



Danish Crown
PROFESSIONAL

SIE BIETEN KULINARISCHE LÖSUNGEN. WIR LIEFERN DAS FLEISCH DAFÜR.

Bacon, Mehlklösschen, Toppings und vieles mehr





WIR SIND DANISH CROWN PROFESSIONAL

Ihr Partner für echte Fleischkompetenz aus Dänemark. Mit unserem breiten Sortiment und innovativen Produktlösungen bieten wir maßgeschneiderte Konzepte für jeden Anwendungsbereich.

Unsere Produkte garantieren gleichbleibende Qualität, kalkulierbare Garzeiten und optimale Texturen – ideal für die industrielle Weiterverarbeitung. Durch Danish Crown Professional profitieren Hersteller von hoher

Liefersicherheit und planbaren Mengen. Das breite, standardisierte Sortiment erleichtert automatisierte Prozesse, während der genossenschaftliche Ursprung Qualität, Transparenz und Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette sichert.

Wir beziehen unser Fleisch von ausgewählten regionalen Betrieben und legen dabei besonderen Wert auf Tierwohl und verantwortungsvolle Beschaffung.



WARUM SIE AUF UNS SETZEN KÖNNEN:



Hohe Qualität und Liefersicherheit



Engagiertes Produktentwicklungs-Team



Marktführer



Zuverlässige Produktion – Dual-Sourcing-Möglichkeiten



Tiefgehendes Branchen- und Partnerwissen



Breites Sortiment

KLAR IM FOKUS: LEBENSMITTELSICHERHEIT

“ Wir liefern sichere, hochwertige Fleischprodukte, die gezielt auf die Anforderungen von Kunden und Märkten zugeschnitten sind. ”



HOHE QUALITÄT FÜR BESTE EFFIZIENZ

Wer in der Lebensmittelverarbeitung einkauft, muss Qualität, Kosten und Versorgungssicherheit im Blick behalten. Unsere Produktlösungen sorgen dafür, dass Ihre Prozesse rundlaufen – hygienisch, nachhaltig und wirtschaftlich.

Darauf können Sie sich verlassen:

- **Geprüfte Qualität:** Entwickelt für höchste Anforderungen in der Lebensmittelverarbeitung.
- **Sichere Lieferketten:** Durchdachte Lagerhaltung garantiert Verfügbarkeit – selbst bei hoher Nachfrage.
- **Kosteneffizienz:** Unsere Systeme helfen, Ausgaben zu senken und Abläufe zu optimieren.
- **Starke Partnerschaft:** Wir verstehen Ihre Branche und liefern Lösungen, die wirklich weiterbringen.

Ob Produktion, Verpackung oder Logistik – mit uns haben Sie einen Partner an Ihrer Seite, der Verlässlichkeit und Effizienz verbindet.

QUALITÄT MIT ANSPRUCH: HALAL- UND BIO-PRODUKTE

Unser Sortiment umfasst auch Halal- und Bio-Produkte, die nach strengsten Qualitätsrichtlinien hergestellt werden – für individuelle Anforderungen und höchste Ansprüche.



UNSER NACHHALTIGKEITSANSATZ

Nachhaltigkeit ist bei Danish Crown Professional fest in der gesamten Wertschöpfungskette verankert. Der ganzheitliche „Farm to Fork“-Ansatz verbindet Landwirtschaft, Produktion und Verarbeitung zu einem System, das Effizienz, Tierwohl und Ressourcenschonung in Einklang bringt.

Wir legen besonderen Wert auf:

- **Tierwohl:** Alle Tiere werden ihr Leben lang respektvoll und artgerecht behandelt.
- **Entwaldungs- und umwandlungsfreies Soja:** Wir verwenden ausschließlich entwaldungs- und umwandlungsfreies Soja als Futtermittel und kaufen nur noch Soja, das vom Roundtable on Responsible Soy zertifiziert ist.

KLARE ZIELE GEBEN DIE RICHTUNG VOR

Eine deutliche CO₂-Reduktion soll bereits bis 2030 erreicht werden, wofür das Unternehmen auf konkrete, messbare Maßnahmen setzt.

- Optimierung der landwirtschaftlichen Prozesse zur Emissionsreduktion
- Einsatz erneuerbarer Energien in der Produktion
- Verringerung von Lebensmittelverlusten
- Entwicklung nachhaltigerer Verpackungslösungen

Transparenz spielt dabei für uns eine zentrale Rolle. Fortschritte werden kontinuierlich erfasst und offen kommuniziert. So entstehen Produkte, die nicht nur qualitativ überzeugen, sondern auch aktiv zur Nachhaltigkeit beitragen. Das Ergebnis: weniger CO₂, verantwortungsvollere Produktion und zukunftssichere Lösungen.



UNSERE STANDORTE

LEGENDE

- Bacon
- BBQ- und Slow-Cooked-Produkte
- Burger Pattys
- Fertiggerichte
- Fleischbällchen/Frikadellen
- Gegarter Schinken (Blöcke & Stücke)
- Geschnittene Kochschinken- und Brühfleischwaren
- Gewürfeltes gegartes Fleisch
- Räucherwaren
- Salami & Pepperoni-Salami
- Snack-Convenience
- Wurstwaren



AALBORG, DÄNEMARK

Verarbeitete Lebensmittel
(Jahresdurchschnitt)
15.476 T



SVENSTRUP, DÄNEMARK

Verarbeitete Lebensmittel
(Jahresdurchschnitt)
17.579 T



THORNING, DÄNEMARK

Verarbeitete Lebensmittel
(Jahresdurchschnitt)
16.333 T



LÅSBY, DÄNEMARK

Verarbeitete Lebensmittel
(Jahresdurchschnitt)
2.600 T



ESBJERG, DÄNEMARK

Verarbeitete Lebensmittel
(Jahresdurchschnitt)
19.097 T



OLDENBURG & SCHÜTTORF, DEUTSCHLAND

Verarbeitete Lebensmittel
(Jahresdurchschnitt)
38.539 T



DINKLAGE, DEUTSCHLAND

Verarbeitete Lebensmittel
(Jahresdurchschnitt)
16.707 T



HAARLEM, NIEDERLANDE

Verarbeitete Lebensmittel
(Jahresdurchschnitt)
23.236 T



BEI FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS!

KATJA FERCHER

Key Account Managerin
Catering, Systemgastronomie,
Industrie (DE, AT, CH)

kafe@danishcrown.com

+49 171 6281038

VIelfalt für oben drauf: TOPPINGS

Millionenfach im Einsatz: Unsere Toppings überzeugen täglich in großen Ketten ebenso wie in individuellen Betrieben. Vielseitig und wirtschaftlich sind sie die ideale Basis für effiziente Prozesse und stabile Ergebnisse.

Von fermentierten Produkten bis hin zu gegarten Varianten bieten wir für jede Anwendung die passende Lösung, in verschiedenen Zuschnitten oder individuell nach Maß – zuverlässig, skalierbar und auf konstant hohe Qualität ausgelegt.



TOPPINGS

Produktionsort	Produkt	Fleisch	Verpackung	Zertifizierungen	Durchmesser
Thorning, DK	• Pepperoni • Hybrid • Salami	• Schwein • Rind • Huhn	Scheiben: • Atmos.: 1–1,25 kg • Beutel: 10–12 kg	• Halal • TWA • BRC • ISO	• 17 mm • 35 mm • 40 mm • 45 mm • 55 mm • 68 mm • 78 mm
	• Weitere Salami-Spezialitäten		Stück: • Palletainer • E2-Kiste		
			Gekühlt/gefroren/ IQF		
	• Nduja – pikante Crumble	• Schwein	• Atmos.: 1 kg • Beutel: 10–12 kg		
Svenstrup, DK	• Pepperoni-Salami	• Schwein	Scheiben: • Atmos.: 1–1,25 kg	• USDA • BRC • ISO	• 29 mm • 35 mm • 44 mm • 49 mm
	• Weitere Salami-Spezialitäten		Stück: • Beutel, E2		
			Gekühlt/gefroren		

CRUMBLE – FLEISCHBÄLLCHEN

Produktionsort	Produkt	Fleisch	Verpackung	Zertifizierungen	Größe
Aalborg, DK	• Chunks	• Rind • Schwein	• Beutel: 1–10 kg, gefroren	• IFS • BRC • ISO	• 6 × 10 mm • 10 × 10 mm
	• Fleischbällchen	• Pute • Huhn	• Beutel: 1 kg, gefroren		• 7–12 g
Låsby, DK	• Taco Beef • Philly Beef	• Rind	• Beutel: 2 kg, gefroren	• BRC • ISO	• 10 × 10 mm, rustikal geschnitten
	• Crumble • Gewürfelt	• Rind • Schwein • Huhn			

GEGARTE PRODUKTE – SCHINKEN & BACON

Produktionsort	Produkt	Fleisch	Verpackung	Zertifizierungen	Zuschnitte
Dinklage, DE	• Kochschinken	• Schwein	• Beutel: 1 kg, gekühlt • Beutel: 1–10 kg, IQF • Stück: E2, 3 × 6 kg	• BRC • IFS • ISO	z. B. 30 × 30 × 3 mm, 40 × 20 × 3 mm, 30 × 10 × 3 mm
	• Fleischaufschnitt	• Schwein • Rind • Pute	• Atmos.		• Rund: z. B. 90 mm • D-Form: z. B. 128 mm
	• Formfleisch-Bacon	• Schwein	• Beutel: 1 kg, gekühlt • Beutel: 1–10 kg, IQF		z. B. 30 × 30 × 3 mm, 40 × 20 × 3 mm, 30 × 10 × 3 mm

WÜSTCHEN

Produktionsort	Produkt	Fleisch	Verpackung	Zertifizierungen	Zuschnitte
Svenstrup, DK	• Sausage Coins	• Schwein	• 1 kg, gekühlt/gefroren	• USDA* • BRC • ISO *Je nach Produkt	
	• Hotdog-Würstchen		• 1–1,25 kg, gekühlt/gefroren		• 8 mm • 16 mm
Oldenburg, DE	• Cocktail-Würstchen	• Schwein	• 1–2,5 kg, gefroren	• IFS • ISO	• 7,2–10 g

EINE UNSERER SPEZIALITÄTEN:

BACON

Wir stellen seit 1912 Bacon her. Daher dürfen wir uns mit Fug und Recht als Bacon-Spezialist bezeichnen. Unser Sortiment umfasst eine breite Vielfalt an Bacon-Spezialitäten: von klassischen Scheiben über Würfel und ganze Stücke bis hin zur Geflügel-Variante.

Bei der Herstellung setzen wir konsequent auf höchste Qualitätsstandards. Im Fokus stehen dabei stets ein überzeugender Geschmack und maximale Lebensmittelsicherheit.



BACON, ROH

Produktionsort	Produkt	Fleisch	Verpackung	Zertifizierungen	Größe
Oldenburg (+ Schüttorf), DE	• Geschnitten • Geschnitten, auf Backpapier ausgelegt (Layout)	• Schwein	• Atmos.: 500–2.500 g • Vac.: 500–2.500 g Kartons, E2- und SRS-Kisten, gekühlt/gefroren	• IFS • ISO • Tierwohl (ITW2, Haltungsform 3, Freiland), • Bio	• Scheibenspezifikation abhängig von Kundenwunsch
		• Huhn	• Atmos.: 500 g Kartons, E2- und SRS-Kisten, gekühlt/gefroren		• Scheibenspezifikation abhängig von Kundenwunsch
	• Gewürfelt, geräuchert • Gewürfelt, ungeräuchert	• Schwein	• Atmos.: 500–1.000 g Kartons, E2- und SRS-Kisten, gekühlt/gefroren		• 6×6 mm Lardons, 8×8 mm Lardons • 10×10 mm Lardons Würfel

BACON, GEGART

Produktionsort	Produkt	Fleisch	Verpackung	Zertifizierungen	Größe
Haarlem, NL	• Geschnitten	• Schwein	• Atmos., vac.: 400–1.000 g Kartons, gekühlt/gefroren • Lose Ware in blauen Säcken: 400–1.000 g CBL-Kisten, gefroren	• IFS • BRC • Tierwohl (Better Leven) • Bio	• Scheibenspezifikation abhängig von Kundenwunsch
	• Gewürfelt, geräuchert • Gewürfelt, ungeräuchert		• Atmos., vac.: 400–1.000 g Kartons, gekühlt/gefroren • Lose Ware in blauen Säcken: 400–1.000 g CBL-Kisten, gefroren		• 6 × 6 mm, 8 × 8 mm und 10 × 10 mm Lardons oder Würfel
	• Rückenspeck, gewürfelt • Rückenspeck, am Stück		• Stück: 1.500 g, Würfel: 1.200 g E2-Kisten, gekühlt		• Individuell
	• Stück		• Vac., variables Gewicht – ca. 1.700 g E2-Kisten, gekühlt		• Individuell
	• Geschnitten		• Atmos., lose Ware in blauen Säcken: 500–1.000 g Kartons, CBL-Kisten gekühlt/gefroren		• 35 % Heavy Cooked (verzehrfertig) • 43 % Fully Cooked (verzehrfertig) • 60 % Bake-off
	• Würfel				
	• Flocken & Bits				

RUNDE KLASSIKER:

MEHLKLÖSSCHEN, FLEISCHBÄLLCHEN & SUPPEN

Unsere Knödel, Fleischbällchen und Suppeneinlagen bieten zuverlässige Qualität für unterschiedlichste Anwendungen – ob mit Schwein, Rind, Geflügel oder auf Ei-/Mehl-basis.

Die Produkte überzeugen durch gleichbleibenden Geschmack und eine einfache Verar-beitung. Ideal für effiziente Abläufe und vielseitige Einsatzmöglichkeiten in Ihrer Profi-küche.



MEHLKLÖSSCHEN, FLEISCHBÄLLCHEN & SUPPEN

Produktionsort	Produkt	Fleisch	Verpackung	Zertifizierungen	Größe
Esbjerg, DK	• Mehlnöbchen, gekocht • Fleischbällchen, gekocht	• Schwein • Rind • Huhn • Pute	• Beutel: 200–2.000 g, gefroren • Großbehälter: 300 kg, gefroren	• ISO • Bio/organisch	• 1–60 g, verschiedene Formen
	• Mehlnöbchen	• Ei/Mehl	• Beutel: 200–2.000 g, gefroren		• 3 g
	• Suppen	• Huhn • Rind	• Beutel: 1 kg, gekühlt • Beutel: 1–10 kg, IQF		

KÜCHENFERTIGE LÖSUNGEN:

FLEISCHBÄLLCHEN & BURGER PATTYS

Mit unseren vorfrittierten Fleischbällchen und Burger Pattys wird der Küchenablauf spürbar einfacher und effizienter. Sie lassen sich flexibel portionieren, in kürzester Zeit zubereiten und liefern dabei jederzeit gleichbleibend hohe Qualität.

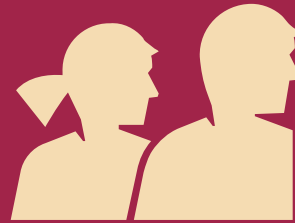


FLEISCHBÄLLCHEN & BURGER PATTYS

Produktionsort	Produkt	Fleisch	Verpackung	Zertifizierungen	Größe
Aalborg, DK	• Fleischbällchen, frittiert	• Rind • Schwein • Pute • Huhn	• Beutel: 2,5 kg, gefroren	• IFS • BRC • ISO	• 12–35 g
	• Fleischbällchen, gebraten	• Schwein • Pute • Huhn			• 12 g • 35 g • 60 g • 95 g • 110 g
	• Cevapcici	• Rind • Schwein			• 30 g
	• Burger Pattys, roh • Burger Pattys, vorgegart	• Rind			• 95 g • 100 g • 125 g • 150 g • 200 g
Låsby, DK	• Sous vide Burger Pattys	• Rind • Kalb	• Beutel: 2 kg, gefroren	• BRC • ISO	• 100 g
	• Fleischbällchen, gebraten, verzehrfertig	• Schwein			• 35–115 g

FAKTEN

Danish Crown Group,
gegründet **1887**, ist ein globales
Lebensmittelunternehmen in
landwirtschaftlichem Besitz mit
Hauptsitz in Dänemark und
Präsenz in **27** Ländern.



23.959
Mitarbeiter



5.272
dänische
Landwirte



2.000+
weitere
Viehlieferanten



10.000+
weitere
Lieferanten



68
Schlachthöfe &
Verarbeitungsbetriebe



45
Weiterverarbeitungsbetriebe



13
Lagerhäuser



54
Büros

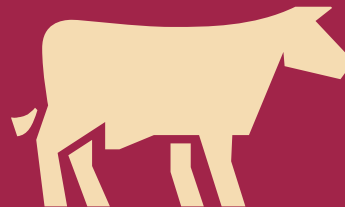
53 %

der Gäste legen Wert auf
artgerechte Tierhaltung

Quelle: BMEL 2024



15,1 Mio.
Schlachtschweine



0,8 Mio.
Schlachtrinder



Danish Crown
PROFESSIONAL

Danish Crown GmbH · Division Foods Germany · Christoph-Probst-Weg 26 · D-20251 Hamburg
Tel. 040 55 43 60-30 · www.danishcrownprofessional.de