



Danish Crown
PROFESSIONAL

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 Ihre Pizzaideen:

- 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!

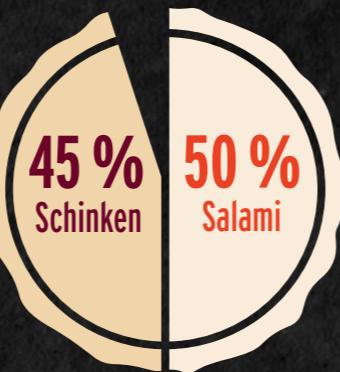


88 %

DER DEUTSCHEN
VERBRAUCHER:INNEN
KONSUMIEREN PIZZA.

Quelle: Pizza Deutschland
Markt Report 2024

DIE BELIEBTTESTEN
PIZZA-TOPPINGS
DER DEUTSCHEN



Quelle: YouGov; n=1040;
Mehrfachauswahl möglich



DIE KONSUMFREQUENZ
VON PIZZA IN DEUTSCHLAND

59 %

1 X MONATLICH

19 %

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 Schweinefleisch 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 ver-
schiedenen 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 PEPPERONI-SALAMI

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.



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.



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.	
80004488	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	180 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	180 Tage	vac.	

SALAMI

Artikel-Nr.	Produktnname	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	90 Tage	atmos.	
80006161	Halal Peperoni-Salami geschnitten ø 45 mm	1 kg	9 × 1 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen	90 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	6 × 1 kg	36 Krt./Palette, 4 Lagen	180 Tage	atmos.	
80009588	Chorizo-Salami, geschnitten ø 27 mm	1 kg	9 × 1 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen	180 Tage	atmos.	

WEITERE TOPPINGS

Artikel-Nr.	Produktnname	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	9 × 1 kg	36 Krt./Palette, 6 Lagen	270 Tage	atmos.	
80008279	Cooked Bacon Bits (40 %) NEU	0,5 kg	6 × 1 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage	atmos.	



Danish Crown
PROFESSIONAL