 80 mm             | 2 kg        | 3 × 2 kg    | 60 Krt./Palette, 10 Lagen | 180 Tage     | atmos.     |    |
| 70131373    | Pizza-Salami geschnitten ø 55 mm          | 1 kg        | 6 × 1 kg    | 36 Krt./Palette, 4 Lagen  | 60 Tage      | atmos.     |    |
| 70131892    | Salami geschnitten ø 80 mm                | 0,5 kg      | 18 × 0,5 kg | 40 Krt./Palette, 5 Lagen  | 60 Tage      | atmos.     |    |
| 80006160    | Halal Salami geschnitten ø 55 mm          | 1 kg        | 9 × 1 kg    | 48 Krt./Palette, 8 Lagen  | 120 Tage     | atmos.     |   |
| 80006161    | Halal Peperoni-Salami geschnitten ø 45 mm | 1 kg        | 9 × 1 kg    | 48 Krt./Palette, 8 Lagen  | 120 Tage     | atmos.     |  |
| 80008486    | Peperoni-Salami geschnitten ø 42 mm       | 1 kg        | 9 × 1 kg    | 48 Krt./Palette, 8 Lagen  | 60 Tage      | atmos.     |  |
| 70131785    | Peperoni-Salami geschnitten ø 45 mm       | 1 kg        | 9 × 1 kg    | 36 Krt./Palette, 6 Lagen  | 180 Tage     | atmos.     |  |
| 80009588    | Chorizo-Salami, geschnitten               | 1 kg        | 9 × 1 kg    | 48 Krt./Palette, 8 Lagen  | 180 Tage     | atmos.     |  |

## WEITERE TOPPINGS

| Artikel-Nr. | Produktname             | Gewicht/Stk | Anzahl/Krt. | Palettenschema           | Restlaufzeit | Verpackung | Kühlung                                                                               |
|-------------|-------------------------|-------------|-------------|--------------------------|--------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 80005157    | Pulled Pork IQF         | 1 kg        | 6 × 1 kg    | 40 Krt./Palette, 5 Lagen | 180 Tage     | Btl.       |  |
| 80005158    | Pulled Turkey IQF       | 1 kg        | 6 × 1 kg    | 40 Krt./Palette, 5 Lagen | 180 Tage     | Btl.       |  |
| 80006380    | Halal Spicy Beef Chunks | 1 kg        | 10 × 1 kg   | 60 Krt./Palette, 6 Lagen | 180 Tage     | Btl.       |  |
| 80009587    | Nduja – Pikante Crumble | 1 kg        | 6 × 1 kg    | 40 Krt./Palette, 6 Lagen | 180 Tage     | atmos.     |  |



**Danish Crown**  
PROFESSIONAL

Danish Crown Foods Germany GmbH · Christoph-Probst-Weg 26 · D-20251 Hamburg  
Tel. 040 55 43 60-30 · Fax 040 55 43 60-75 · [www.danishcrownprofessional.de](http://www.danishcrownprofessional.de)