



Danish Crown
PROFESSIONAL

Die richtige Fleischkompetenz für Buffet und Co.

LÖSUNGEN FÜR DIE HOTELLERIE





WIR SIND DANISH CROWN PROFESSIONAL

Ihr Partner für Fleischprodukte in Premiumqualität. Mit unseren innovativen Produktlösungen bieten wir maßgeschneiderte Konzepte für Ihre Ansprüche im Hotelbetrieb.

Wir wissen: In der Hotellerie zählen Qualität, Verlässlichkeit und Geschmack gleichermaßen. Darum legen wir größten Wert auf die kontinuierliche Weiterentwicklung unseres Sortiments, damit Sie Ihren Gästen stets das Beste servieren können – vom **Frühstücksbuffet** über das **Mittagsgeschäft** bis hin zu passenden Snacks für die **Zwischenverpflegung**, z. B. bei Tagungen.

Unser breites, standardisiertes Sortiment erleichtert Ihnen strukturierte Abläufe und automatisierte Prozesse in der Hotelküche.

Der genossenschaftliche Ursprung unseres Unternehmens steht dabei für Verantwortung, Transparenz und Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Unser Engagement für Nachhaltigkeit garantiert, dass jedes Produkt höchste Standards erfüllt und umweltbewusst produziert wird. Wir beziehen unser Fleisch von ausgewählten regionalen Betrieben und legen besonderen Wert auf Tierwohl und verantwortungsvolle Beschaffung.

UNSER NACHHALTIGKEITSANSATZ

- **Tierwohl:**
Alle Tiere werden ihr Leben lang respektvoll und artgerecht behandelt.
- **Entwaldungs- und umwandlungsfreies Soja:**
Wir verwenden ausschließlich entwaldungs- und umwandlungsfreies Soja als Futtermittel und kaufen bis 2025 nur noch Soja, das vom Roundtable on Responsible Soy zertifiziert ist.

EIN AUSHÄNGESCHILD IHRER KÜCHE: FRÜHSTÜCK



Ein gutes Frühstück ist mehr als ein Start in den Tag – es ist Ihr Qualitätsversprechen an den Gast. Mit unserem breiten Sortiment an Fleischspezialitäten bieten wir Ihnen die passende Auswahl für jedes Konzept: von klassischem Bacon über feine Geflügelvarianten bis hin zu herzhaften Frikadellen.

COOKED BACON - CLEVERE LÖSUNG FÜR MODERNE HOTELKÜCHEN

Bacon ist ein echter Klassiker auf jedem Frühstücksbuffet. 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 Bratroptik

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



LÖSUNGEN FÜR IHR FRÜHSTÜCKSANGEBOT

DC Artikel-Nr.	Produktname	Beschreibung	Verpackung		
80002130	Bacon-Scheiben, Satte	mild geräuchert, in Scheiben	1 kg Schale, atmos.		
80004943	Baconwürfel, Satte	mild aromatischer geräucherter Bacon in Würfeln	1 kg Schale, atmos.		
80007061	Chicken Bacon	leichte Alternative zum traditionellen Bacon	500 g Schale, atmos.		
70901961	Bacon-Scheiben, Layout	auf praktischem Backpapier, lagenweise entnehmbar	2,5 kg Packung, vac.		
80006030	Bake-Off Bacon (60 %)	einfache, zeitsparende Variante	1 kg Schale, atmos.		
80006031	Fully Cooked Bacon Scheiben (43 %)	fix und fertig gebraten	500 g Schale, atmos.		
80006032	Heavy Cooked Bacon (35 %)	fix und fertig gebraten	500 g Schale, atmos.		
80004756	Ham Julienne	aus Schinkenfleischstücken, mit Zusatz von Wasser, gegart	1 kg Beutel		
80005054	Rindfleisch-Frikadelle	aus 76 % Rindfleisch, ohne Fremdfett gebraten, ca. 20 g	2 kg Beutel		
80002259	Party-Frikadelle	aus 58 % Schweinefleisch und 17% Rindfleisch, ca. 25 g	2 kg Beutel		
80003109	Party-Geflügelfrikadelle	aus zartem, magerem Putenfleisch, 25 g	2 kg Beutel		
70004467	Party-Frikadelle	aus frischem Schweinefleisch, ca. 25g	4 kg Beutel		

ÜBERZEUGEN SIE AUCH ANSPRUCHSVOLLE GÄSTE: BRUNCH & LUNCH



ENTDECKEN SIE HIER UNSERE REZEPT-VIELFALT!

Ob abwechslungsreiche Mittagsangebote oder kreative Brunch-Kreationen: Beide bieten die Chance, Gäste zu begeistern, Flexibilität zu zeigen und den Umsatz zu steigern. Die Ansprüche an Geschmack, Qualität und Präsentation sind hoch – und die Zeit in der Küche oft knapp.

CONVENIENCE-LÖSUNGEN, DIE BEGEISTERN UND ZEIT SPAREN

Von unserem honigmarinierten Schinkenbraten über Schweinebraten und Rinderrouladen bis hin zu Spareribs American Style und Frikadellen-Spezialitäten – unsere hochwertigen Fleischprodukte für Ihr Brunch- & Lunch-Angebot sind vielfältig, geschmacklich intensiv und ermöglichen Küchenprofis, ihre Gerichte effizient und dennoch kreativ umzusetzen. So entsteht ein überzeugendes Angebot, das Gäste begeistert und gleichzeitig Küchenabläufe optimiert.

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 Menükonzepte und Präsentationsarten
- Lager- und hygienefreundlich – einfach zu lagern und sicher in der Handhabung



KLASSISCHER SCHWEINEBAUCHBRATEN ZUM LUNCH



WAS IST DAS TENDER PORK KONZEPT?



Danish Crown
TENDER
Pork



HONIGMARINIERTER SCHINKENBRATEN

FRIKADELLEN - PERFEKT ZUM BRUNCH



FLEISCHSPEZIALITÄTEN FÜR IHREN MITTAGSTISCH

DC Artikel-Nr.	Produktname	Beschreibung	Verpackung		
80001043	Honigmarinierter Schinkenbraten	mariniertes Schweineschinkenfleisch	Stück ca. 2,83 kg		
80001042	Schweinerückensteak	portionsgerecht geschnitten, einzeln tiefgefroren	30 Stück/Karton à 150 g		
80009932	Schweinebauchbraten	mit eingeritzter Schwarte in milder Salzlake	Stück ca. 1,7 kg		
80009933	Schweinekrustenbraten	mit eingeritzter Schwarte in milder Salzlake	Stück ca. 2,1 kg		
80001967	Sauerbraten, im Stück	aus vorgereifter Rinder-Unterschale, mit Saucenfond	1 Stück ca. 3,4 kg		
80002302	Rinderroulade mit Sauce	im zarten Fleischmantel mit klassischer Füllung 200 g	10 Stück/Schale		
80002303	Rinderroulade mit Sauce	im zarten Fleischmantel mit klassischer Füllung 160 g	10 Stück/Schale		
80002299	Rindergulasch mit Sauce	fein abgeschmeckt in Sauce, fix und fertig gegart	3 kg Schale		
80003084	Spareribs American Style, mariniert	gegart, mariniert, tiefgefroren	6 Ribs ca. 3,4 kg		
80005054	Rindfleisch-Frikadelle	aus 76 % Rindfleisch, ohne Fremdfett gebraten, ca. 125 g	2 kg Beutel		
80003047	Frikadelle „Fleischermeister“	aus 38 % Rind- und 38 % Schweinefleisch, gegart, ca. 125 g	2 kg Beutel		
80004405	Landhaus-Frikadelle	aus 66 % Schweine- und 11% Rindfleisch, z. T. fein zerkleinert	3 kg Beutel		
80003045	Geflügelfrikadelle	75% Geflügelfleisch, nur 5% Fettanteil, gegart, ca. 60 g	2 kg Beutel		



KLEINE SPEZIALITÄTEN, DIE BEGEISTERN: SNACKS

Snacks sind heute fester Bestandteil moderner Hotel- und Gastronomiekonzepte zur Zwischenverpflegung – ob bei Konferenzen oder Tagungen. Entscheidend sind Vielfalt, einfache Abläufe und verlässliche Kalkulation, ohne Kompromisse bei Qualität und Geschmack.

SMARTE SNACKLÖSUNGEN FÜR KÜCHE UND KONZEPT

Unser Sortiment bietet dafür die perfekte Basis: vom saftigen Rinderhacksteak über unsere beliebten „Good & Easy“ Burger in allen gängigen Grammaturen bis hin zu Premium-Varianten wie dem Nordic Craft Burger oder dem Angus Burger. Ergänzt wird das Angebot durch vielfältige Pulled-Meat-Spezialitäten, die mit authentischem Geschmack und vielseitiger Einsetzbarkeit überzeugen – ideal für kreative Snackideen und Fingerfood.

IHRE VORTEILE

- Vorgegart – schnell und sicher in der Zubereitung
- Portionsgenau – ideal für Kalkulation und Planung
- Kurze Regenerationszeit – perfekt für schnelle Serviceabläufe
- Lange Standzeit – optimal für Konferenzpausen
- Attraktive Produktauswahl – von klassisch bis Premium

FEINSTE PRODUKTE FÜR IHRE SNACK-IDEEN

DC Artikel-Nr.	Produktname	Beschreibung	Verpackung		
70004455	Rinderhacksteak	aus 84% pikant gewürztem Rinderhackfleisch, 140 g	36 Stück/Karton		
70004429	Pfefferhacksteak	aus 84% pikant gewürztem Rinderhackfleisch, 180 g	28 Stück/Karton		
80009921	Burger „Good & Easy“	99% Rindfleisch, vielfältig und gelingsicher, ø 110 mm, 62,5 g	80 Stück/Karton		
80009922	Burger „Good & Easy“	99% Rindfleisch, vielfältig und gelingsicher, ø 120 mm, 100 g	48 Stück/Karton		
80009923	Burger „Good & Easy“	99% Rindfleisch, vielfältig und gelingsicher, ø 125 mm, 125 g	42 Stück/Karton		
80009925	Burger „Good & Easy“	99% Rindfleisch, vielfältig und gelingsicher, ø 180 mm, 180 g	30 Stück/Karton		
80008934	Crispy Chicken Burger	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 90 g	1,5 kg Beutel		
80008942	Crispy Chicken Burger	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 120 g	1,5 kg Beutel		
80006022	Nordic Craft Burger	Premium Burger aus Norddeutschland, 180 g	25 Stück/Karton		
70005144	Angus Burger	aus 99% irischem Angus Rinderhackfleisch, 200 g	24 Stück/Karton		
80004200	Pulled Pork	aus Schweinefleisch, mariniert und fertig gegart	2,275 kg Beutel		
80004324	Pulled Turkey	aus Putenfleisch, mariniert und fertig gegart	2 kg Beutel		
80005953	Pulled Chicken	aus Hähnchenbrust, mariniert und fertig gegart	2 kg Beutel		

CRISPY CHICKEN BURGER:

FÜR EIN GANZ NEUES BURGER-ERLEBNIS!

Unser knuspriges und würzig-pikantes Patty für alle Geflügelfans. Das Patty besteht aus saftig-zarten Hähnchenbrustfilet-Stücken, die mit einer knackigen Panade aus Cornflakes ummantelt sind. Ein echter Allrounder und viel mehr als eine Alternative für knusprige Burger.

- Echte Hähnchenbrustfilet-Stücke
- Knusprig-knackige Panade aus Cornflakes
- Würzig-pikant im Geschmack
- Vorgegart und damit küchenfertig
- Grammatik: ca. 90 g + ca. 120 g

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:

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 180 °C ca. 9 min., im Merrychef 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



AUF EINEN BLICK: LÖSUNGEN FÜR IHRE HOTELKÜCHE

DC Artikel-Nr.	Produktname	Beschreibung	Verpackung		
BACON					
80002130	Bacon-Scheiben, Satte	mild geräuchert, in Scheiben	1 kg Schale, atmos.		
80004943	Baconwürfel, Satte	mild aromatischer geräucherter Bacon in Würfeln	1 kg Schale, atmos.		
80007061	Chicken Bacon	leichte Alternative zum traditionellen Bacon	500 g Schale, atmos.		
70901961	Bacon-Scheiben, Layout	auf praktischem Backpapier, lagenweise entnehmbar	2,5 kg Packung, vac.		
COOKED BACON					
80006030	Bake-Off Bacon (60%)	einfache, zeitsparende Variante	1 kg Schale, atmos.		
80006031	Fully Cooked Bacon Scheiben (43%)	fix und fertig gebraten	500 g Schale, atmos.		
80006032	Heavy Cooked Bacon (35%)	fix und fertig gebraten	500 g Schale, atmos.		
BURGER					
80008934	Crispy Chicken Burger	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 90 g	1,5 kg Beutel		
80008942	Crispy Chicken Burger	aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, gegart, 120 g	1,5 kg Beutel		
80006022	Nordic Craft Burger	Premium Burger aus Norddeutschland, 180 g	25 Stück/Karton		
70005144	Angus Burger	aus 99% irisches Angus Rinderhackfleisch, 200 g	24 Stück/Karton		
FLEISCHSPEZIALITÄTEN, GEGART					
80001967	Sauerbraten, im Stück	aus vorgereifter Rinder-Unterschale, mit Saucenfond	1 Stück ca. 3,4 kg		
80002302	Rinderroulade mit Sauce	im zarten Fleischmantel mit klassischer Füllung, 200 g	10 Stück/Schale		
80002303	Rinderroulade mit Sauce	im zarten Fleischmantel mit klassischer Füllung, 160 g	10 Stück/Schale		
80002299	Rindergulasch mit Sauce	fein abgeschmeckt in Sauce, fix und fertig gegart	3 kg Schale		
FLEISCHSPEZIALITÄTEN, ROH					
80001043	Honigmarinierter Schinkenbraten	mariniertes Schweineschinkenfleisch	Stück ca. 2,83 kg		
80001042	Schweinerückensteak	portionsgerecht geschnitten, einzeln tiefgefroren	30 Stück/Karton à 150 g		
80009932	Schweinebauchbraten	mit eingeritzter Schwarte in milder Salzlake	Stück ca. 1,7 kg		
80009933	Schweinekrustenbraten	mit eingeritzter Schwarte in milder Salzlake	Stück ca. 2,1 kg		
FRIKADELLEN CLASSIC					
80005054	Rindfleisch-Frikadelle	aus 76% Rindfleisch, ohne Fremdfett gebraten, ca. 20 g	2 kg Beutel		
80003047	Frikadelle „Fleischermeister“	aus 38% Rind- und 38% Schweinefleisch, gegart, ca. 125 g	2 kg Beutel		
80004405	Landhaus-Frikadelle	aus 66% Schweine- und 11% Rindfleisch, z. T. fein zerkleinert	3 kg Beutel		
80003045	Geflügelfrikadelle	75% Geflügelfleisch, nur 5% Fettanteil, gegart, ca. 60 g	2 kg Beutel		
GOOD & EASY					
80009921	Burger „Good & Easy“	99% Rindfleisch, vielfältig und gelingsicher, ø 110 mm	80 Stück/Karton		
80009922	Burger „Good & Easy“	99% Rindfleisch, vielfältig und gelingsicher, ø 120 mm	48 Stück/Karton		
80009923	Burger „Good & Easy“	99% Rindfleisch, vielfältig und gelingsicher, ø 125 mm	42 Stück/Karton		
80009925	Burger „Good & Easy“	99% Rindfleisch, vielfältig und gelingsicher, ø 180 mm	30 Stück/Karton		
HACKFLEISCHSPEZIALITÄTEN, ROH					
70004455	Rinderhacksteak	aus 84% pikant gewürztem Rinderhackfleisch, 140 g	36 Stück/Karton		
70004429	Pfefferhacksteak	aus 84% pikant gewürztem Rinderhackfleisch, 180 g	28 Stück/Karton		
SLOW COOKED					
80004200	Pulled Pork	aus Schweinefleisch, mariniert und fertig gegart	2,275 kg Beutel		
80004324	Pulled Turkey	aus Putenfleisch, mariniert und fertig gegart	2 kg Beutel		
80005953	Pulled Chicken	aus Hähnchenbrust, mariniert und fertig gegart	2 kg Beutel		
80003084	Spareribs American Style	gegart, mariniert, tiefgefroren	6 Ribs ca. 3,4 kg		
SONSTIGES					
80004756	Ham Julienne	aus Schinkenfleischstücken, mit Zusatz von Wasser, gegart	1 kg Beutel		



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