



Danish Crown
PROFESSIONAL

EN VERDEN AF BACON



Det professionelle baconsortiment

Rå bacon

Forstegt bacon

Bacon på bagepapir



Danish Crown
PROFESSIONAL



PERFECTING BACON SINCE 1912

I mere end 100 år har vi arbejdet på at perfektionere kunsten
at lave verdens bedste bacon.

Vi tilbyder et bredt sortiment af rå bacon i skiver og tern,
forstegt bacon i forskellige udgaver og skiveskåret bacon på
bagepapir, der gør tilberedningen endnu nemmere.

Her fokuserer vi på vores foodservice sortiment til bl.a.
hoteller, restauranter, kantiner og quick service restauranter.



RÅ BACONTERN

PRODUKTFORDELE

- Ensartet kvalitet
- Velegnet som smagsforstærker eller som ingrediens i retter som chili con carne, kartoffelmos, på pizza eller i salat.

Bacontern tilberedes af et helt stykke brystflæsk, der saltes, tørres og røges over bøgeflis, til smagen er perfekt. Derefter skæres baconen i tern, så den er klar til brug direkte fra pakken. Bacontern er hurtige at tilberede på pande, i ovn eller mikrobølgeovn. Prikken over i'et i mange lækre retter.

BACON I TERN, GAS

Varenr. 70036701



6 x 1000 g

RÅ BACON I SKIVER

Baconskiver fra Danish Crown Professional fås både på køl og frost, - vakuumpakket eller gaspakket. Baconskiverne er saltede, tørrede og nænsomt røget over bøgeflis, hvilket giver en delikat røgsmag.

*Fås både på
køl og frost*

SKIVESKÅRET BACON, VAC

Varenr. 80001465



8 x 1400 g

FORDELE VED VAKUUM

- Fylder mindre – alt luft suget ud
- Mindre emballageforbrug

SKIVESKÅRET BACON, GAS

Varenr. 80001462



8 x 1000 g

FORDELE VED GASPAK

- Skiverne kan lettere skilles ad, uden at de går i stykker
- Pakke og produkt holder sin form
- Længere holdbarhed grundet den tilpassede atmosfære med gassen

SKIVESKÅRET BACON PÅ BAGEPAPIR

Baconskiver på bagepapir kan fås både på køl og frost, vakuumpakket eller gaspakket. Baconen er skåret i tynde skiver af et helt stykke brystflæsk. Praktisk lagt på bagepapir, så det er lige til at komme på en bageplade og stege i ovnen.



PRODUKTFORDELE

- Lagt på bagepapir for nemmere håndtering
- Ensartet kvalitet
- Gennemsnitlig skivevægt
- Praktisk og let at komme i ovnen
- Tidsbesparende

SKIVESKÅRET BACON PÅ BAGEPAPIR, VAC

Varenr. 80004479



2 x 2500 g

SKIVESKÅRET BACON PÅ BAGEPAPIR, GAS

Varenr. 80004690



2 x 2500 g

FORSTEGT BACON SPARER TID

Vores forstegte kvalitetsbacon er saltet, tørret, røget over bøgeflis og derefter forstegt uden brug af sukker. Smagen og duften er så naturlig som vores øvrige baconprodukter fra Danish Crown Professional.



BAKE-OFF BACON

Varenr. køl 80006030

  4 x 1000 g

UDBYTTE
60%

Nem og hurtig bacon, perfekt til hoteller og buffeter. Mindsker forberedelsestiden og sikrer en ensartet kvalitet hver dag. Kan genopvarmes i større mængder uden at skiverne hænger sammen.

FULLY COOKED BACON

Varenr. køl 80006031

  6 x 500 g

UDBYTTE
43%

Kan bruges direkte i sandwich og burgere. Stegningen gør baconen let sprød, men stadig mør.

HEAVY COOKED BACON

Varenr. 80006032

 6 x 500 g

UDBYTTE
35%

Spiseklar og perfekt til brug i sandwich, burgere og salat- eller bare som en snack. Denne bacon er gennemstegt, knasende sprød og med et godt bid.

FULLY COOKED BACON FLAKES

Varenr. 80006655

 6 x 500 g

UDBYTTE
43%

Spiseklare baconflager perfekte til at strø i færdigretter, salater, supper eller som topping. Stegte og sprøde - uden at være tørre.

PRODUKTFORDELE

- Mindre håndtering = tidsbesparende
- Forskellige grader af tilberedning
- Ensartet kvalitet og gns. skivevægt
- Energibesparende
- Mindre emballageforbrug og transport sammenlignet med rå bacon
- Nem at genopvarme

HVAD MENES MED UDBYTTE (%) PÅ STEGT BACON?

Eks.: Bake-off bacon 60%

Udbytte = 60% = Der er 60% tilbage

Udbytte kaldes også **Yield**
= hvad der er tilbage.

*High-quality
bacon*

SORTIMENT

RÅ BACON

VARENr.	PRODUKTNrVN		STR., GENNEMSNTLIG	OPBEVARING	HOLDBARHED FRA PAKKEDATO (DAGE)	VÆGT	STK./ KARTON
80001462	Skiver	Streaky Bacon, gas, køl	2,6 mm (21 g)	Max +5° C	56	1000 g	8
80001465		Streaky Bacon, vac, frost	2,6 mm (21 g)	Max -18° C	360	1400 g	8
70036701	Tern	Bacon i tern, røget, gas, køl	8-10 mm bredde/ længde 10-40 mm	Max +5° C	60	1000 g	6
80004690	Skiver på bagepapir	Skiveskåret Bacon på bagepapir, gas, køl	17,85 g - 140 skiver, 20 lag, 7 skiver pr. lag	Max +5° C	56	2500 g	2
80004479		Skiveskåret Bacon på bagepapir, vac, frost	17,4 g - 144 skiver, 18 lag, 8 skiver pr. lag	Max -18° C	270	2500 g	2

FORSTEGT BACON

VARENr.	PRODUKTNrVN		STR., GENNEMSNTLIG	YIELD	OPBEVARING	HOLDBARHED FRA PAKKEDATO (DAGE)	VÆGT	STK./ KARTON
80006030	Skiver	Bake-off Bacon, køl	3 mm + ca. 3x10 cm	60%	Max +5° C	90	1000 g	4
80006860		Bake-off Bacon, frost	3 mm + ca. 3x10 cm	60%	Max -18° C	270	1000 g	4
80006031		Fully cooked Bacon, køl	3 mm + ca. 3x10 cm	43%	Max +5° C	120	500 g	6
80006859		Fully cooked Bacon, frost	3 mm + ca. 3x10 cm	43%	Max -18° C	270	500 g	6
80006032		Heavy cooked Bacon, køl	3 mm + ca. 3x10 cm	35%	Max +5° C	120	500 g	6
80006655	Flakes	Fully cooked Bacon Flakes, køl		43%	Max +5° C	120	500 g	6



Danish Crown
PROFESSIONAL



Svanemærket tryksag

