

Für jeden Bedarf die richtige Wahl

# BURGER MAGAZIN



## CRISPY CHICKEN BURGER

Unsere Neuheit für Geflügelfans

## PREMIUM-BURGER

Für besonders Anspruchsvolle

## GOOD & EASY BURGER

Die Vielseitigen, besonders wirtschaftlich

## BIO-RINDFLEISCHBURGER

Für Gäste, die gern nachhaltig genießen

## ALLROUNDER

Die Klassiker für immer und überall

# INHALTSÜBERSICHT



  
**Danish Crown**  
PROFESSIONAL

## WIR SIND DANISH CROWN PROFESSIONAL

Ihr Partner für Fleischprodukte in **Premiumqualität**. Ihre Speisekarte ist unser Antrieb. Aus diesem Grund legen wir viel Wert auf die kontinuierliche Weiterentwicklung unseres Sortiments.

Unser Engagement für **Nachhaltigkeit** garantiert, dass jedes Produkt **höchste Standards** erfüllt und umweltbewusst produziert wird. Bei uns finden Sie neue und spannende Produkte, die Ihre Gäste begeistern werden.

Schon 80% unserer Produkte kommen ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. So servieren Sie Ihren Gästen den **echten Fleischgenuss** – pur und unverfälscht.

Mit unseren vielseitigen Burger-Lösungen können Sie alle Ansprüche Ihrer Gäste erfüllen. Wir haben garantiert den richtigen Burger für Ihre Küchenprozesse. Entdecken Sie alle Möglichkeiten, von easy bis premium!

4

### CRISPY CHICKEN BURGER

Unsere Neuheit für  
Geflügelfans



8

### PREMIUM-BURGER

Für besonders  
Anspruchsvolle



12

### GOOD & EASY BURGER

Die Vielseitigen,  
besonders wirtschaftlich



14

### BIO-RINDFLEISCHBURGER

Für Gäste, die gern  
nachhaltig genießen



20

### UNSER BURGER-SORTIMENT

Die ganze Vielfalt im  
Überblick



## FÜR EIN GANZ NEUES BURGER-ERLEBNIS!

### Crispy Chicken Burger

Unser knuspriges und würzig-pikantes Patty für alle Geflügel-fans ist jetzt auch als milde, laktose- und glutenfreie Variante erhältlich. Beide Pattys bestehen aus saftig-zarten Hähnchen-brustfilet-Stücken und sind von einer knackigen Panade aus Flakes ummantelt. So können Ihre Gäste den Crispy Chicken Burger ganz nach ihrem persönlichen Geschmack genießen – pikant oder angenehm mild, aber immer voller Geschmack.

Übrigens eignen sich beide Crispy Chicken Burger auch bestens für Halal-Snacks.

### Ausgezeichnet!

Der spicy Crispy Chicken Burger hat die Profis in Catering und GV voll und ganz überzeugt. Wir freuen uns über den Cooking Award 2025 und die Goldmedaille in der Kategorie Fleisch und Geflügel, die Show Star-Auszeichnung auf der Internorga 2025 und den Küche-Award in Gold.



### ZUBEREITUNG

Unsere Empfehlung:



**FRITTEUSE**

Ca. 4 Min. bei 170 °C



**KOMBIDÄMPFER/OFEN**

bei trockener Hitze: Ca. 9 Min. bei 180 °C



**AIRFRYER**

Ca. 9 Min. bei 180 °C



**MERRYCHEF**

Ca. 1:15 Min. bei 250 °C



## REZEPTIDEE:

# MEDITERRANES CRISPY CHICKEN FOCACCIA

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 10 Crispy Chicken Burger von Danish Crown Professional (à 120 g)
- 10 Focaccia-Brote (à ca. 12 × 12 cm)
- 200 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
- 200 g Lollo Bianco
- 200 g Ricotta
- 100 g Oliven in Scheiben geschnitten
- 50 ml Olivenöl
- Italienische Kräuter, Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Pattys nach Anleitung zubereiten
2. Focaccia in der Mitte halbieren, die Schnittflächen leicht anrösten
3. Die untere Brothälfte mit dem Salat belegen
4. Ricotta mit Öl, Salz, Pfeffer und den Kräutern verrühren und darauf streichen
5. Crispy Chicken Burger auflegen, Tomaten und Oliven darauf verteilen
6. Mit der oberen Brothälfte bedecken und dann die Brote halbieren



## REZEPTIDEE:

# MINI-CRISPY CHICKEN BURGER

### ZUTATEN FÜR 20 STÜCK:

- 10 Crispy Chicken Burger von Danish Crown Professional (à 120 g)
- 20 Mini-Burger-Brötchen (Ø 5–6 cm)
- 200 g Salat
- 5 Gewürzgurken, in Scheiben geschnitten
- 100 g Burgersauce
- 50 g Chilisauce oder scharfen Ketchup
- 20 kleine Holzspieße zur Fixierung

### ZUBEREITUNG:

1. Pattys zubereiten (in der Fritteuse bei 170 °C ca. 4 min., im Kombidämpfer/Ofen bei trockener Hitze ca. 9 min bei 180 °C, im Airfryer bei 80 °C ca. 9 min., im Merychef bei 250 °C ca. 1:15 min.), anschließend halbieren (so entstehen 20 Stück)
2. Die Brötchen halbieren, auf den Schnittflächen kurz anrösten
3. Burgersauce und Chilisauce verrühren und die unteren Brötchenhälften damit bestreichen
4. Mit Salat, ½ Crispy Chicken Burger und Gurken belegen
5. Die obere Brötchenhälften auflegen und die Mini-Burger mit einem Holzspieß fixieren

## VOLLE CRAFT VORAUS ZUM HOCHGENUSS!

### Nordic Craft Burger



Burger sind auch im Fine Dining längst etabliert. Wer hier Burger serviert, der trifft auf anspruchsvolle Gäste. Genau richtig dafür: unsere Nordic Craft Burger. Die Pattys dieser Premium-Range überzeugen durch eine authentische Fleischstruktur.

#### Schonend verarbeitet, authentische Textur

Unsere Nordic Craft Burger sind für Burgerprofis und -gourmets konzipiert. Mit hochwertigem Rindfleisch, das mit einer besonders schonenden Technik verarbeitet wird. Das Ergebnis: Die Fleischstruktur bleibt bestmöglich erhalten. Der lockere und saftige Biss überzeugt Burger-Puristen!

IN  
**5 GRÖSSEN**  
VON 100 G  
BIS 200 G



#### Das bietet der **NORDIC CRAFT BURGER:**

- Speziell ausgewählte Fleischteile
- 100 % Frischfleisch
- Erhaltung der Fleischstruktur durch eine schonende Verarbeitungstechnik
- Handmade-Optik

#### ZUBEREITUNG

**IN DER PFANNE**  
Im tiefgefrorenen Zustand bei mittlerer Hitze:

**100 g & 125 g:**  
4-5 Min. von jeder Seite.

**150 g & 180 g & 200 g:**  
ca. 5-6 Minuten von jeder Seite.

**KONVEKTOMAT/  
KOMBIDÄMPFER**  
Vorheizen auf 250 °C, anschließend 7 Min. bei 200 °C.





**UNSER  
HIGHLIGHT:  
SMOKY BURGER MIT  
5 % GERÄUCHERTEM  
RINDFLEISCH**

# WO RAUCH IST, IST AUCH GENUSS

## Smoky Burger

Ein saftiger Burger mit feinem Raucharoma: Damit verwöhnen Sie Ihre Gäste, die das Besondere von Ihrer Küche erwarten! In unserem Smoky Burger steckt die ganze Erfahrung, die wir in mehr als 125 Jahren als Bacon-Spezialist gesammelt haben. Und so schmeckt der Smoky Burger mit 5 % geräuchertem Rindfleisch besonders kräftig und markant.



### Eine Menge Erfahrung und ganz, ganz viel Zeit

Beim Smoky Burger spielt nicht nur unser Know-how in Sachen Räuchern eine wichtige Rolle. Wir nehmen uns für seine Herstellung auch besonders viel Zeit. Beim Smoken werden große Fleischstücke über einen langen Zeitraum, teilweise über 24 Stunden, bei geringer Temperatur um die 100 °C in einem Smoker gegart.

Das 180-g-Patty eignet sich für viele Premium-Burger. Sein rustikales Aroma harmoniert auch bestens mit kräftigen Zutaten wie Blauschimmelkäse und scharfen Saucen sowie mit knackigem Gemüse aller Art.

### ZUBEREITUNG



#### IN DER PFANNE

Im tiefgefrorenen Zustand bei mittlerer Hitze: ca. 6 Min. von jeder Seite.



#### KONVEKTOMAT/ KOMBIDÄMPFER

Vorheizen auf 250 °C, anschließend 7 Min. bei 200 °C.



## IDEAL FÜR TAKE-AWAY UND IMBISSKONZEPTE

### Good & Easy Burger

Unsere Good & Easy Burger sind für Sie die absolut zuverlässige Grundlage für klassische Burger aller Art. Das sind die Vorteile:

- Mit 99 % reinem Rindfleisch
- Erhältlich in 5 Grammaturen von 62,5 g bis 180 g
- Vielfältig und gelingsicher



ATTRAKTIVES  
PREIS-  
LEISTUNGS-  
VERHÄLTNIS

FREI  
VON  
ALLERGENEN UND  
ZUSATZSTOFFEN



#### PROFI-TIPP:

Das Burger-Patty wenden, wenn der Rand nicht mehr roh ist. Burger immer nur einmal wenden.

#### ZUBEREITUNG

Etwas Öl/Fett auf die Bratplatte oder Pfanne geben oder die Pattys direkt auf einen Grill legen und von beiden Seiten gleichmäßig anbraten.



AUSGEZEICHNETE  
QUALITÄT!



## ZUBEREITUNG

### IN DER PFANNE

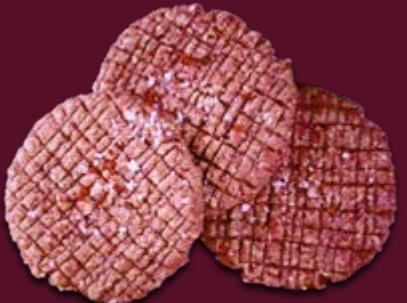
Bei mittlerer Hitze ca.  
7 Min. braten.

### KONVEKTOMAT/ KOMBIDÄMPFER

Vorheizen auf 250 °C,  
anschließend 7 Min. bei  
200 °C.

### KONTAKTGRILL

Bei mittlerer Hitze ca.  
4-5 Min. braten.



100 % BIO,  
100 % GENUSS

## Bio-Rindfleischburger

Bio ist immer beliebter, Burger sind es auch:  
Mit unserem Bio-Rindfleischburger profitieren Sie  
also gleich doppelt. Dieser qualitativ hochwertige  
Burger zeichnet sich durch seine milde Würze aus.  
In feinster Bio-Qualität mit umfassender Verantwor-  
tung gegenüber Tier und Umwelt produziert.



Ideal für Gäste, die gern  
nachhaltig genießen

Das Fleisch für unsere Bio-Rindfleischburger  
stammt von Bio-Rindern, die in Dänemark geboren,  
aufgezogen und geschlachtet werden. Für ökolo-  
gisch erzeugtes Fleisch wird die höchstmögliche  
Verbrauchersicherheit durch regelmäßige Kont-  
rollen und Herkunftsnnachweise erzielt. Wir führen  
bei der Erzeugung der Bio-Tiere Produktqualität  
und artgerechte Tierhaltung zusammen. Auf jeder  
Produktionsstufe gelten die streng kontrollierten  
Standards der EU-Öko-Verordnung.



## DER KLASSEIKER: SCHMECKT IMMER UND ÜBERALL

### Angus Beef Burger

Wer Angus Beef hört, der sieht sogleich Herden schwarzer, kräftiger Rinder auf saftigen grünen Weiden grasen. Kein Wunder, dass sich dieses Fleisch seit Jahren großer Beliebtheit bei Küchenprofis und ihren Gästen erfreut.

Unser Black Angus Beef stammt von den weiten Weidelandschaften Irlands. Durch die idealen klimatischen Verhältnisse auf der Insel können die Rinder von März bis Oktober eine lange Weideperiode genießen und im Herdenverband leben.

Würzig, kräftig, saftig, zart

Das Fleisch des Angus Rinds ist von kräftiger roter Farbe, feinfaserig, schön marmoriert und auch nach dem Braten saftig und zart. Das marmorierte Fleisch mit seinem vollen, würzigen Geschmack gilt als bestes Rindfleisch überhaupt.



**ZUBEREITUNG**

**IN DER PFANNE**  
Im tiefgefrorenen Zustand bei mittlerer Hitze: ca. 8 Min. von jeder Seite.

**KONVEKTOMAT/  
KOMBIDÄMPFER**  
Vorheizen auf 250 °C, anschließend 7 Min. bei 200 °C.

**MIT DEM  
GESCHMACK DER  
WEIDEN  
IRLANDS**

**BLACK ANGUS**  
IST EINE DER  
BEKANNTESTEN  
RINDFLEISCHRASSEN  
WELTWEIT

VIELFÄLTIG  
NICHT NUR  
FÜR BURGER

GUTER  
GESCHMACK

EINFACHE  
ZUBEREITUNG



### ZUBEREITUNG

#### IN DER PFANNE

Im tiefgefrorenen Zustand bei mittlerer Hitze ca. 5-6 Minuten von jeder Seite anbraten.

Angetaut: ca. 4 Minuten von jeder Seite.



#### KONVEKTOMAT/ KOMBIDÄMPFER

Angetautे Hacksteaks für ca. 15-20 Min bei 200 °C garen.



# MANCHMAL MUSS ES EBEN HANDFEST SEIN!

## Rinderhacksteak & Pfefferhacksteak

Unsere beliebten, pikant gewürzten Hacksteaks sind wahre Allrounder für die gute und bodenständige Küche!

Ob Sie sie als Bestandteil zahlreicher klassischer Rezepte einsetzen oder als leckere Burgerpattys nutzen, das überlassen wir ganz Ihnen!

Beide, das Rinderhacksteak und das Pfefferhacksteak, eignen sich für Grill und Pfanne und sind schnell und sicher in der Zubereitung!



# UNSER BURGER-SORTIMENT

## CRISPY CHICKEN BURGER

Artikel-Nr.	Produktnam	Stück-gewicht:	Durch-messer	Vepackung	Fettgehalt pro 100 g	RLZ	Palettenschema
80008934	Crispy Chicken Burger, spicy	NEU ca. 90 g	90 mm	4 Btl. x 1,5 kg = 6,00 kg	15 g	120 Tage	36 Krt./Palette, 6 Lagen
80008942	Crispy Chicken Burger, spicy	NEU ca. 120 g	100 mm	4 Btl. x 1,5 kg = 6,00 kg	15 g	120 Tage	36 Krt./Palette, 6 Lagen
80010177	Crispy Chicken Burger, mild	NEU ca. 90 g	90 mm	4 Btl. x 1,5 kg = 6,00 kg	15 g	120 Tage	36 Krt./Palette, 6 Lagen
80010178	Crispy Chicken Burger, mild	NEU ca. 120 g	100 mm	4 Btl. x 1,5 kg = 6,00 kg	15 g	120 Tage	36 Krt./Palette, 6 Lagen

## PREMIUM-BURGER

80006019	Nordic Craft Burger	100 g	ca. 110 mm	50 x 100 g = 5,00 kg	20 g	120 Tage	64 Krt./Palette, 8 Lagen
80006020	Nordic Craft Burger	125 g	ca. 130 mm	40 x 125 g = 5,00 kg	20 g	120 Tage	64 Krt./Palette, 8 Lagen
80006021	Nordic Craft Burger	150 g	ca. 130 mm	30 x 150 g = 4,50 kg	20 g	120 Tage	64 Krt./Palette, 8 Lagen
80006022	Nordic Craft Burger	180 g	ca. 130 mm	5 x 180 g = 4,50 kg	20 g	120 Tage	64 Krt./Palette, 8 Lagen
80006045	Nordic Craft Burger	200 g	ca. 130 mm	25 x 200 g = 5,00 kg	20 g	120 Tage	64 Krt./Palette, 8 Lagen
80006024	Smoky Burger	180 g	ca. 130 mm	24 x 180 g = 4,32 kg	20 g	120 Tage	64 Krt./Palette, 8 Lagen

## GOOD & EASY BURGER

80009921	Good & Easy Burger	62,5 g	110 mm	80 x 62,5 g = 5,00 kg	23 g	120 Tage	72 Krt./Palette, 8 Lagen
80009922	Good & Easy Burger	100 g	120 mm	48 x 100 g = 4,80 kg	23 g	120 Tage	72 Krt./Palette, 8 Lagen
80009923	Good & Easy Burger	125 g	125 mm	42 x 125 g = 5,25 kg	23 g	120 Tage	72 Krt./Palette, 8 Lagen
80009925	Good & Easy Burger	180 g	180 mm	30 x 180 g = 5,40 kg	23 g	120 Tage	72 Krt./Palette, 8 Lagen

## BIO-RINDFLEISCHBURGER

69984199	Bio-Rindfleischburger	110 g	ca. 130 mm	60 x 110 g = 6,60 kg	18 g	120 Tage	64 Krt./Palette, 8 Lagen
----------	-----------------------	-------	------------	----------------------	------	----------	--------------------------

## UNSERE ALLROUNDER

70005144	Angus Beef Burger	200 g	-	24 x 200 g = 4,80 kg	14 g	150 Tage	72 Krt./Palette, 9 Lagen
70004455	Rinderhacksteak	140 g	-	36 x 140g = 5,04 kg	17 g	150 Tage	80 Krt./Palette, 10 Lagen
70004456	Rinderhacksteak	180 g	-	28 x 180 g = 5,04 kg	17 g	150 Tage	80 Krt./Palette, 10 Lagen
70004429	Pfefferhacksteak	180 g	-	28 x 180 g = 5,04 kg	17 g	150 Tage	80 Krt./Palette, 10 Lagen



**Danish Crown**  
PROFESSIONAL