

Unser Sortiment für Profis

HOCHWERTIGER FLEISCHGENUSS



FRIKADELLEN CLASSIC
HACKFLEISCH
BURGER
SLOW COOKED
BACON
SUPPENEINLAGEN
FLEISCHSPEZIALITÄTEN
LASAGNEN
GOOD & EASY
PIZZA-TOPPINGS



HIER DEN PRODUKTKATALOG
DOWNLOADEN



Danish Crown
PROFESSIONAL

WIR SIND DANISH CROWN PROFESSIONAL

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

Mit unserem Fokus auf konsequente Lebensmittelsicherheit garantieren wir, dass jedes Produkt höchste Standards erfüllt.

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

Alle Produkte ohne Zusatzstoffe sind in unserem Produktkatalog klar mit einem speziellen Symbol gekennzeichnet.



INHALTSÜBERSICHT

4

UNSERE MISSION

Echte Werte. Klare Fakten.

7

HIGHLIGHT: TENDER PORK

Einfach zubereitet,
immer zart

8

HIGHLIGHT: CRISPY CHICKEN BURGER

Knusprig-pikant



10

HIGHLIGHT: GOOD & EASY

Vielfältig & gelingsicher

11

HIGHLIGHT: COOKED BACON

Die vorgegarte Variante

13

FRIKADELLEN CLASSIC

Runde Sache

17

HACKFLEISCH, GEGART & ROH

Perfekt in Form

18

BURGER

Große Auswahl



21

SLOW COOKED

Zarter Genuss

22

BACON

Knusper-Genuss

26

SUPPEN- & SAUCENEINLAGEN

Voller Geschmack

27

FLEISCHSPEZIALITÄTEN, GEGART & ROH

Feine Vielfalt

28

LASAGNE

Genussvolle Schichtarbeit

29

GOOD & EASY

Einfach gut

31

PIZZA-SCHINKEN & PIZZA-TOPPINGS

Gut drauf

32

PIZZA-SALAMI CLASSIC & PIZZA-PEPERONI-SALAMI

Deftige Ideen



34

IHRE ANSPRECHPARTNER

Wir sind da, wo Sie
uns brauchen!

UNSERE MISSION: VERTRAUEN DURCH QUALITÄT

Danish Crown ist ein internationaler Fleischproduzent im Besitz von Landwirten mit Schwerpunkt auf hohen Standards in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Tierschutz.



**GELEBTER TIERSCHUTZ:
FROM FARM TO FORK**



PARTNERSCHAFT
mit Genossenschaftseigentümern,
Lieferanten, Experten und NGOs
der Lebensmittelindustrie



**KURZE WEGE,
SICHERE TRANSPORTE**

WAS UNS STARK MACHT

Danish Crown Group, gegründet 1887, ist ein globales genossenschaftliches Unternehmen in landwirtschaftlichem Besitz mit Hauptsitz in Dänemark und Präsenz in 27 Ländern.



23.959
Mitarbeiter



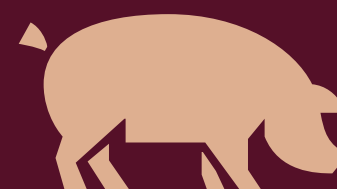
5.272
dänische
Landwirte



2000+
weitere
Viehlieferanten



10.000+
weitere
Lieferanten



15.1 Mio.
Schlachtschweine



0.8 Mio.
Schlachtrinder



68
Schlachthöfe &
Verarbeitungsbetriebe in
DK, DEU, NL, PL



54
Büros in
DE, DK, CN, FR,
HK, IT, JP, KR, PH,
TW, GB, US, VN



45
Weiterverarbeitungsanlagen

+6 %

Convenience Food
bleibt im Trend –
mit rund 6 % Wachstum
pro Jahr bis 2030.

Quelle: Statista 2025



MIT UNS SERVIEREN SIE HOCHWERTIGEN FLEISCHGENUSS FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Hochwertige Fleischgerichte stehen nach wie vor ganz oben in der Gunst Ihrer Gäste. Allerdings steigen auch die Anforderungen an Sie in der Profiküche: Kostensprünge, Personalmangel, Zeitknappheit oder Vermeidung von Food Waste lauten aktuelle Themen. Genau darauf

zielen wir von Danish Crown Professional: Bacon, Braten oder Burger, Spareribs, Toppings für das Snack-Geschäft – mit unseren vielfältigen kulinarischen Lösungen eröffnen wir Ihnen praxisgerechte Möglichkeiten und Ihren Gästen echten Hochgenuss.

VON STARKEN FAKTEN ZU STARKEN LÖSUNGEN –
ENTDECKEN SIE **4** AUSGEWÄHLTE HIGHLIGHTS
AUS UNSEREM SORTIMENT.


Danish Crown
TENDER
Pork

HIGHLIGHT 1

TENDER PORK: SAFTIG, ZUVERLÄSSIG, EFFIZIENT

Tender Pork ist ein nachhaltiges und innovatives Produktkonzept, das unsere Experten speziell für die moderne Profiküche entwickelt haben.

Alle Tender Pork-Artikel werden exklusiv in Dänemark aus hochwertiger dänischer Rohware hergestellt. Eine innovative, milde Lake sorgt dafür, dass die Produkte während der Zubereitung und auch

bei längeren Standzeiten saftig bleiben. So liefern Sie stets ein qualitativ hochwertiges Ergebnis und reduzieren gleichzeitig Lebensmittelverschwendung in Ihrer Küche.

Die Tender Pork-Artikel lassen sich unkompliziert und zeitsparend zubereiten – ideal für den Profi-Alltag.



ZART UND SAFTIG:
DER HONIGMARINIERT
SCHINKENBRATEN IST EIN
ECHTES GENUSS-HIGHLIGHT
FÜR IHRE GÄSTE!

HIGHLIGHT 2

CRISPY CHICKEN BURGER: FÜR EIN GANZ NEUES BURGER-ERLEBNIS!

Unser knuspriges und würzig-pikantes Patty für alle Geflügelfans ist jetzt auch als milde, laktose- und glutenfreie Variante erhältlich. Beide Pattys bestehen aus saftig-zarten Hähnchenbrustfilet-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.

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

حلال
HALAL

NEU
JETZT AUCH IN
MILD!



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



HIGHLIGHT 3

Good & Easy

STARKE LÖSUNGEN ZUM FAIREN PREIS

Mit unserem Good & Easy-Sortiment bieten wir Produkte mit hoher Qualität zu einem fairen Preis. Vielfältig und gelingsicher eignen sie sich besonders für Take-away und Imbiss-Konzepte. Good & Easy-Produkte überzeugen durch einfaches Handling und sind regenerierfertig, sodass Sie ohne großen Aufwand sichere Ergebnisse erzielen. So servieren Sie Qualität, die sich rechnet.

FREI VON
ALLERGENEN UND
ZUSATZSTOFFEN

ATTRAKTIVES
PREIS-
LEISTUNGS-
VERHÄLTNIS

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 4 Grammaturen von 62,5 g bis 180 g
- Vielfältig und gelingsicher

PROFI-TIPP:
DAS BURGER-PATTY WENDEN,
WENN DER RAND NICHT MEHR
ROH IST. BURGER IMMER NUR
EINMAL WENDEN.



HIGHLIGHT 4

COOKED BACON: FÜR ALLE, DIE ZEIT SPAREN WOLLEN

Unser erstklassiger, vorgegarter Bacon wurde gepökelt, getrocknet, traditionell über Buchenholz geräuchert und anschließend gebraten – ohne Verwendung von Zucker. Der Geschmack und Geruch sind so natürlich wie bei unseren anderen Danish Crown Professional Bacon Produkten.

DREI GARSTUFEN FÜR UNSEREN KNUSPRIGEN BACON



Bake-off

Fully Cooked
(auch als Flakes)

Heavy Cooked



Entdecken Sie auf den nächsten Seiten unser komplettes Sortiment mit allen Lösungen für Ihre Küche. Wenn Sie Fragen haben, helfen wir Ihnen gerne weiter.



Fleischklößchen

FRIKADELLEN CLASSIC

MINI-FRIKADELLE, 12 G

Aus 43 % Schweinefleisch und 40 % Rindfleisch, klein, lecker, vielseitig einsetzbar, gegart.

	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004773	ca. 12 g	3 Btl. x ca. 165 Stk.	6,00 kg	56 Krt./Palette, 7 Lagen	180 Tage	

PARTY-FRIKADELLE, 25 G

Aus frischem 58 % Schweinefleisch und 17 % Rindfleisch, für Buffet oder für tolle Menüs, gegart.

	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80002259	ca. 25 g	3 Btl. x ca. 80 Stk.	6,00 kg	56 Krt./Palette, 7 Lagen	180 Tage	

PARTY-FRIKADELLE, 25 G

Aus frischem 77 % Schweinehackfleisch, für Buffet oder für tolle Menüs, gegart.

	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004467	ca. 25 g	2 Btl. x ca. 160 Stk.	8,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

RINDFLEISCH-FRIKADELLE, 20 G

Nach klassischer Rezeptur, aus 76 % Rindfleisch, ohne Fremdfett gebraten.

	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80005054	ca. 20 g	3 Btl. x ca. 100 Stk.	6,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

RINDFLEISCH-FRIKADELLE, 60 G

Nach klassischer Rezeptur, aus 76 % Rindfleisch, ohne Fremdfett gebraten.

	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80001296	ca. 60 g	2 Btl. x ca. 32 Stk.	4,00 kg	80 Krt./Palette, 10 Lagen	180 Tage	

RINDFLEISCH-FRIKADELLE, 80 G

Nach klassischer Rezeptur, aus 76 % Rindfleisch, ohne Fremdfett gebraten.

	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80005051	ca. 80 g	3 Btl. x ca. 25 Stk.	6,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

RINDFLEISCH-FRIKADELLE, 125 G

Nach klassischer Rezeptur, aus 76 % Rindfleisch, ohne Fremdfett gebraten.


	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80003046	ca. 125 g	3 Btl. x ca. 16 Stk.	6,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

FRIKADELLEN: SCHMECKEN IMMER UND ÜBERALL!

Frikadellen sind in weiten Teilen der Welt bekannt und beliebt. Trotz mancher Unterschiede in der Art des Hackfleisches, der Größe, den Gewürzen und anderen Zutaten ist der runde Leckerbissen fester Bestandteil vieler Kulturen und Küchen – ein Erfolgsrezept, das schmeckt und sich mit vielen Gerichten kombinieren lässt.



Danish Crown Professional bietet Ihnen Frikadellen in vielen Größen und Geschmacksrichtungen. Von kleinen Snacks mit 12 Gramm bis zum soliden Leckerbissen mit 200 Gramm. Ganz wie Ihre Gäste es wünschen, wählen Sie aus Rinder-, Puten oder Schweinefleisch. **Ihr Vorteil in der Küchenpraxis:** Unsere Frikadellen lassen sich schnell und problemlos im Backofen erwärmen. So haben Sie mehr Zeit für eigene kreative Ideen oder die Beilagen.



FRIKADELLEN CLASSIC

FRIKADELLE „FLEISCHERMEISTER“, 40 G Aus 38 % Rind- und 38 % Schweinefleisch – halb und halb die beste Mischung! Wie hausgemacht, von grober Struktur, mit Zwiebeln, deftig und rund im Geschmack, gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004472	ca. 40 g	2 Btl. x ca. 100 Stk.	8,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	



FRIKADELLE „FLEISCHERMEISTER“, 100 G Aus 38 % Rind- und 38 % Schweinefleisch – halb und halb die beste Mischung! Wie hausgemacht, von grober Struktur, mit Zwiebeln, deftig und rund im Geschmack, gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004493	ca. 100 g	2 Btl. x ca. 40 Stk.	8,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

FRIKADELLE „FLEISCHERMEISTER“, 125 G Aus 38 % Rind- und 38 % Schweinefleisch – halb und halb die beste Mischung! Wie hausgemacht, von grober Struktur, mit Zwiebeln, deftig und rund im Geschmack, gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80003047	ca. 125 g	3 Btl. x ca. 16 Stk.	6,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	



FRIKADELLE „FLEISCHERMEISTER“, 180 G Aus 38 % Rind- und 38 % Schweinefleisch – halb und halb die beste Mischung! Wie hausgemacht, von grober Struktur, mit Zwiebeln, deftig und rund im Geschmack, gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004471	ca. 180 g	2 Btl. x ca. 20 Stk.	7,20 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	



FRIKADELLE „FLEISCHERMEISTER“, 200 G Aus 38 % Rind- und 38 % Schweinefleisch – halb und halb die beste Mischung! Wie hausgemacht, von grober Struktur, mit Zwiebeln, deftig und rund im Geschmack, gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004494	ca. 200 g	2 Btl. x ca. 20 Stk.	8,00 kg	40 Krt./Palette, 5 Lagen	180 Tage	

KÖTTBULLAR, 15 G Traditionelle Köttbullar aus bestem 10 % Rind- und 49 % Schweinefleisch, fein gewürzt, gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80003048	ca. 15 g	3 Btl. x ca. 134 Stk.	6,00 kg	56 Krt./Palette, 7 Lagen	180 Tage	

FLEISCHKLÖSSCHEN, 22 G Aus gutem 36 % Rind- und 42 % Schweinefleisch, mild gewürzt, sehr variabel einsetzbar, gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004492	ca. 22 g	2 Btl. x ca. 182 Stk.	8,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

PANIERTE FRIKADELLE, 110 G Aus 85 % bestem Schweinefleisch, fein gewürzt, paniert und gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80008399	ca. 110 g	3 Btl. x ca. 18 Stk.	5,94 kg	80 Krt./Palette, 10 Lagen	180 Tage	

PARTY-GEFLÜGELFRIKADELLE, 25 G Aus 75 % bestem Geflügelfleisch, extra leicht und bekömmlich, für Buffet oder für tolle Menüs, gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80003109	ca. 25 g	3 Btl. x ca. 80 Stk.	5,94 kg	56 Krt./Palette, 7 Lagen	180 Tage	

GEFLÜGELFRIKADELLE, 60 G 75 % Geflügelfleisch mit Karotten und Gewürzen fein abgeschmeckt, leicht bekömmlich. Nur 5 % Fettanteil, gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80003045	ca. 60 g	3 Btl. x ca. 34 Stk.	6,00 kg	56 Krt./Palette, 7 Lagen	180 Tage	



Frikadelle „Fleischermeister“



HACKFLEISCH: FEIN GEWÜRZT, VIELFÄLTIG INSZENIERT

Köfte, Bifteki, Cevapcici oder Hackfleisch-röllchen. Es gibt viele Arten, Hackfleisch zuzubereiten und zu servieren. Mit Danish Crown Professional können Sie eine **breite Vielfalt** davon ganz sicher in Ihrer Küche umsetzen. Bei uns finden Sie sowohl bereits gegarte Hackfleisch-Spezialitäten als auch rohe Hacksteaks. So können Sie wählen, was am besten in Ihre Küchenprozesse passt.

Wenn Sie es noch nicht kennen, möchten wir Ihnen eine Spezialität empfehlen: unser **Bolognese Beef**! Das ist leicht gewürztes und fertig gegartes Rindfleisch, ideal für die klassische Sauce „Bolognese“, die Sie für Ihre Pastagerichte oder auch für Pizza und Snacks einsetzen können!



HACKFLEISCH, GEGART



KÖFTE, 60 G Türkische Frikadelle aus 87% bestem Rindfleisch und mit schmackhaften Gewürzen verfeinert, gegart. Bringt Abwechslung auf den Speiseplan.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80004959	ca. 60 g	3 Btl. x ca. 34 Stk.	6,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	
PARTY-BIFTEKI, 25 G Aus gegartem magerem 70 % Rinderhackfleisch, mit Tomaten und Käse griechischer Art, ein typisch mediterranes Geschmackserlebnis.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80002273	ca. 25 g	3 Btl. x ca. 80 Stk.	6,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	
BIFTEKI, 65 G Aus gegartem magerem 70 % Rinderhackfleisch, mit Tomaten und Käse griechischer Art, ein typisch mediterranes Geschmackserlebnis.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80002272	ca. 65 g	3 Btl. x ca. 30 Stk.	6,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	
CEVAPCICI, 30 G Fix und fertig gegart, aus 52 % Rind- und 48 % Schweinefleisch, pikant gewürzt.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
 	70004450	ca. 30 g	2 Btl. x ca. 128 Stk.	7,68 kg	40 Krt./Palette, 5 Lagen	180 Tage	
HACKFLEISCH-RÖLLCHEN, 30 G Hergestellt aus 96 % bestem Schweinefleisch für vielfältigsten Menü-Einsatz, gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004438	ca. 30 g	2 Btl. x ca. 128 Stk.	7,68 kg	40 Krt./Palette, 5 Lagen	180 Tage	
TEXAS HACKSTEAK, 120 G Für das rustikale Menü. 97% Fleischanteil mit besten Zutaten, fix und fertig gewürzt und gegart, nur noch erwärmen.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004451	ca. 120 g	2 Btl. x ca. 30 Stk.	7,20 kg	40 Krt./Palette, 5 Lagen	180 Tage	
BOLOGNESE BEEF, 2,5 KG Leicht gewürztes und fertig gegartes Rindfleisch (84%), ideal für Sauce „Bolognese“, einfach zu entnehmen und zu portionieren.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004872	ca. 2,50 kg	2 Btl.	5,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	



HACKFLEISCHSPEZIALITÄTEN, ROH



RINDERHACKSTEAK, 140 G Aus 84 % pikant gewürztem Rinderhackfleisch. Ideal zum Grillen und Braten, roh.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004455	ca. 140 g	ca. 36 Stk.	5,04 kg	80 Krt./Palette, 10 Lagen	150 Tage	
RINDERHACKSTEAK, 180 G Aus 84 % pikant gewürztem Rinderhackfleisch. Ideal zum Grillen und Braten, roh.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004456	ca. 180 g	ca. 28 Stk.	5,04 kg	80 Krt./Palette, 10 Lagen	150 Tage	
PFEFFERHACKSTEAK, 180 G Aus 84 % pikant gewürztem Rinderhackfleisch. Ideal zum Grillen und Braten, roh.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004429	ca. 180 g	ca. 28 Stk.	5,04 kg	80 Krt./Palette, 10 Lagen	150 Tage	



BURGER



NORDIC CRAFT BURGER, 100 G							
Ein wahrer Alleskönner in toller Handmade-Optik und mit nordisch-deftigem Geschmack. ø ca. 110 mm							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80006019	100 g	50 Stk.	5,00 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	

NORDIC CRAFT BURGER, 125 G							
Ein wahrer Alleskönner in toller Handmade-Optik und mit nordisch-deftigem Geschmack. ø ca. 130 mm							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80006020	125 g	40 Stk.	5,00 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	

NORDIC CRAFT BURGER, 150 G							
Ein wahrer Alleskönner in toller Handmade-Optik und mit nordisch-deftigem Geschmack. ø ca. 130 mm							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80006021	150 g	30 Stk.	4,50 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	

NORDIC CRAFT BURGER, 180 G							
Ein wahrer Alleskönner in toller Handmade-Optik und mit nordisch-deftigem Geschmack. ø ca. 130 mm							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80006022	180 g	25 Stk.	4,50 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	

NORDIC CRAFT BURGER, 200 G							
Ein wahrer Alleskönner in toller Handmade-Optik und mit nordisch-deftigem Geschmack. ø ca. 130 mm							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80006045	200 g	25 Stk.	5,00 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	

SMOKY BURGER, 180 G							
Durch die Zugabe von 5 % geräuchertem Rindfleisch entsteht ein kräftiges Aroma – speziell für den rustikalen Burger. ø ca. 130 mm							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80006024	180 g	24 Stk.	4,32 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	

BIO RINDFLEISCHBURGER, 110 G							
Qualitativ hochwertiger Burger, mild gewürzt. Hergestellt mit einem Höchstmaß an Verantwortung für Tier und Umwelt. ø 130 mm							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	69984199	110 g	60 Stk.	6,60 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	




BURGER: FÜR JEDEN BEDARF DAS RICHTIGE PATTY




Alle lieben Burger und Danish Crown Professional hat für jeden Anspruch die passende Lösung. Denn Burger sind längst mehr als nur Streetfood. Sie haben sich zum zeitlosen Genuss entwickelt und sind ein beliebtes Gericht, auch in der Profiküche. Wir liefern für jeden Anspruch die **passende Burger-Lösung**.




Wir haben für Sie Premiumburger wie den Nordic Craft Burger in fünf Größen, Handmade-Optik und lockerem und saftigem Biss, oder den Smoky Burger mit 5 % geräuchertem Rindfleisch in der Rezeptur zum geschmacklichen Highlight. Bio finden Sie bei uns ebenfalls sowie die Good & Easy-Burger für Preisbewusste. Kurz: Wir servieren Ihnen die ideale Lösung für eine **effiziente Küchenroutine**.

BURGER



CRISPY CHICKEN BURGER, SPICY, CA. 90 G NEU							
Aus saftig-zarten Hähnchenbrustfilet-Stücken, ummantelt mit einer knackigen Panade aus Cornflakes.							
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
 	80008934	ca. 90 g	4 Btl. x 1,5 kg	6,00 kg	36 Krt./Palette, 6 Lagen	120 Tage	

CRISPY CHICKEN BURGER, SPICY, CA. 120 G NEU							
Aus saftig-zarten Hähnchenbrustfilet-Stücken, ummantelt mit einer knackigen Panade aus Cornflakes.							
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
 	80008942	ca. 120 g	4 Btl. x 1,5 kg	6,00 kg	36 Krt./Palette, 6 Lagen	120 Tage	

CRISPY CHICKEN BURGER, MILD, CA. 90 G NEU							
Aus saftig-zarten Hähnchenbrustfilet-Stücken, ummantelt mit einer knackigen Panade aus Cornflakes.							
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
 	80010177	ca. 90 g	4 Btl. x 1,5 kg	6,00 kg	36 Krt./Palette, 6 Lagen	120 Tage	

CRISPY CHICKEN BURGER, MILD, CA. 120 G NEU							
Aus saftig-zarten Hähnchenbrustfilet-Stücken, ummantelt mit einer knackigen Panade aus Cornflakes.							
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
 	80010178	ca. 120 g	4 Btl. x 1,5 kg	6,00 kg	36 Krt./Palette, 6 Lagen	120 Tage	

BASIC BURGER

ANGUS BEEF BURGER, 200 G							
Aus 99 % bestem irischen Angus Rinderhackfleisch, fein abgeschmeckt, roh.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70005144	ca. 200 g	ca. 24 Stk.	4,80 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	150 Tage	



Nordic Craft Burger, Homestyle



SLOW COOKED



Unsere Slow Cooked Spezialitäten sind bekannt und beliebt durch ihren unvergleichlich aromatischen Geschmack und durch die zarte und saftige Fleischstruktur. Das Geheimnis liegt in der **langen Garzeit bei niedriger Temperatur**: Dieses sogenannte Slow Cooked Verfahren bewirkt, dass die Fleischstücke zusammen mit den Gewürzen schonend vorgegart werden, so dass sich das Aroma der

einzelnen Zutaten optimal entfalten kann. Hierdurch erhält das Fleisch seine „butterweiche“ Struktur und kann somit ganz leicht mit zwei Gabeln zerrissen werden. Das langsame Garen und typische Würzen haben die Köche von Danish Crown Professional bereits übernommen, so dass alle Produkte **schnell und einfach verarbeitet** werden können.

SLOW COOKED

PULLED PORK, 2,275 KG

Schweinefleisch mit Zusatz von Wasser, mariniert und fertig gegart – so zart, dass es sich ganz leicht auseinanderziehen* lässt.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80004200	2,275 kg	2 Stk.	4,55 kg	110 Krt./Palette, 10 Lagen vakuumverpackt	120 Tage	

PULLED PORK, 2,275 KG, SATTE

Schweinefleisch mit Zusatz von Wasser, mariniert und fertig gegart – so zart, dass es sich ganz leicht auseinanderziehen* lässt.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80004710	2,275 kg	8 Stk.	18,20 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen vakuumverpackt	120 Tage	

PULLED TURKEY, 2 KG

Putenfleisch aus der Oberkeule mit Zusatz von Wasser, mariniert und gegart – so zart, dass es sich ganz leicht auseinanderziehen* lässt.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80004324	2,00 kg	2 Stk.	4,00 kg	110 Krt./Palette, 10 Lagen vakuumverpackt	120 Tage	



PULLED TURKEY, 2 KG, SATTE

Putenfleisch aus der Oberkeule mit Zusatz von Wasser, mariniert und fertig gegart – so zart, dass es sich ganz leicht auseinanderziehen* lässt.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80004937	2,00 kg	8 Stk.	16,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen vakuumverpackt	120 Tage	



PULLED CHICKEN, 2 KG

Hähnchenbrust mit Zusatz von Wasser, mariniert und gegart – so zart, dass es sich ganz leicht auseinanderziehen* lässt.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80005953	2,00 kg	2 Stk.	4,00 kg	110 Krt./Palette, 10 Lagen vakuumverpackt	120 Tage	

PULLED EISBEIN, 2,275 KG

Ohne Schwarte und Knochen, mariniert und gegart nach der Slow Cooked-Methode – so zart, dass es sich ganz leicht auseinanderziehen* lässt.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80006992	2,275 kg	2 Stk.	4,55 kg	110 Krt./Palette, 10 Lagen vakuumverpackt	120 Tage	

PULLED EISBEIN, 2,275 KG SATTE

Ohne Schwarte und Knochen, mariniert und gegart nach der Slow Cooked-Methode – so zart, dass es sich ganz leicht auseinanderziehen* lässt.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80007024	2,275 kg	8 Stk.	18,20 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen vakuumverpackt	120 Tage	

SPARERIBS

SPARERIBS AMERICAN STYLE, NATUR

Spareribs, gegart, tiefgefroren

	Artikel-Nr.	Gewicht/Btl.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80003687	ca. 2,60 kg	3 Btl.	ca. 7,80 kg	28 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tage	

SPARERIBS AMERICAN STYLE, MARINIERT

Spareribs, gegart, mariniert, tiefgefroren

	Artikel-Nr.	Gewicht/Btl.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80003084	ca. 3,40 kg	3 Btl.	ca. 10,20 kg	28 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tage	

*pull = ziehen, reißen

BACON

BACON-SCHEIBEN KLASSIK, 500 G Mild geräuchert, in Scheiben. Schnittstärke besonders hoch.							
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
 80005958	0,50 kg	14 Stk.	7,00 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	unter Schutzatmo-sphäre verpackt	32 Tage	
BACON-SCHEIBEN KLASSIK, 1,4 KG Mild geräuchert, in Scheiben.							
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
 70371503	1,40 kg	6 Stk.	8,40 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	vakuumverpackt	56 Tage	
BACON-SCHEIBEN KLASSIK, 1,4 KG, SATTE Mild geräuchert, in Scheiben.							
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
 70371505	1,40 kg	10 Stk.	14,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	vakuumverpackt	56 Tage	
BACON-SCHEIBEN KLASSIK, 1,4 KG Mild geräuchert, in Scheiben.							
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
 80001465	1,40 kg	8 Stk.	11,20 kg	32 Krt./Palette, 4 Lagen	vakuumverpackt	240 Tage	
BACON-SCHEIBEN KLASSIK, LAYOUT, 2,5 KG Mild und aromatisch geräucherter Bacon in Scheiben, auf praktischem Backpapier, lagenweise entnehmbar.							
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
 70901961	2,50 kg	2 Stk.	5,00 kg	63 Krt./Palette, 7 Lagen	vakuumverpackt	56 Tage	
BACON-SCHEIBEN, 1 KG Mild geräuchert, in Scheiben.							
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
 80004542	1,00 kg	6 Stk.	6,00 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	unter Schutzatmo-sphäre verpackt	32 Tage	
BACON-SCHEIBEN, 1 KG, SATTE Mild geräuchert, in Scheiben.							
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
 80002130	1,00 kg	12 Stk.	12,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	unter Schutzatmo-sphäre verpackt	32 Tage	
BACON-SCHEIBEN, 1 KG Mild geräuchert, in Scheiben.							
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
 70387702	1,00 kg	6 Stk.	6,00 kg	63 Krt./Palette, 7 Lagen	vakuumverpackt	56 Tage	
BACON-SCHEIBEN, 1 KG, SATTE Mild geräuchert, in Scheiben.							
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
 70387707	1,00 kg	12 Stk.	12,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	vakuumverpackt	56 Tage	
SMOKY BACON, 1 KG Bacon-Topping in Streifen, geräuchert und gegart.							
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
 70002317	1,00 kg	10 Stk.	10,00 kg	70 Krt./Palette, 7 Lagen		90 Tage	

BACON: EINE UNSERER SPEZIALITÄTEN!

Wir stellen **seit 1912** Bacon her und daher dürfen wir uns mit Fug und Recht als Bacon-Spezialist bezeichnen. Unser Bacon ist rund um die Uhr dabei: am Frühstückstisch, unterwegs, bei der Arbeit, in den Pausen und für einen kleinen Imbiss oder in einer Hauptmahlzeit.

Wir bieten eine breite Palette an Bacon-Spezialitäten an, maßgeschneidert für den Einsatz in Ihrer Küche! Von klassischen Bacon-Scheiben und feinkwürfeligen Bacon-Streifen für die Zubereitung beliebter Gerichte bis zu Spezialitäten wie unserer Geflügel-Variante, den **Chicken Bacon**.







Fully Cooked Bacon



BACON



BACONWÜRFEL, 1 KG, SATTE								
Mild aromatischer geräucherter Bacon in Würfeln.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80004943	1,00 kg	10 Stk.	10,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen		unter Schutzatmosphäre verpackt	35 Tage	



BACON KÜCHENFERTIG GESCHNITTEN, 1 KG								
Mild geräuchert, in küchenfertige Stücke geschnitten.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80004188	1,00 kg	6 Stk.	6,00 kg	40 Krt./Palette, 5 Lagen		unter Schutzatmosphäre verpackt	28 Tage	

RÜCKENSPECK WÜRFEL, CA. 1,2 KG								
Geräucherter Rückenspeck in Würfeln, 8 x 8 mm. Der Geschmacksträger, z. B. zum Verfeinern von deftigen Eintöpfen.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80008091	ca. 1,20 kg	10 Stk.	ca. 12,00 kg	20 Satte./Palette, 5 Lagen		vakuumverpackt	28 Tage	

RÜCKENSPECK HALBE SEITE, CA. 1,5 KG								
Geräucherter Rückenspeck. Der Geschmacksträger, z. B. zum Verfeinern von deftigen Eintöpfen.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80008093	ca. 1,50 kg	8 Stk.	12,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen		vakuumverpackt	25 Tage	

CHICKEN BACON, 500 G								
Hähnchenoberschenkelfleisch, aus Fleischstücken zusammengefügt, gepökelt und geräuchert, zum Erhitzen.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80007061	0,50 kg	6 Stk.	3,00 kg	88 Krt./Palette, 11 Lagen		unter Schutzatmosphäre verpackt	21 Tage	

CHICKEN BACON, 500 G, SATTE								
Hähnchenoberschenkelfleisch, aus Fleischstücken zusammengefügt, gepökelt und geräuchert, zum Erhitzen.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80007062	0,50 kg	15 Stk.	7,50 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen		unter Schutzatmosphäre verpackt	21 Tage	

CHICKEN BACON, 500 G								
Hähnchenoberschenkelfleisch, aus Fleischstücken zusammengefügt, gepökelt und geräuchert, zum Erhitzen.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80007112	0,50 kg	6 Stk.	3,00 kg	88 Krt./Palette, 11 Lagen		unter Schutzatmosphäre verpackt	120 Tage	



Chicken Bacon



Fully Cooked Bacon Flakes

COOKED BACON

BAKE-OFF BACON (60 %), 1 KG								
Vorgebratener Bacon in Scheiben. 167 g Roh-Bacon ergeben 100 g gegarten Bacon. Direkt verwenden oder kurz heiß machen.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80006030	1,00 kg	4 Stk.	4,00 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen		unter Schutzatmosphäre verpackt	42 Tage	

FULLY COOKED BACON (43 %), 500 G								
Vorgebratener Bacon in Scheiben. 223 g Roh-Bacon ergeben 100 g gegarten Bacon. Direkt verwenden oder kurz heiß machen.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80006031	0,50 kg	6 Stk.	3,00 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen		unter Schutzatmosphäre verpackt	50 Tage	

HEAVY COOKED BACON (35 %), 500 G								
Vorgebratener Bacon in Scheiben. 274 g Roh-Bacon ergeben 100 g gegarten Bacon. Direkt verwenden oder kurz heiß machen.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80006032	0,50 kg	6 Stk.	3,00 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen		unter Schutzatmosphäre verpackt	42 Tage	

FULLY COOKED BACON FLAKES (43 %), 500 G								
Vorgebratener, zerkleinerter Bacon. 223 g Roh-Bacon ergeben 100 g gegarten Bacon. Direkt verwenden oder kurz heiß machen.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80006655	0,50 kg	6 Stk.	3,00 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen		unter Schutzatmosphäre verpackt	42 Tage	

COOKED BACON BITS (40 %), 500 G NEU								
Medium gegarte, geräucherte Baconstücke. 239 g Roh-Bacon ergeben 100 g gegarten Bacon. Direkt verwenden oder kurz heiß machen.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80008279	0,50 kg	6 Stk.	3,00 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen		unter Schutzatmosphäre verpackt	42 Tage	

SUPPENEINLAGEN

FLEISCHKLÖSSCHEN, 3 G							
Gebrüht, aus 50 % Schweine- und 20 % Rindfleisch, die traditionelle Suppeneinlage, universell einsetzbar.							
Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung	
 70004448	3 g	4 Btl. x ca. 416 Stk.	5,00 kg	96 Krt./Palette, 12 Lagen	180 Tage		

SAUCENEINLAGEN

KÖNIGSBERGER KLOPSE, 60 G							
Gebrüht, aus 51 % Schweine- und 30 % Rindfleisch mit viel Fleischstruktur, vielseitig einsetzbar.							
Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung	
 70004491	60 g	4 Btl. x ca. 33 Stk.	8,00 kg	36 Krt./Palette, 4 Lagen	180 Tage		

GEFLÜGELFLEISCH-KLOPSE, 40 G							
Aus fein gewürztem Geflügelfleisch hergestellt, fertig gebrüht, mit viel Fleischstruktur, vielseitig einsetzbar.							
Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung	
 70002473	40 g	3 Btl. x ca. 50 Stk.	6,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage		





Königsberger Klopse

FLEISCHSPEZIALITÄTEN, GEGART



RINDERGULASCH MIT SAUCE, 3 KG								
Bestes Rindergulasch, fein abgeschmeckt in Sauce, fix und fertig gegart.								
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
	80002299	3,00 kg	2 Schalen	6,00 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	vakuumverpackt	180 Tage	



RINDERROULADE MIT SAUCE, 160 G, (ROH)								
Fix und fertig gegart, mit einer leckeren Rouladensauce, in einem zarten Fleischmantel mit klassischer Füllung nach Hausfrauenart.								
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
	80002303	ca. 160 g (roh)	2 Schalen x 12 Stk.	5,24 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	vakuumverpackt	180 Tage	



RINDERROULADE MIT SAUCE, 200 G, (ROH)								
Fix und fertig gegart, mit einer leckeren Rouladensauce, in einem zarten Fleischmantel mit klassischer Füllung nach Hausfrauenart.								
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
	80002302	ca. 200 g (roh)	2 Schalen x 10 Stk.	5,44 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	vakuumverpackt	180 Tage	


SAUERBRATEN, IM STÜCK, 3,1 KG								
Aus vorgereifter Rinder-Unterschale, fix und fertig mit ausreichend Saucenfond.								
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
	80001967	ca. 3,10 kg	4 Stk.	ca. 12,40 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen		180 Tage	

FLEISCHSPEZIALITÄTEN, ROH



SCHWEINERÜCKEN-STEAK, 150 G								
Bestes, fein mariniertes Schweinerückenfleisch, portionsgerecht geschnitten, einzeln tiefgefroren. Auch über längere Standzeiten ein echtes Gourmet-Produkt.								
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
	80001042	150 g	30 Stk.	4,50 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen		150 Tage	

HONIGMARINierter SCHINKENBRATEN, 2,83 KG								
Bestes, mit Honig, Dijonsenf und Orangensaft mariniertes Schweineschinkenfleisch. Auch über längere Standzeiten ein echtes Gourmet-Produkt.								
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
	80001043	ca. 2,83 kg	2 Stk.	ca. 5,66 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen		150 Tage	

SCHWEINEBAUCHBRATEN, CA. 1,7 KG								
Schweinebauchbraten mit eingeritzter Schwarte, in einer milden Salzlake mariniert. Sowohl bei einem warmen Buffet als auch in kalten Sandwiches ein Genuss.								
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
	80009932	ca. 1,70 kg	4 Stk.	6,80 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen		150 Tage	

SCHWEINEKRUSTENBRATEN, CA. 2,1 KG								
Schweinekrustenbraten mit eingeritzter Schwarte. Das Fleisch wird in einer milden Salzlake mariniert. Daher kann es klassisch oder mit einer eigenen Geschmacksrichtung serviert werden.								
	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung
	80009933	ca. 2,10 kg	2 Stk.	4,20 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen		150 Tage	



LASAGNE VEGETARISCH, GEGART

LASAGNE „VERDI“, 310 G Mit leckerer Gemüsefüllung, rahmiger Béchamelsauce und herzhafter Käseauflage. Nicht nur für Vegetarier. Gegart.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70002535	ca. 310 g	30 Stk.	ca. 9,30 kg	44 Krt./Palette, 4 Lagen	180 Tage	

SPINAT-AUFLAUF, 310 G Feinster Blattspinat mit rahmiger Béchamelsauce und herzhafter Käseauflage. Gegart und vorgebräunt.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70002525	ca. 310 g	30 Stk.	ca. 9,30 kg	44 Krt./Palette, 4 Lagen	180 Tage	

LASAGNE, GEGART

LASAGNE „BOLOGNESE“, 310 G Mit 19 % Rindfleischfüllung, rahmiger Béchamelsauce und herzhafter Käseauflage. Gegart und vorgebräunt.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80006789	ca. 310 g	16 Stk.	ca. 4,96 kg	96 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

LACHS-LASAGNE, 310 G Klassische Pasta, gefüllt mit frischem 12 % Lachs, feinem Blattspinat und rahmiger Béchamelsauce. Mit herzhafter Käseauflage. Gegart und vorgebräunt.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70002395	ca. 310 g	16 Stk.	ca. 4,96 kg	96 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	



Lasagne „Bolognese“



GOOD & EASY

FRIKADELLE, 95 G Fertig gegart, aus Schweinefleisch, die preiswerte Alternative.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004401	95 g	2 Btl. x ca. 42 Stk.	7,98 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

FRIKADELLE, 120 G Fertig gegart, aus Schweinefleisch, die preiswerte Alternative.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004402	120 g	2 Btl. x ca. 32 Stk.	7,68 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

KLOPSE KÖNIGSBERGER ART, OHNE ZWIEBELN, 40 G Gebrüht, aus 64 % Schweine- und 27 % Rindfleisch, die preiswerte Alternative.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004384	40 g	4 Btl. x ca. 50 Stk.	8,00 kg	36 Krt./Palette, 4 Lagen	180 Tage	



KLOPSE KÖNIGSBERGER ART, 40 G Gebrüht, aus 55 % Schweine- und 15 % Rindfleisch, die preiswerte Alternative.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004387	40 g	4 Btl. x ca. 50 Stk.	8,00 kg	36 Krt./Palette, 4 Lagen	180 Tage	



KLOPSE KÖNIGSBERGER ART, 60 G Gebrüht, aus 55 % Schweine- und 15 % Rindfleisch, die preiswerte Alternative.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	70004388	60 g	4 Btl. x ca. 33 Stk.	8,00 kg	36 Krt./Palette, 4 Lagen	180 Tage	



CEVAPCICI, 30 G Gebrüht, aus 55 % Schweine- und 15 % Rindfleisch, die preiswerte Alternative.							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80003385	30 g	2 Btl. x ca. 100 Stk.	6,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

GOOD & EASY BURGERSORTIMENT

BURGER „GOOD & EASY“, 62,5 G 99 % Rindfleisch. Vielfältig und gelingsicher: unsere Basis für die Profi-Burgerküche. ø 110 mm							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80009921	62,5 g	80 Stk.	5,00 kg	72 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	

BURGER „GOOD & EASY“, 100 G 99 % Rindfleisch. Vielfältig und gelingsicher: unsere Basis für die Profi-Burgerküche. ø 120 mm							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80009922	100 g	48 Stk.	4,80 kg	72 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	

BURGER „GOOD & EASY“, 125 G 99 % Rindfleisch. Vielfältig und gelingsicher: unsere Basis für die Profi-Burgerküche. ø 125 mm							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80009923	125 g	42 Stk.	5,25 kg	72 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	

BURGER „GOOD & EASY“, 180 G 99 % Rindfleisch. Vielfältig und gelingsicher: unsere Basis für die Profi-Burgerküche. ø 180 mm							
	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80009925	180 g	30 Stk.	5,40 kg	72 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	

TOPPINGS: DIE SIND GUT DRAUF!

Mit unseren vielfältigen Toppings genießen Sie alle Möglichkeiten. Jährlich werden Millionen Gerichte mit unseren Danish Crown Professional **Pizza-Toppings** belegt und verfeinert. Ob große, internationale Ketten oder kleine, individuelle Geschäfte – wir sind überall gut drauf!

Dabei ist unser Sortiment **so vielseitig wie Ihre Pizzaidéen**. Vom Klassiker und Dauerbrenner Salami und Spezialitäten wie Peperoni-Salami oder Halal-Salami, bieten wir Schinken, zarte Slow Cooked Produkte und würzige Beef Chunks. Diese sind übrigens echte Multi-talente. Sie schmecken auf der Pizza, auf einer Baked Potato, in Saucen oder auch in Suppen – schon ausprobiert?

Vorderschinkenfleisch
auf Pizza

PIZZA-SCHINKEN

VORDERSCHINKEN 95 %, 5 KG

Der ideale Schinken für zahlreiche Gerichte. Bleibt immer gut in Form und voll „im Saft“.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80004487	5,00 kg	2 Stk.	10,00 kg	60 Krt./Palette, 4 Lagen	vakuumverpackt	150 Tage 

ORIG. DELIKATESS HINTERSCHINKEN 95 %, 5 KG

Ein hochwertiges Stück Schinkenkultur für Ihre Küche: Runder Geschmack, perfekte Konsistenz und viele Möglichkeiten, für schnelle, schmackhafte Gerichte.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80004488	5,00 kg	2 Stk.	10,00 kg	60 Krt./Palette, 4 Lagen	vakuumverpackt	150 Tage 

PIZZABELAG, VORDERSCHINKENFLEISCH 83 %, 5 KG

Vorderschinkenfleisch, aus Fleischstücken zusammengefügt, z. T. fein zerkleinert, mit Zusatz von Wasser, gepökelt und gekocht.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80002470	5,00 kg	2 Stk.	10,00 kg	60 Krt./Palette, 4 Lagen	vakuumverpackt	180 Tage 

PIZZABELAG, VORDERSCHINKENFLEISCH 93 %, 5 KG

Foodane-Vorderschinkenfleisch, aus Fleischstücken zusammengefügt, z. T. fein zerkleinert, gepökelt und gekocht.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80002335	5,00 kg	2 Stk.	10,00 kg	60 Krt./Palette, 4 Lagen	vakuumverpackt	150 Tage 

PIZZABELAG, VORDERSCHINKENFLEISCH 58 %, 5 KG

Vorderschinkenfleisch nach italienischer Spalla Cotta Art. Aus Fleischstücken zusammengefügt, z. T. fein zerkleinert, gepökelt und gekocht.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80002342	5,00 kg	2 Stk.	10,00 kg	60 Krt./Palette, 4 Lagen	vakuumverpackt	180 Tage 

PIZZA-TOPPINGS

PULLED PORK IQF, 1 KG

Schweinefleisch, mariniert und gegart. Der Klassiker der US-Südstaatenküche.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80005157	1,00 kg	6 Btl.	6,00 kg	40 Krt./Palette, 5 Lagen	180 Tage	

PULLED TURKEY IQF, 1 KG

Putenfleisch, mariniert und gegart. Vor Gebrauch kurz erhitzen. Der Klassiker der US-Südstaatenküche.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80005158	1,00 kg	6 Btl.	6,00 kg	40 Krt./Palette, 5 Lagen	180 Tage	



SPICY BEEF CHUNKS, 1 KG

Rindfleisch, zerkleinert, gekocht und geformt. Würzig und pikant abgeschmeckt.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80004757	1,00 kg	6 Btl.	6,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	270 Tage	

HALAL SPICY BEEF CHUNKS, 1 KG

Rindfleisch, zerkleinert, gekocht und geformt. Würzig und pikant abgeschmeckt.

	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80006380	1,00 kg	10 Btl.	10,00 kg	60 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

NDUJA - PIKANTE CRUMBLE, 1 KG

Pikante Rohwurst-Crumble aus Schweinefleisch nach kalabrischer Art in Würfelform. Getrocknet und tiefgefroren.



	Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80009587	1,00 kg	9 Stk.	9,00 kg	36 Krt./Palette, 6 Lagen	unter Schutzatmosphäre verpackt	270 Tage 

PIZZA-SALAMI CLASSIC

PIZZA-SALAMI, IM STÜCK, Ø 80 MM, 2 KG								
Im Weißdarm, ideal auf Pizza und Baguette.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 70131222	2,00 kg	3 Stk.	6,00 kg	60 Krt./Palette, 10 Lagen		unter Schutzatmo-sphäre verpackt	180 Tage	


PIZZA-SALAMI, GESCHNITTEN, Ø 55 MM, 1 KG								
Fertig geschnitten und vielseitig einsetzbar.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 70131373	1,00 kg	6 Stk.	6,00 kg	36 Krt./Palette, 4 Lagen		unter Schutzatmo-sphäre verpackt	60 Tage	

PIZZA-SALAMI, GESCHNITTEN, Ø 80 MM, 500 G								
Fertig geschnitten und vielseitig einsetzbar.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 70131892	0,50 kg	18 Stk.	9,00 kg	40 Krt./Palette, 5 Lagen		unter Schutzatmo-sphäre verpackt	60 Tage	

CHORIZO-SALAMI, GESCHNITTEN, Ø 27 MM, 1 KG								
Rohwurstspezialität, nach spanischer Art, mit Knoblauch und Paprika fein gewürzt. Geräuchert, getrocknet und tiefgefroren.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80009588	1,00 kg	9 Stk.	9,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen		unter Schutzatmo-sphäre verpackt	180 Tage	

HALAL SALAMI, GESCHNITTEN, Ø 55 MM, 1 KG								
Aus 50 % Hähnchen- und 50 % Rindfleisch. Fertig geschnitten.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
  80006160	1,00 kg	9 Stk.	9,00 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen		unter Schutzatmo-sphäre verpackt	90 Tage	

PIZZA-PEPERONI-SALAMI

PEPERONI-SALAMI, GESCHNITTEN, Ø 42 MM, 1 KG								
Geräuchert und getrocknet.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 70132014	1,00 kg	12 Stk.	12,00 kg	24 Krt./Palette, 6 Lagen		unter Schutzatmo-sphäre verpackt	60 Tage	

PEPERONI-SALAMI, GESCHNITTEN, Ø 45 MM, 1 KG								
Saftige, würzige Peperoni in Scheiben vorgeschnitten. Vielseitig einsetzbar. Fermentiert, geräuchert und getrocknet.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 70131785	1,00 kg	6 Stk.	6,00 kg	36 Krt./Palette, 4 Lagen		unter Schutzatmo-sphäre verpackt	180 Tage	

PEPERONI-SALAMI, GESCHNITTEN, Ø 42 MM, 1 KG								
Fertig geschnitten und vielseitig einsetzbar.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
 80008486	1,00 kg	9 Stk.	9,00 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen		unter Schutzatmo-sphäre verpackt	60 Tage	

HALAL PEPERONI-SALAMI, GESCHNITTEN, Ø 45 MM, 1 KG								
Aus 51 % Hähnchen- und 49 % Rindfleisch. Fertig geschnitten.								
Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema		Restlaufzeit	Lagerung	
  80006161	1,00 kg	9 Stk.	9,00 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen		unter Schutzatmo-sphäre verpackt	90 Tage	

Peperoni-Salami



PIZZA: AM LIEBSTEN MIT SALAMI

Wussten Sie, dass 88 % der deutschen Verbraucherinnen und Verbraucher Pizza konsumieren!?* Dabei gibt es einen eindeutigen Favoriten, wenn es um das Topping geht. Salami ist mit 50 % das **beliebteste Pizza-Topping**, direkt dahinter folgt Schinken mit 45 %.**

Gut, dass Sie von uns diese beiden Favoriten in ausgezeichneter Qualität und verschiedener Form bekommen! Übrigens bieten wir Ihnen auch **Halal-Salami**. Diese ist z. B. ideal für die Gemeinschaftsverpflegung: Die Halal-Zertifizierung und Herstellung ohne Schweinefleisch ermöglicht die Ansprache einer Vielzahl von Kunden.

*Quelle: Pizza Deutschland Markt Report 2024
**Quelle: YouGov; n=1040; Mehrfachauswahl möglich

IMMER FÜR SIE DA!

Vertrauen Sie auf unsere Expertise als Fleisch-Convenience-Spezialisten:
Wir unterstützen Sie in allen Belangen. Kontaktieren Sie uns – wir sind für Sie da!



DIRECTOR FOODSERVICE

MARKUS BORCHERS
Director Foodservice

✉ mborc@danishcrown.com

KEY ACCOUNT MANAGER

THOMAS GÖNNER

Senior Key Account Manager
Großhandel

✉ thomg@danishcrown.com

☎ +49 160 96847213

KATJA FERCHER

Key Account Managerin
Catering, Systemgastronomie,
Industrie (DE, AT, CH)

✉ kafe@danishcrown.com

☎ +49 171 6281038

HELGE LEIDREITER

Key Account Manager
Großhandel (DE, AT)

✉ helei@danishcrown.com

☎ +49 171 6147443

REINER STRUWE

Key Account Manager
Großhandel

✉ rstr@danishcrown.com

☎ +49 172 7487512

WOLFGANG MÖLLER

Key Account Manager
Großhandel

✉ wolm@danishcrown.com

☎ +49 173 6371724

GEBIETSVERKAUFSLEITER

BETTINA ELLEBRACHT

Gebietsverkaufsleiterin
PLZ 20-25, 27-38, 57, 59

✉ beel@danishcrown.com

☎ +49 171 8085976

DIRK HENKEN

Gebietsverkaufsleiter
PLZ 26, 40-58

✉ dirhe@danishcrown.com

☎ +49 171 8245624

STEFAN SCHOBERT

Gebietsverkaufsleiter, Hotel
PLZ 70-79, 80-87, 89-97

✉ sscho@danishcrown.com

☎ +49 171 6147448

DENNIS STARCH

Junior Key Account Manager
PLZ 01-19, 39, 98-99

✉ denst@danishcrown.com

☎ +49 171 2309536



AUFTRAGSANNAHME

✉ auftragsannahme@danishcrown.com

☎ +49 40 5543 6030

