



Danish Crown
PROFESSIONAL

SKRÆDDERSYET TIL DIT KØKKEN

DYK NED I KENDTE OG NYE KLASSIKERE

Fra Mester's udvalgte
frikadeller til sprøde
og saftige karbonader

DET ER SAFTSUS' ME MØRT!

Få inspiration til at reducere
madspild med Tender Pork

Løft din pizza

HELT TIL TOPS

med vores toppings

FAVORITTER
fra
FOODEXPO



Opskrifter

Inspiration

Sortiment



Danish Crown
PROFESSIONAL

FAVORITTER *fra* FOODEXPO

I Danish Crown Professional er vi dedikeret til at hjælpe dig, der sætter den gode mad på bordet for andre. Lige meget om du serverer den daglige frokost til de mange, dem på farten eller oplevelsen til feinschmeckeren.

Det sortiment, vi tilbyder dit køkken, er baseret på de bedste kvalitetsvarer, kombineret med en solid faglighed, stolte håndværkstraditioner og en ægte begejstring for mad.

I magasinet her finder du de produkter, serveringer og koncepter, vi har præsenteret på Foodexpo 2026 – fra kendte og elskede klassikere som karbonader og frikadeller til koncepter skræddersyet til det moderne køkken, der skal balancere effektivitet side om side med skærpede krav til kvalitet, madspild og meget mere.

INDHOLD

4

KENDTE OG NYE KLASSIKERE

13

SMAGT PÅ FOODEXPO




Danish Crown
TENDER
Pork

14

TENDER PORK

23

SMAGT PÅ FOODEXPO



24

LØFT DIN PIZZA HELT TIL TOPS

30

SMAGT PÅ FOODEXPO





Mester's udvalgte frikadeller er rørt fra bunden af præcis de samme ingredienser, du selv ville bruge:
hakket grisekød, løg, rasp, æg, mel,
mælk, salt og peber.

Frikadellerne har et højt kødindhold og er ikke
tilsat smagsforstærkende ingredienser.
Så kan du servere frikadeller, der smager præcis,
som de skal, og ser ud, som var de hjemmelavede.

Vi har nemlig formet og stegt frikadellerne,
så de har et naturligt, rustikt udseende.
De skal blot varmes i ovnen og serveres med det
tilbehør, der passer til din menu.

MESTER'S FRIKADELLER

med kold bearnaise creme

FAVORIT
fra
FOODEXPO



10 personer

INGREDIENSER

30 stk. Mester's udvalgte frikadeller, 35 g, Danish Crown Professional

Kold bearnaise creme:

1 dl pasteuriserede æggeblommer

7-8 dl rapsolie

1 spsk. dijonsennep

1-2 spsk. bearnaiseessens

1 bundt frisk estragon

Salt og peber

TILBEREDNING

- Forvarm ovnen til 180 °C. Varm frikadellerne 15-18 minutter i ovn. Alternativt: steg ca. 15 minutter. på pande i fedtstof.
- Hak estragon groft. Blend æggeblommerne med sennep, bearnaiseessens, salt og peber ved lav hastighed i ca. ½-1 minut.
- Øg hastigheden og tilsæt olie i en tynd stråle lidt efter lidt til al olien er brugt og emulsionen er stabil.
- Rør grofthakket estragon i og smag til med salt og peber.
- Anret frikadellerne i en skål eller i et fad. Servér bearnaise creme i en lille skål. Pynt med frisk estragon.

MESTER'S FRIKADELLER

med selleri, grønkål
og mormordressing



10 personer

INGREDIENSER

30 stk. Mester's udvalgte frikadeller, 35 g,
Danish Crown Professional

Bagt selleri:

1,2 kg knoldselleri (skrællet)

2 spsk. olivenolie

1 spsk. salt

Mormordressing:

3 dl piskefløde

205 g sukker

1 spsk. citronsaft

Friske timianblade

Salat:

100 g grønkål, plukket i små stykker

50 g skyllede rødbedeblade eller engsyre

2 spsk. revet citronskal

Tilbehør:

Brød

TILBEREDNING

- Skræl sellerien og gnid med olivenolie og salt.
- Bag den i ovnen ved 175 °C i ca. 2 timer, til den er mør. Lad sellerien køle af og skær den i grove stykker.
- Bland alle ingredienserne sammen til dressingen og smag til. Lad den trække i 10 minutter inden servering.
- Varm frikadellerne.
- Pluk grønkålen i små buketter og vend med olivenolie og salt. Grill kort på en brandvarm pande og drys med salt.
- Fordel selleri og grillet kål på et stort fad. Pynt med friske rødbedeblade. Dryp med dressing og servér med lune frikadeller og brød.

SORTIMENT



MESTER'S UDVALGTE FRIKADELLER, 65 G

Varenr.: 80006216
Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 360 dg.
Antal/krt.: 3 x 2 kg



MESTER'S UDVALGTE FRIKADELLER, 35 G

Varenr.: 80006215
Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 360 dg.
Antal/krt.: 3 x 2 kg



SMØRREBRØD

med panerede karbonader,
kartofler og urtemayo



10 personer

INGREDIENSER

750 g Paneret karbonade, 110 g, Danish Crown Professional
100 g smør
500 g kartofler
10 skiver rugbrød
50 g blandet salat

Syltede rødløg:

1 dl eddike
2 dl sukker
3 dl vand
5 stk. små rødløg

Urtemayonnaise:

2 stk. pasteuriserede æggeblommer
2 tsk. dijonsennep
1 stk. revet skal fra én hel citron
2 tsk. hvidvinseddike
1,5 dl rapsolie
1 dl estragon
1 dl kørvel
1 dl persille
0,5 tsk. salt
Sort peber

Pynt:

1 krukke kørvel

TILBEREDNING

- Kog eddike, sukker og vand i en gryde. Skær rødløg i både og kom dem i eddike-blandingen. Lad køle af i en time.
- Bland æggeblommer, sennep, citronskal, hvidvinseddike og rapsolie i en høj, fladbundet skål. Sæt en stavblender helt i bunden af skålen og start den. Løft den langsomt op til overfladen, mens den kører.
- Hak urterne fint og bland i mayonnaisen. Smag til med salt og peber.
- Kog kartofler til de er møre, men har lidt "bid" tilbage.
- Steg karbonaderne i smør.
- Kom urtemayonnaise på rugbrød. Skær lune kartofler i skiver og kom karbonader, blandet salat og syltede rødløg på. Pynt af med kørvel.

PANERET KARBONADE

med gulerodspuré og
sprøde flæskesvær

FAVORIT
fra
FOODEXPO



10 personer

INGREDIENSER

10 stk. Paneret karbonade, 110 g, Danish Crown Professional

Gulerodspuré:

800 g gulerødder, skrællede og skåret

2 spsk. smør

1 dl fløde eller mælk

Salt og peber

100 g flæskesvær, knust til små stykker

Pynt:

Frisk persille eller krydderurter

TILBEREDNING

- Steg karbonaderne i olie/smør ved medium varme. Steg 4–5 minutter på hver side til gyldne og gennemvarme.
- Kog gulerødderne møre. Blend med smør og fløde til glat puré. Smag til med salt og peber.
- Knus flæskesværerne til små stykker.
- Anret karbonaderne på tallerkener.
- Lav små quenelles eller klatter gulerodspuré. Drys sprøde flæskesvær over. Pynt med persille.

CHORIZO BRUNCHPØLSE

med bagte
cherrytomater
på spyd

FAVORIT
fra
FOODEXPO



10 personer

INGREDIENSER

20 stk. Chorizo brunchpølse, 25 g Danish Crown Professional

Bagte cherrytomater:

500 g cherrytomater

2 spsk. olivenolie

10 g fint salt

10 g sukker

10 stilke frisk timian

TILBEREDNING

- Steg pølserne gyldne på alle sider. Sørg for, at de når en kernetemperatur på 75 °C.
- Tænd ovnen på 225 °C varmluft.
- Hak timian groft.
- Vend cherrytomater med olivenolie, salt, sukker og frisk timian.
- Bag dem i ca. 10 minutter, til de brister let.
- Sæt chorizopølser og bagte tomater på små spyd.
- Anret på et fad og pynt med friske krydderurter.

FAVORIT
fra
FOODEXPO

BACON/ RAMSLØG FROKOST- PØLSE med urtemayo



10 personer

INGREDIENSER

10 stk. Bacon/ramsløg frokostpølse, 80 g, Danish Crown Professional

Urteolie:

150 g spinatstilke (gem f.eks. bladene til en salat)

8-9 dl rapsolie

Urtemayonnaise:

1 dl pasteuriserede æggeblommer

8 dl urteolie

1 spsk. dijonsennep

Citronsaft

Salt og peber

TILBEREDNING

- Steg eller grill pølserne ved medium varme. Steg ca. 3-4 minutter på hver side, til de er gennemvarme.
- Skyl og pluk spinatstilke.
- Blend olie og spinatstilke ved høj hastighed, indtil olien er dyb, klar grøn og helt glat.
- Lad evt. olien trække i 30-60 minutter for at forstærke farven.
- Sigt den gennem en fin sigte og hæld på en ren flaske.
- Blend æggeblommerne med sennep, salt og peber ved lav hastighed i ca. ½-1 minut.
- Øg hastigheden og tilsæt urteolie i en tynd stråle lidt efter lidt til al olien er brugt og emulsionen er stabil.
- Smag til med citronsaft og evt. mere salt og peber.
- Anret pølserne på et fad og pynt med ekstra krydderurter. Servér urtemayonnaisen i en lille skål.

CHORIZO FROKOSTPØLSE

med peberfrugt-chutney

FAVORIT
fra
FOODEXPO



10 personer

INGREDIENSER

10 stk. Chorizo frokostpølse, 80 g Danish Crown Professional

Peberfrugt-chutney:

2 røde peberfrugter, finthakkede

1 lille løg, finthakket

1 fed hvidløg, finthakket

1 spsk. olie

1 spsk. eddike (fx hvidvinseddike)

1 spsk. sukker

Salt og peber

TILBEREDNING

- Steg eller grill pølserne ved medium varme. Steg ca. 3–4 minutter på hver side, til de er gennemvarme.
- Opvarm olie i en gryde.
- Sautér løg og hvidløg bløde.
- Tilsæt peberfrugt og lad simre 3–4 minutter. Tilsæt sukker og eddike og lad chutneyen koge let ind.
- Smag til med salt og peber.
- Læg pølserne på et fad. Servér peberfrugt-chutney i en lille skål ved siden af.

SMAGT PÅ FOODEXPO

VARENR.	VARENAVN		VÆGT	OPBEVARING
80006215	Mester's udvalgte frikadeller, 35 g		3 x 2 kg	Uåbnet 360 dage ved -18 °C
80003075	Paneret karbonade, 110 g		3 x 1,98 kg	Uåbnet 360 dage ved -18 °C
70110809	Chorizo Brunchpølse, 25 g		2 x 2,5 kg	Uåbnet 180 dage ved -18 °C
70110034	Bacon/Ramsløg frokostpølse, 80 g		3 x 1,28 Kg	Uåbnet 365 dage ved -18 °C
70110029	Chorizo frokostpølse, 80 g		3 x 1,28 Kg	Uåbnet 365 dage ved -18 °C



Scan og se hele
vores sortiment

Det er
saftsus'ne
mørt!



4 GODE GRUNDE TIL AT VÆLGE TENDER PORK

Smagsneutral lage, der bevarer saft og kraft

Vidste du, at vi har udviklet en smagsneutral lage, som sikrer kødets saft og kraft – også ved længere varmholdelse?

Grisekød er blandt de kødtyper, der har det laveste klimaaftryk

Dermed kan Tender Pork være med til at understøtte dine madglade gæsters ønske om at tænke mere på klimaet.

Mindre madspild – ideel til genopvarmning

Tender Pork er mørt og saftigt. Den smagsneutralt lage gør det velegnet til genopvarmning, og rester kan nemt anvendes, så du mindsker madspild.

Kan holdes varm over længere tid uden at blive tør

Tender Pork kan tilberedes i god tid i forvejen og varmholdes uden at blive tørt. Dermed kan du sikre dine gæster en god spiseoplevelse.

Udskæringerne fra Tender Pork er af høj kvalitet og lette at gå til, og de kan være med til at frigøre hænder og ressourcer i køkkenet.



KAMFILET AF GRIS

i wrap med kål og
mild dressing

FAVORIT
fra
FOODEXPO



10 personer

INGREDIENSER

1 Kamfilet af gris tilsat lage, m/citronskal, rosmarin og timian, Danish Crown Professional

Wrapfyld:

Kold kamfilet i skiver (evt. rester fra dagen før)

200-300 g fintsnittet kål

2-3 agurker

Dressing:

3 dl græsk yoghurt

Fintrevet limeskal af 1,5 lime

Saft af 1 lime

Salt og peber

10 tortilla wraps

TILBEREDNING

Dag 1

- Forvarm ovnen til 175 °C. Steg kødet i ovnen efter anvisningen.
- Lad kødet hvile inden servering.

Dag 2

- Skær kolde skiver af kamfileten.
- Snit kål og skær agurker i strimler.
- Rør ingredienserne til dressing sammen. Smag til med salt og peber.
- Smør dressing på tortilla wraps. Tilføj kål og agurk. Læg skiver af kamfilet ovenpå. Rul til en wrap og skær i skiver inden servering.



MINDRE MADSPILD KRÆVER SMARTE LØSNINGER

Gæsternes stigende krav til kvalitet kombineret med udfordringen med færre hænder i køkkenet kræver smarte løsninger, der giver dig mulighed for let og enkelt at sætte god kvalitet på menuen.

Med Tender Pork får du en lang række kvalitetsprodukter, som giver stor fleksibilitet i køkkenet. Udsækeringerne er tilsat en smagsneutral lage, som bl.a. gør dem velegnede til varmholdelse og genopvarmning, og rester kan nemt anvendes i andre serveringer – blandt andet som pålæg. Dermed opnår du en større udnyttelse af det enkelte produkt, og samtidig er udsækeringerne lette at gå til:

“Lagen er med til at nedsætte tilberedningstiden på udsækeringerne fra Tender Pork, som kan steges møre. Det gælder fx også både skank og spoleben, som ellers først skal braiseres eller koges. Med Tender Pork kan du stege det mørt og dermed nedsætte tilberedningstiden”.

Søren Overgaard, Senior Manager, Danish Crown Professional

Dermed er Tender Pork et godt valg, hvis du let og enkelt vil glæde dine gæster med god smag og høj kvalitet. Kødet er hurtigt og let at tilberede ift. almindelige udsækeringer uden lage, og det øger fleksibiliteten væsentligt i køkkenet.

Kødet er desuden mørt hele vejen igennem. Derfor kan du også med fordel anvende hele stykket, hvilket også er med til at minimere mængden af madspild.



BRYSTSTEG AF GRIS

med stegt blomkål og
blomkålspuré

FAVORIT
fra
FOODEXPO



10 personer

INGREDIENSER

1 Bryststeg af gris tilsat lage, marineret med BBQ-rub, Danish Crown Professional

Stegt blomkål:

2 store blomkålshoveder

3 spsk. olie (neutral)

1 spsk. ponzu

Saft fra ½ lime

Salt og peber

Mikrogrønt eller krydderurter til topping

Blomkålspuré:

1 blomkålshoved

2-3 dl fløde

1 spsk. smør

1 tsk. finthakket frisk ingefær

1-2 tsk. ponzu

Saft fra 1/2 lime

Salt og peber

TILBEREDNING

- Forvarm ovnen til 150 °C. Steg kødet i ovnen efter anvisningen. Lad kødet hvile inden servering.

Stegt blomkål

- Del blomkål i buketter. Steg ved høj varme på en pande til gyldne. Afslut med ponzu, lime, salt og peber.

Blomkålspuré

- Kog blomkål mør. Blend med fløde, smør, ingefær og ponzu. Smag til med lime, salt og peber. Kom evt. i en sprøjtepose.



ARBEJD SMARTERE MED TENDER PORK

Tender Pork er for dig, der vil sætte god smag og høj kvalitet på menuen. Her får du dansk grisekød opdrættet af danske landmænd. Det er din garanti for kvalitetskød fra dyr, som er vokset op under gode danske standarder med bl.a. fast kontrol af dyrevelfærd.

Samtidig er grisekød blandt de kødtyper, der har det laveste klimaaftryk.

Det er lagen, der er sagen

Udskæringerne fra Tender Pork er tilsat en smagsneutral lage, der bevarer saft og kraft og gør kødet mørt. Lagen gør det desuden muligt at holde kødet varmt til servering over længere tid, og det kan let genopvarmes, hvor det bibeholder den samme mørhed og gode smag. Det giver dig en høj grad af fleksibilitet i køkkenet.

“Du kan tilberede din Tender Pork i god tid i forvejen. Du kan fx stege ti kamme på én gang og varmholde dem over længere tid. Det vil stadig være den samme spiseoplevelse for den første gæst som for den sidste”.

Søren Overgaard, Senior Manager, Danish Crown Professional

Nem varmholdelse

Den smagsneutrale lage består af vand, en smule majsstivelse, salt og sukker, og det er netop denne kombination, som er med til at fremhæve og holde på kødets gode smag, så det bl.a. let kan varmholdes over længere tid.

Sæt dit eget præg på kødet

Tender Pork kommer både med og uden marinade. Så bestemmer du hvor stort et præg du selv vil sætte på retten, hvilket for mange kan afhænge af tid og ressourcer. Brug også gerne rester af Tender Pork til fx pålæg i buffeten, eller som tilbehør i dine wraps. Intet skal gå til spilde, og det er både til gavn for bæredygtigheden og for økonomien.

SKANKEKLUMPER AF GRIS

med rødvinssauce,
baconflager og
hakkede skalotteløg

FAVORIT
fra
FOODEXPO



10 personer

INGREDIENSER

20 Skankekumper af gris, tilsat lage, m/bacon, ca. 100 g pr. stk., Danish Crown Professional

Braiseringslage:

1 gulerod, groft skåret
1 stilk bladselleri, groft skåret
1 lille porre, skyllet og skåret i skiver
1 løg, groft hakket
3 fed hvidløg, knuste
2 kviste timian
1 kvist rosmarin
5 dl vand
1 spsk olie

Rødvinssauce:

5 dl braiseringslage
5 dl rødvin
2 dl kalvefond
4 skalotteløg, finthakkede
1 spsk. smør
1 tsk. timian
Salt og peber

Topping:

200 g bacon i små tern
2 skalotteløg, finthakkede
Frisk timian eller persille

TILBEREDNING

Skankekumper og braiseringslage

- Tænd ovnen på 140 °C.
- Varm olie i en stor gryde eller bred pande.
- Tilsæt gulerod, selleri, porre, løg og hvidløg.
- Sautér ved middel varme, til grøntsagerne begynder at få lidt let farve.
- Kom timian og rosmarin i gryden, og lad dem varme kort med for at frigive aroma.
- Læg skankekumperne ned i gryden sammen med grøntsagerne.
- Hæld vandet over, så det når ca. halvvejs op omkring kødet.
- Bring gryden i kog og skru derefter ned til svag varme.
- Lad skankekumper og grøntsager simre uden låg i 45–60 minutter, til lagen er reduceret til ca. 5 dl og kødet har taget smag af urter og grøntsager.
- Sigt lagen gennem en fin sigte. Pres let på grøntsagerne for at få ekstra smag med, men undgå mos.
- Steg herefter skankekumperne færdige i ovn ved 140 °C i ca. 2 timer til en anbefalet centrumtemperatur på 65 °C.

Rødvinssauce

- Sautér skalotteløg i smør. Tilsæt rødvin og reducér. Tilsæt lage og fond og reducér. Smag til med timian, salt og peber.

Topping

- Steg bacon sprødt.
- Sautér løg i baconfedt.

Anretning

- Anret skankekumper på et fad. Fordel rødvinssauce omkring. Top med baconflager og løg. Servér med ekstra sauce.



MERE MAD SKAL ENDE I MAVEN, IKKE SOM AFFALD

Ifølge Miljøstyrelsen kan madspild defineres som den del af madaffaldet, der kunne være undgået, hvis maden var blevet spist*. I det professionelle køkken handler det således om at lave tiltag, som får gæsterne til at levne mindre, så mere mad ender i maven – men hvordan gør vi det?

En tilgang kan være at vælge løsninger, som giver adgang til mere fleksibilitet i køkkenerne, og hvor der eksempelvis kan varmholdes og deraf portioneres mere dynamisk. Dernæst kan det også handle om at vælge råvarer, som imødekommer kravet om kvalitet fra gæsterne, og som i sidste ende er med til at skabe de rigtige rammer omkring spiseoplevelsen.

Her kan Tender Pork være en oplagt løsning, når det handler om kød.

“Tender Pork er dansk grisekød med høj spisekvalitet og mere saft og mørhed. Det er et super godt produkt, og det bliver spist op – hver eneste gang. Det sikrer glade gæster”.

Søren Overgaard, Senior Manager, Danish Crown Professional

Tender Pork er en serie af udskæringer af grisekød, som er tilsat en smagsneutral lage. Netop denne sammensætning er med til at sikre masser af mørhed, smag, saft og kraft – og det medfører ikke mindst en række fordele, heriblandt måder at reducere madspild på.

MIGNONBØFFER AF GRIS

med karamelliserede
løg og kold
bearnaisecreme

FAVORIT
fra
FOODEXPO



10 personer

INGREDIENSER

20 stk. Mignonbøffer af gris, tilsat lage, ca. 70 g
Danish Crown Professional

Karamelliserede løg:

6 store løg, skåret i tynde skiver

2 spsk. smør

1 spsk. olie

2 spsk. sukker eller brun farin

1 spsk. æbleeddike eller balsamico

Salt og peber

Frisk estragon til topping

Kold bearnaisecreme:

1 dl pasteuriserede æggeblommer

7-8 dl rapsolie

1 spsk. dijonsennep

1-2 spsk. bearnaiseessens

1 bundt frisk estragon

Salt og peber

TILBEREDNING

- Varm en pande med lidt fedtstof. Steg mignonbøfferne i 3-4 minutter på hver side.
- Lad bøfferne hvile.

Karamelliserede løg

- Smelt smør og olie på en pande. Tilsæt løg og lad dem blive bløde.
- Drys sukker over og lad det karamellisere. Tilsæt eddike og smag til.

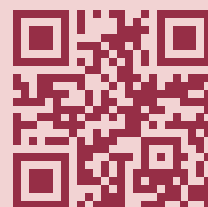
Bearnaisecreme

- Hak estragon groft.
- Blend æggeblommerne med sennep, bearnaiseessens, salt og peber ved lav hastighed i ca. ½-1 minut. Øg hastigheden og tilsæt olie i en tynd stråle lidt efter lidt til al olien er brugt og emulsionen er stabil. Rør grofthakket estragon i og smag til med salt og peber.
- Anret mignonbøfferne på tallerkenen. Top med karamelliserede løg og frisk estragon. Servér med kold bearnaisecreme ved siden af.

SMAGT PÅ FOODEXPO

VARENR.	VARENAVN	VÆGT	OPBEVARING
44501550	Kamfilet af gris tilsat lage, m/citronskal, rosmarin og timian 	2 x 4,6 kg	Uåbnet 300 dage ved -18 °C
44502398	Bryststeg af gris tilsat lage, marineret med BBQ-rub 	4 x 2 kg	Uåbnet 300 dage ved -18 °C
44501053	Skankeklumper af gris, tilsat lage, m/bacon, ca. 100 g 	3 x 3 kg	Uåbnet 270 dage ved -18 °C
44500447	Mignonbøffer af gris, tilsat lage, ca. 70 g 	1 x 5,5 kg	Uåbnet 270 dage ved -18 °C

Scan og se hele vores
Tender Pork sortiment



LØFT DIN PIZZA HELT TIL TOPS

For at skabe den ultimative pizzaoplevelse er det afgørende at vælge de rette toppings. De rigtige toppingprodukter kan være med til at forbedre både smagen og kvaliteten af din pizza. Hos Danish Crown Professional tilbyder vi et bredt udvalg af lækre toppings i høj kvalitet, skræddersyet til det travle køkken.

Vores sortiment af toppings er skabt med fokus på kvalitet og convenience, så både du og dine gæster får en god oplevelse – fra køkkenet til servering.

Med vores toppings er du sikret:

- God værdi for pengene
- Nem og overskuelig lagerhåndtering
- Nem håndtering med minimal forberedelse
- Fylde og smag, der løfter enhver ret
- Alsidig anvendelse
- Høj kvalitet
- Stærke og innovative løsninger
- Markedsledende ekspertise
- Pålidelig og stabil produktion
- Et bredt og varieret sortiment



CALABRESE PIZZA med basilikum



10 personer

INGREDIENSER

½ kop tomat sauce
1½ kop revet mozzarella
¼ kop friske basilikumblade
¼ kop Calabrese fra Danish Crown Professional



TILBEREDNING

- Rul dejen tynd på en flad overflade.
- Fordel tomat sauce på dejen.
- Fordel revet mozzarella ovenpå saucen.
- Fordel Calabrese.
- Bag i 12-15 minutter eller indtil skorpen er gylden og osten bobler.
- Pynt pizzaen af med frisk basilikum inden servering.

SPICY NDUJA PIZZA



10 personer

INGREDIENSER

- ½ kop tomatsoase
- ½ kop revet mozzarella
- ¼ kop ricottaost
- ¼ kop frisk rucola
- ¼ kop Nduja fra Danish Crown Professional



TILBEREDNING

- Rul dejen tynd på en flad overflade.
- Fordel tomatsoase på dejen.
- Fordel mozzarella og ricotta jævnt på tomatsoacen.
- Tilføj nduja.
- Bag i 12-15 minutter eller indtil skorpen er gylden og osten bobler.
- Pynt den varme pizza med frisk rucola inden servering.



KVALITET BEGYNDER I PRODUKTIONEN

I hjertet af enhver god pizza ligger et velsmagende toppingprodukt – og bag vores toppings står et dedikeret udviklingsteam, som løfter pizzaoplevelsen til nye højder.

Tag med bag kulisserne og få indblik i tankerne bag udviklingen af vores forskellige topping-produkter.

UDVIKLINGENS KUNST

Kundernes ønsker sætter retningen for hele vores udviklingsproces. Når vi udvikler nye toppings, handler det om at finde den rette balance mellem innovation og de behov, vores kunder møder i det daglige.

Vi lytter altid til vores kunder – deres efterspørgsler er med til at forme sortimentet. Fra klassiske produkter som pepperoni til mere specialiserede varianter er det netop kundernes præferencer, der driver udviklingen frem.

En central del af processen er fermentering, som sikrer den karakteristiske smag og den høje kvalitet, vores toppingprodukter er kendt for. Alt fra tekstur til smagsprofil bliver nøje udvalgt for at skabe et produkt, der lever op til både professionelle køkkener og gæsternes forventninger.



NÅR KVALITET OG PERFORMANCE GÅR HÅND I HÅND

Hos Danish Crown Professional stræber vi efter at levere produkter i høj kvalitet, baseret på solide slagtertraditioner, som imødekommer både kunders og gæsters forventninger.

Gennem grundige tests og løbende kvalitets-sikring sørger vi for, at hvert eneste topping-produkt er ensartet og velsmagende – hver gang.

Et andet vigtigt fokusområde er produktets ydeevne. Fra form og smag til tilberednings-metode er alle detaljer nøje gennemtænkt for at sikre, at vores produkter altid bidrager til den perfekte pizzaoplevelse.



Smagen af
godt håndværk

SMAGT PÅ FOODEXPO

VARENR.	VARENAVN	VÆGT	OPBEVARING
80002697	Calabrese Salami	9 x 1 kg	Uåbnet 360 dage ved -18 °C
80006844	Spicy nduja	6 x 1 kg	Uåbnet 360 dage ved -18 °C
80008390	Iskender kebab	4 x 2 kg	Uåbnet 365 dage ved -18 °C
80004756	Ham Julienne	6 x 1 kg	Uåbnet 270 dage ved -18 °C

Scan og se alle
vores toppings



VI STÅR KLAR TIL AT RÅDGIVE DIG

Scan QR-koden og kontakt en af vores konsulenter, hvis du vil høre mere om vores sortiment, opskrifter, specifikke produkter eller udskæringer.

Vi står klar til at rådgive dig, så vi sammen kan finde den bedste løsning til dit køkken.

KONTAKT OS



Scan og find
din konsulent





Danish Crown
PROFESSIONAL

www.danishcrownprofessional.dk