

Wir haben die Snack-Trends für das Bäckerhandwerk

BÄCKEREIMAGAZIN



WIR SIND DANISH CROWN PROFESSIONAL

Wir sind Ihr Partner für Fleischprodukte in Premiumqualität. Mit unseren innovativen Produktkonzepten erhalten Sie maßgeschneiderte Lösungen für Ihre Theke.

Im Bäckerhandwerk sind Frische und Einfachheit in der Zubereitung gefragt. Mit unseren Produkten machen Sie Ihr Snack-Angebot ganz einfach attraktiver – und bieten Ihren Kunden hochwertige herzhafte Snacks.

Entdecken Sie Ideen für jede Tageszeit, für den Verzehr bei Ihnen vor Ort und für Ihr To-go-Geschäft.

REZEPTIDEE: SANDWICHES MIT FLEISCHBÄLLCHEN, GERÄUCHERTER KÄSECREME UND KRÄUTERN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 50 Stk. Danish Crown Mini-Frikadellen (12 g)
- 200 g geräucherter Käse
- 100 ml Wasser
- 500 ml Sauerrahm
- 3–4 TL fein gehackter Schnittlauch
- 3–4 TL fein gehackte Petersilie
- 1,5 TL grobes Salz und Pfeffer
- 10 Scheiben geröstetes Roggenbrot
- Garnierung Radieschen und Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Den geräucherten Käse mit dem Wasser verquirlen
2. Sauerrahm, Schnittlauch, Petersilie, Salz und Pfeffer unterrühren
3. Die Creme abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen
4. Mit Salz und Pfeffer würzen
5. Das Roggenbrot tosten und mit der geräucherten Käsecreme bestreichen
6. Mit Mini-Fleischbällchen belegen und mit Radieschen und Petersilie garnieren



PERFEKT ABGERUNDETE SNACKS MIT UNSEREN TOPPINGS



ALLE TOPPINGS
FINDEN SIE HIER

To-go-Angebote sind fester Bestandteil moderner Bäckereien: Kunden erwarten herzhafte, schnell verfügbare Optionen – frisch, abwechslungsreich und zuverlässig in der Qualität. Gleichzeitig müssen Abläufe an der Theke effizient und einfach bleiben.

VIELSEITIGE TOPPINGS FÜR EINFACHE SNACK-IDEEN

Die sind gut drauf: Unsere vielseitigen Toppings verleihen Ihren Snack-Kreationen Herzhaftigkeit und intensiven Geschmack. Ob Baconwürfel, Pizza-Salami oder pikante Nduja Crumble – mit unseren hochwertigen Produkten lassen sich Mini-Pizzen, Baguettes und Co. im Handumdrehen abwechslungsreich verfeinern. So füllen Sie Ihre Bäckereiauslage mit frischen, leckeren und sofort verkaufsbereiten Highlights.

IHRE VORTEILE:

- Vielseitig einsetzbar
- Einfach im Handling
- Gleichbleibender Geschmack und Optik
- Zeitsparend



PIZZA-SALAMI
BELIEBTER KLASSIKER
UNTER DEN
PIZZA-TOPPINGS

PRODUKTÜBERSICHT

DC Artikel-Nr.	Produktname	Verpackung	Beschreibung		
80005157	Pulled Pork IQF	6 Btl. x 1 kg	mariniert, fertig gegart und gezupft		
80005158	Pulled Turkey IQF	6 Btl. x 1 kg	mariniert, fertig gegart und gezupft		
80009587	Nduja – Pikante Crumble	9 Stk. x 1 kg	pikante Rohwurst-Crumble aus Schweinefleisch		
70002317	Smoky Bacon	10 Stk. x 1 kg	Bacon-Topping in Streifen, geräuchert und gegart		
70131373	Pizza-Salami, geschnitten, ø 55 mm	6 Stk. x 1 kg	fertig geschnitten und vielseitig einsetzbar		
80006161	 Halal Pepperoni-Salami, geschnitten, ø 45 mm	9 Stk. x 1 kg	aus 51 % Hähnchen- und 49 % Rindfleisch		

BEWÄHRTER GENUSS, NEU INTERPRETIERT MIT STARKEN CONVENIENCE-LÖSUNGEN

Herzhafte Klassiker wie Frikadellen-Brötchen sind aus der Bäckereitheke nicht wegzudenken: Sie stehen für vertrauten Geschmack, schnelle Verfügbarkeit und hohe Akzeptanz bei den Kunden. Gleichzeitig sollen sie sich einfach vorbereiten und flexibel einsetzen lassen.

UNKOMPLIZIERT UND CLEVER

Ob im Brötchen, auf Sandwiches oder belegten Broten: Unsere vielfältigen Hackfleisch-Spezialitäten, von Frikadellen über Texas-Hacksteak bis hin zu Köfte, sowie der honig-marinierte Schinkenbraten aus dem Tender Pork-Sortiment und unsere erstklassigen Bacon Produkte ermöglichen es, beliebte Klassiker schnell und vielseitig neu zu interpretieren. So entstehen attraktive Thekenangebote, von traditionell bis kreativ, mit vertrautem, überzeugendem Geschmack.

IHRE VORTEILE

- Vorgegart – sofort einsatzbereit
- Verlässlich – auch bei hohem Gästeaufkommen
- Konstante Qualität – gleichbleibender Geschmack und Optik
- Zeitsparend – reduziert Arbeitsaufwand in der Küche
- Vielseitig einsetzbar – für unterschiedliche Snack-Konzepte
- Lager- und hygienefreundlich – einfach zu lagern und sicher in der Handhabung

COOKED BACON DAMIT SPAREN SIE ZEIT!

Bacon sorgt für das gewisse Extra auf belegten Brötchen, Bagels und Co. Unser Cooked Bacon überzeugt mit erstklassiger Qualität und maximaler Effizienz. Der vorgegarte Bacon wird gepökelt, getrocknet, traditionell über Buchenholz geräuchert und gebraten – ganz ohne Zucker. Geschmack und Aroma sind so natürlich wie bei allen Danish Crown Professional Bacon Produkten.

DIE VORTEILE UNSERES COOKED BACONS

- Drei Garstufen
- Spart Verpackungs- und Transportvolumen
- Einfaches Handling
- Kontrolliertes Scheibengewicht
- 30 Minuten Zeitersparnis*
- 10 % Kostenersparnis
- Gleichbleibende Qualität und verlässliche Bratoptik

* in der Zubereitung von 1 kg vorgegartem Bacon gegenüber 1 kg rohem Bacon



ENTDECKEN SIE UNSER BACON-SORTIMENT

GOOD & EASY GUTE QUALITÄT ZUM FAIREN PREIS - FERTIG GEGART UND GELINGSICHER!

Mit unserem Good & Easy-Sortiment bieten wir hochwertige Produkte zum fairen Preis. Die vielfältigen und gelingsicheren Artikel eignen sich ideal für Snack-Angebote. Produkte wie unsere Frikadellen sind regenerierfertig und überzeugen durch einfaches Handling. So erzielen Sie mit wenig Aufwand sichere Ergebnisse und bieten Qualität, die sich rechnet.



HIER GEHT'S ZUM „GOOD & EASY“-SORTIMENT

REZEPTIDEE: HERZHAFT-FRUCHTIGES FRIKADELLEN-BRÖTCHEN

ZUTATEN (PRO BRÖTCHEN):

- 1 Danish Crown Frikadelle „Good & Easy“ (95 g)
- 1 Brötchen (z. B. Weizen oder Vollkorn)
- 2-3 Blätter Rucola
- 1-2 Scheiben Camembert (ca. 20-30 g)
- 1 TL Preiselbeeren oder Preiselbeer-Chutney
- Optional: etwas Senf

ZUBEREITUNG:

1. Brötchen halbieren
2. Unterseite des Brötchens mit Preiselbeeren bestreichen (oder Senf)
3. Rucola auf die untere Brötchenhälfte legen
4. Frikadelle „Good & Easy“ darauf platzieren
5. Camembert auf die Frikadelle legen und kurz im Ofen oder Salamander überbacken, bis er leicht schmilzt
6. Oberseite des Brötchens auflegen – fertig



PRODUKTÜBERSICHT

DC Artikel-Nr.	Produktname	Verpackung	Beschreibung		
80004542	Bacon-Scheiben	6 Stk. x 1 kg	mild geräuchert, in Scheiben, atmos.		
80004943	Baconwürfel	10 Stk. x 1 kg	mild aromatischer geräucherter Bacon in Würfeln, atmos.		
80007061	Chicken Bacon	10 Stk. x 0,5 kg	leichte Alternative zum traditionellen Bacon, atmos.		
80006030	Bake-Off Bacon (60 %)	4 Stk. x 1 kg	einfache, zeitsparende Variante, atmos., 167 g Roh-Bacon ergeben 100 g gegarten Bacon		
80006031	Fully Cooked Bacon Scheiben (43 %)	6 Stk. x 0,5 kg	fix und fertig gebraten, atmos., 223 g Roh-Bacon ergeben 100 g gegarten Bacon		
80006655	Fully Cooked Bacon Flakes (43 %)	6 Stk. x 0,5 kg	zerkleinerter Bacon, fix und fertig gebraten, atmos., 223 g Roh-Bacon ergeben 100 g gegarten Bacon		
80001043	Honigmarinierter Schinkenbraten	2 Stk. x ca. 2,83 kg	mariniertes Schweineschinkenfleisch		
80002259	Party-Frikadelle	3 Btl. x 6 kg	aus 58 % Schweinefleisch und 17 % Rindfleisch, 25 g		
80005054	Rindfleisch-Frikadelle	3 Btl. x 6 kg	aus 76 % Rindfleisch, gebraten, ca. 20 g		
80005051	Rindfleisch-Frikadelle	3 Btl. x 6 kg	aus 76 % Rindfleisch, gebraten, ca. 80 g		
70004493	Frikadelle „Fleischermeister“	2 Btl. x 4 kg	aus 38 % Rind- und 38 % Schweinefleisch, gegart, ca. 100 g		
80003045	Geflügelfrikadelle	3 Btl. x 2 kg	75 % Geflügelfleisch, nur 5 % Fettanteil, gegart, ca. 60 g		
70004401	Frikadelle „Good & Easy“	2 Btl. x 3,99 kg	fertig gegart, aus Schweinefleisch, 95 g		
80004959	Köfte	3 Btl. x 2 kg	aus 87 % Rindfleisch und mit Gewürzen verfeinert, 60 g		
70004451	Texas Hacksteak	2 Btl. x 3,6 kg	97 % Fleischanteil, fix und fertig gewürzt und gegart, 120 g		

MODERNE SNACK-IDEEN

MIT INNOVATIVEN FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Snacks sind längst mehr als nur schnelle Zwischenmahlzeiten: Klassiker bleiben fester Bestandteil der Bäckereitheke, gleichzeitig wächst der Wunsch nach neuen, kreativen Angeboten, die Abwechslung bieten und zusätzliche Kaufimpulse schaffen.

NEUE IMPULSE: SAFTIG-ZART ODER KNUSPRIG IM BISS

Mit unserem Pulled-Meat- und Burger-Sortiment lassen sich steigende Ansprüche mühelos erfüllen. Ob saftiges Pulled Pork oder die Geflügelvariante Pulled Turkey – fix & fertig zerkleinert, eignen sich beide ideal für Baguettes, als Topping auf Snack-Pizzen oder für Wraps. Unsere Crispy Chicken Burger in mild und spicy bieten zudem knusprigen Genuss für kreative Varianten auf Brötchen oder Focaccia. So entstehen im Handumdrehen moderne Snack-Highlights für Ihre Auslage.

IHRE VORTEILE

- Vorgegart – schnell und sicher in der Zubereitung
- Portionsgenau – ideal für Kalkulation und Planung
- Kurze Regenerationszeit – ideal für Stoßzeiten
- Lange Standzeit – ideal für den ganztägigen Verkauf

PULLED PORK
BESONDERS ZART DURCH
UNSERE SLOW COOKED
METHODE



HIER FINDEN SIE UNSER
PULLED PORK, IQF

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 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 180 °C ca. 9 min., im Merrychef bei 250 °C ca. 1:15 min.)
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



UNSERE CRISPY CHICKEN
BURGER AUF EINEN BLICK

PRODUKTÜBERSICHT

DC Artikel-Nr.	Produktname	Verpackung	Beschreibung		
80008934	 Crispy Chicken Burger, spicy	4 Btl. x 1,5 kg	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 90 g		
80008942	 Crispy Chicken Burger, spicy	4 Btl. x 1,5 kg	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 120 g		
80010177	 Crispy Chicken Burger, mild	4 Btl. x 1,5 kg	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 90 g		
80010178	 Crispy Chicken Burger, mild	4 Btl. x 1,5 kg	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 120 g		
80005157	Pulled Pork IQF	6 Btl. x 1 kg	mariniert, fertig gegart und gezupft		
80005158	Pulled Turkey IQF	6 Btl. x 1 kg	mariniert, fertig gegart und gezupft		

UNSER SORTIMENT: FÜR IHRE SNACKTHEKE

DC Artikel-Nr.	Produktname	Verpackung	Beschreibung		
BACON					
80004542	Bacon-Scheiben	6 Stk. x 1 kg	mild geräuchert, in Scheiben, atmos.		
80004943	Baconwürfel	10 Stk. x 1 kg	mild aromatischer geräucherter Bacon in Würfeln, atmos.		
80007061	Chicken Bacon	10 Stk. x 0,5 kg	leichte Alternative zum traditionellen Bacon, atmos.		
COOKED BACON					
80006030	Bake-Off Bacon (60 %)	4 Stk. x 1 kg	einfache, zeitsparende Variante, atmos., 167 g Roh-Bacon ergeben 100 g gegarten Bacon		
80006031	Fully Cooked Bacon Scheiben (43 %)	6 Stk. x 0,5 kg	fix und fertig gebraten, atmos., 223 g Roh-Bacon ergeben 100 g gegarten Bacon		
80006655	Fully Cooked Bacon Flakes (43 %)	6 Stk. x 0,5 kg	zerkleinerter Bacon, fix und fertig gebraten, atmos., 223 g Roh-Bacon ergeben 100 g gegarten Bacon		
BURGER					
80008934	 Crispy Chicken Burger, spicy	4 Btl. x 1,5 kg	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 90 g		
80008942	 Crispy Chicken Burger, spicy	4 Btl. x 1,5 kg	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 120 g		
80010177	 Crispy Chicken Burger, mild	4 Btl. x 1,5 kg	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 90 g		
80010178	 Crispy Chicken Burger, mild	4 Btl. x 1,5 kg	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 120 g		
FLEISCHSPEZIALITÄTEN, ROH					
80001043	Honigmarinierter Schinkenbraten	2 Stk. x ca. 2,83 kg	mariniertes Schweineschinkenfleisch		
FRIKADELLEN CLASSIC					
80002259	Party-Frikadelle	3 Btl. x 6 kg	aus 58 % Schweinefleisch und 17 % Rindfleisch, 25 g		
80005054	Rindfleisch-Frikadelle	3 Btl. x 6 kg	aus 76 % Rindfleisch, gebraten, ca. 20 g		
80005051	Rindfleisch-Frikadelle	3 Btl. x 6 kg	aus 76 % Rindfleisch, gebraten, ca. 80 g		
70004493	Frikadelle „Fleischermeister“	2 Btl. x 4 kg	aus 38 % Rind- und 38 % Schweinefleisch, gegart, ca. 100 g		
80003045	Geflügelfrikadelle	3 Btl. x 2 kg	75 % Geflügelfleisch, nur 5 % Fettanteil, gegart, ca. 60 g		
GOOD & EASY					
70004401	Frikadelle „Good & Easy“	2 Btl. x 3,99 kg	fertig gegart, aus Schweinefleisch, 95 g		
HACKFLEISCHSPEZIALITÄTEN, GEGART					
80004959	Köfte	3 Btl. x 2 kg	aus 87 % Rindfleisch und mit Gewürzen verfeinert, 60 g		
70004451	Texas Hacksteak	2 Btl. x 3,6 kg	97 % Fleischanteil, fix und fertig gewürzt und gegart, 120 g		
TOPPINGS					
80005157	Pulled Pork IQF	6 Btl. x 1 kg	mariniert, fertig gegart und gezupft		
80005158	Pulled Turkey IQF	6 Btl. x 1 kg	mariniert, fertig gegart und gezupft		
80009587	Nduja – Pikante Crumble	9 Stk. x 1 kg	pikante Rohwurst-Crumble aus Schweinefleisch		
70002317	Smoky Bacon	10 Stk. x 1 kg	Bacon-Topping in Streifen, geräuchert und gegart		
70131373	Pizza-Salami, geschnitten, ø 55 mm	6 Stk. x 1 kg	fertig geschnitten und vielseitig einsetzbar		
80006161	 Halal Peperoni-Salami, geschnitten, ø 45 mm	9 Stk. x 1 kg	aus 51 % Hähnchen- und 49 % Rindfleisch		



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