

Unser Sortiment für Profis

HOCHWERTIGER FLEISCHGENUSS



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



HIER DEN PRODUKTAKTLOG
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

21

SLOW COOKED

Zarter Genuss

22

BACON

Knusper-Genuss

27

FLEISCHSPEZIALITÄTEN, GEGART & ROH

Feine Vielfalt

28

LASAGNE

Genussvolle Schichtarbeit

29

GOOD & EASY

Einfach gut

26

SUPPEN- & SAUCENEINLAGEN

Voller Geschmack

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



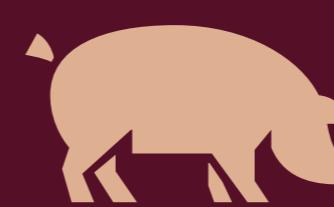
5.272
dänische
Landwirte



2000+
weitere
Viehlieferanten



10.000+
weitere
Lieferanten



15.1 Mio.
Schlachtschweine



0.8 Mio.
Schlachtrinder



68
Schlachthöfe &
Verarbeitungs-
betriebe in
DK, DEU, NL, PL



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



45
Weiter-
verarbei-
tungs-
anlagen

+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 Lebensmittelverschwendungen in Ihrer Küche.

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



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.



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



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	





HACKFLEISCH: FEIN GEWÜRZT, VIELFÄLTIG INSZENIERT

Köfte, Bifteki, Cevapcici oder Hackfleischröllchen. 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	



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	

CRISPY CHICKEN BURGER, SPICY, CA. 90 GNEU
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 GNEU
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 GNEU
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 GNEU
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	

**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**.



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 vor gegart 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 Schwarze 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 Schwarze 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 KLAISIK, 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 Schutzatmosphäre verpackt	32 Tage	❄️

BACON-SCHEIBEN KLAISIK, 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 KLAISIK, 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 KLAISIK, 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 KLAISIK, 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 Schutzatmosphäre 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 Schutzatmosphäre 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 feinwürfeligen 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 



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 Rindergerüsch, 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
Danish Crown TENDER Pork	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
Danish Crown TENDER Pork	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
Danish Crown TENDER Pork	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
Danish Crown TENDER Pork	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	❄️



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 Pizzaideen**. 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 Multitalente. Sie schmecken auf der Pizza, auf einer Baked Potato, in Saucen oder auch in Suppen – schon ausprobiert?



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
HALAL 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 Schutzatmosphäre 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 Schutzatmosphäre 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 Schutzatmosphäre 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 Schutzatmosphäre 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 Schutzatmosphäre 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 Schutzatmosphäre 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 Schutzatmosphäre 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 Schutzatmosphäre verpackt	60 Tage	

HALAL PEPPERONI-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 Schutzatmosphäre verpackt	90 Tage	 



PIZZA: AM LIEBTESTEN 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 %.**

*Quelle: Pizza Deutschland Markt Report 2024

**Quelle: YouGov; n=1040; Mehrfachauswahl möglich

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.

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



AUFTAGSANNAHME

auftragsannahme@danishcrown.com

+49 40 5543 6030



Danish Crown
PROFESSIONAL

Danish Crown Foods Germany GmbH · Christoph-Probst-Weg 26 · D-20251 Hamburg
Tel. 040 55 43 60-30 · www.danishcrownprofessional.de