

UNSERE TENDER PORK PRODUKTE



HONIGMARINIERTER SCHINKENBRATEN, 2,83 KG
Mit Honig, Dijonsenf und Orangensaft mariniertes Schweineschinkenfleisch.



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	180 Tage	❄️



SCHWEINERÜCKEN-STEAK, 150 G
Fein mariniertes Schweinerückenfleisch, portionsgerecht geschnitten, einzeln tiefgefroren.



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	❄️



SCHWEINEKRUSTENBRATEN, CA. 2,1 KG
Schweinekrustenbraten mit eingeritzter Schwarte. In Salzlake mariniert.



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	❄️



SCHWEINEBAUCHBRATEN, CA. 1,7 KG
Schweinebauchbraten mit eingeritzter Schwarte. In Salzlake mariniert.



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	❄️



Danish Crown
PROFESSIONAL

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

Februar 2026


Danish Crown
TENDER
Pork

GELING-GARANTIE FÜR DIE PROFI-KÜCHE.

INNOVATIV. HOCHWERTIG. IMMER ZART.





WAS IST DAS TENDER PORK KONZEPT?

Tender Pork ist ein innovatives Produktkonzept, welches von unseren Experten für die moderne Profi-Küche entwickelt wurde.

Alle Tender Pork-Artikel werden exklusiv in Dänemark mit dänischer Rohware hergestellt. Für die Artikel unserer Tender Pork-Reihe wird eine innovative, milde

Lake verwendet, die verhindert, dass die Produkte während der Zubereitung und auch bei langen Standzeiten trocken werden. Dadurch liefern Sie ein stets qualitativ hochwertiges Ergebnis. Zudem minimieren Sie die Lebensmittelverschwendung in Ihrer Küche. Bei unseren TenderPork-Artikeln handelt es sich um Rohware, die ganz unkompliziert zubereitet werden kann.



HONIGMARINIERTER SCHINKENBRATEN

Unser Pionier!

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mit Honig, Dijonsenf und Orangensaft mariniertes Schweineschinkenfleisch. Auch bei längeren Standzeiten ein echtes Gourmet-Produkt.



ZUBEREITUNG IM OFEN / KONVEKTOMATEN

Aufgetauten Schinkenbraten ca. 150 Min. bei 140 °C garen. Der Braten muss mindestens eine Kerntemperatur von 75 °C erreichen.



SCHWEINERÜCKEN-STEAK

mariniert, portionsgerecht geschnitten

PRODUKTBESCHREIBUNG

So zart kann Schwein sein. Bestes, fein mariniertes Schweinerückenfleisch, portionsgerecht geschnitten, einzeln tiefgefroren.



ZUBEREITUNG IN DER PFANNE

Steak von beiden Seiten kurz anbraten, bei reduzierter Hitze für ca. 4–6 Min. fertig garen.



SCHWEINEKRUSTENBRATEN

mit eingeritzter Schwarte

PRODUKTBESCHREIBUNG

Das Fleisch wird in einer milden Salzlake mariniert. Daher kann es klassisch oder mit einer eigenen Geschmacksrichtung serviert werden.



SCHWEINEBAUCHBRATEN

ohne Knochen, mit eingeritzter Schwarte

PRODUKTBESCHREIBUNG

Schweinebauchbraten mit eingeritzter Schwarte und einer milden Salzlake mariniert. Mit knuspriger Schwarte serviert, ist es sowohl bei einem warmen Buffet als auch in kalten Sandwiches ein Genuss.



ZUBEREITUNG SCHWEINEKRUSTENBRATEN / SCHWEINEBAUCHBRATEN IM KONVEKTOMATEN

Aufgetauten Braten auf ein Gitterrost legen und bei 100 °C dampfgaren, bis eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht ist (ca. 60 Min. / ca. 40 Min.). Braten aus dem Ofen nehmen, mit Salzlake bestreichen (oder mit groben Meersalzflöcken bestreuen), den Konvektomaten auf 230 °C kombinierte Hitze aufheizen. Nochmal für ca. 20 Min. in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist.

PROFI-TIPP:

Zubereitung ohne Dampf: Aufgetauten Braten mit der Schwarte nach unten in ein ½ GN-Blech legen und mit etwas Flüssigkeit bei 100 °C 60 Min. bzw. 40 Min. garen. Danach Braten umdrehen und wie beschrieben weiter zubereiten.