



Danish Crown
PROFESSIONAL

Produktlösungen für Profis

UNSER SORTIMENT



FRIKADELLEN CLASSIC

HACKFLEISCH

BURGER

SLOW COOKED

BACON

SUPPENEINLAGEN

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

LASAGNEN

GOOD & EASY

PIZZA-TOPPINGS



HIER DEN PRODUKTKATALOG
DOWNLOADEN



WIR SIND DANISH CROWN PROFESSIONAL

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

Unser Engagement für **Nachhaltigkeit** garantiert, dass jedes Produkt **höchste Standards** erfüllt und umweltbewusst produziert wird. Bei uns finden Sie neue und spannende Produkte, die Ihre Gäste begeistern werden.

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

5

FRIKADELLEN CLASSIC
Runde Sache

9

HACKFLEISCH
Perfekt in Form

10

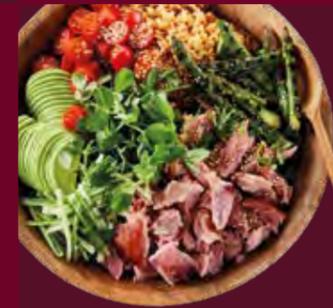
BURGER
Große Auswahl

13

UNSER BIO-SORTIMENT
Nachhaltig gut

15

SLOW COOKED
Zarter Genuss



16

BACON
Krusper-Genuss



20

SUPPENEINLAGEN
Voller Geschmack



21

FLEISCHSPEZIALITÄTEN
Feine Vielfalt

22

LASAGNE
Genussvolle Schichtarbeit



23

GOOD & EASY
Einfach gut



25

PIZZA-SCHINKEN
Ein Scheibchen besser

25

PIZZA-TOPPINGS
Gut drauf



26

PIZZA-SALAMI
Deftige Ideen



Rindfleisch-Frikadellen

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 Schweine- und Rinderhackfleisch, 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 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 Rind- und 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 Rind- und 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!



Rinderhacksteak

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 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 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 bestem Rind- und 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, 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	

HACKFLEISCH-SPEZIALITÄTEN, 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	

EXPRESS BURGER

99% Rindfleisch. Vorgegart – dadurch verkürzte Zubereitungszeit. ø 100 mm

	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80009891	100 g	40 Stk.	4,00 kg	80 Krt./Palette, 10 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	

ONLY FOR
**BURGER
LOVERS**



Nordic Craft Burger, Homestyle

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 den innovativen Express Burger oder die Good & Easy-Burger für Preisbewusste. Kurz: Wir servieren Ihnen die ideale Lösung für eine **effiziente Küchenroutine**.



UNSER BIO-SORTIMENT

Ideal für Gäste, die gern nachhaltig genießen. Unser Bio-Sortiment wird mit umfassender **Verantwortung gegenüber Tier und Umwelt** produziert. Das Fleisch für unsere Bio-Produkte stammt von Bio-Tieren, die in Dänemark geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Für ökologisch erzeugtes Fleisch wird die

höchstmögliche Verbrauchersicherheit durch regelmäßige Kontrollen und Herkunftsnachweise erzielt. Wir führen bei der Erzeugung der Bio-Tiere Produktqualität und artgerechte Tierhaltung zusammen. Auf jeder Produktionsstufe gelten **die streng kontrollierten Standards der EU-Öko-Verordnung**.

BIO RINDFLEISCHFRIKADELLEN

MINI-FRIKADELLE, 12 G

70 % Bio-Rindfleisch. Hergestellt mit einem Höchstmaß an Verantwortung für Tier und Umwelt.

	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80004413	ca. 12 g	3 Btl. à 1,83 kg	5,49 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	

BIO RINDFLEISCHFRIKADELLE, 40 G

70 % Bio-Rindfleisch. Hergestellt mit einem Höchstmaß an Verantwortung für Tier und Umwelt.

	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80004740	ca. 40 g	3 Btl. à 1,80 kg	5,40 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	



Made in Denmark



DK-ÖKO-100

BIO FLEISCHKLÖSSCHEN

BIO FLEISCHKLÖSSCHEN, 3 G

29 % Bio-Schweinefleisch und 26 % Bio-Rindfleisch. Hergestellt mit einem Höchstmaß an Verantwortung für Tier und Umwelt.

	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	80002012	3 g	4 Btl. à 1,25 kg	5,00 kg	96 Krt./Palette, 12 Lagen	180 Tage	



Made in Denmark



DK-ÖKO-100



BIO RINDFLEISCHBURGER

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	

BIO RINDFLEISCHBURGER, 180 G

Qualitativ hochwertiger Burger, mild gewürzt. Hergestellt mit einem Höchstmaß an Verantwortung für Tier und Umwelt. ø 135 mm

	Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
	69984200	180 g	40 Stk.	7,20 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tage	



Made in Denmark



DK-ÖKO-060



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, mariniert und fertig gegart – so zart, dass es sich ganz leicht auseinander ziehen lässt (pull = ziehen, reißen).

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	vakuumpverpackt 120 Tage	

PULLED PORK, 2,275 KG, SATTE

Schweinefleisch, mariniert und fertig gegart – so zart, dass es sich ganz leicht auseinander ziehen lässt (pull = ziehen, reißen).

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	vakuumpverpackt 120 Tage	

PULLED TURKEY, 2 KG

Putenfleisch, mariniert und fertig gegart – so zart, dass es sich ganz leicht auseinander ziehen lässt (pull = ziehen, reißen).

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	vakuumpverpackt 120 Tage	

PULLED TURKEY, 2 KG, SATTE

Putenfleisch, mariniert und fertig gegart – so zart, dass es sich ganz leicht auseinander ziehen lässt (pull = ziehen, reißen).

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	vakuumpverpackt 120 Tage	

PULLED CHICKEN, 2 KG

Hähnchenfleisch, mariniert und fertig gegart – so zart, dass es sich ganz leicht auseinander ziehen lässt (pull = ziehen, reißen).

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	vakuumpverpackt 120 Tage	

PULLED EISBEIN, 2,275 KG

Ohne Schwarte und Knochen, mariniert und gegart nach der Slow Cooked-Methode.

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	vakuumpverpackt 120 Tage	

PULLED EISBEIN, 2,275 KG SATTE

Ohne Schwarte und Knochen, mariniert und gegart nach der Slow Cooked-Methode.

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	vakuumpverpackt 120 Tage	

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	

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	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	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	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	180 Tage	

BACON-SCHEIBEN KLASSIK, 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	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	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	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	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	56 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 feiwürfeligen Bacon-Streifen für die Zubereitung beliebter Gerichte bis zu Spezialitäten wie unserer Geflügel-Variante, den **Chicken 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	35 Tage	unter Schutzatmosphäre verpackt 

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	180 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	28 Tage	unter Schutzatmosphäre verpackt 

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	21 Tage	unter Schutzatmosphäre verpackt 

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	21 Tage	unter Schutzatmosphäre verpackt 

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 Krt./Palette, 5 Lagen	25 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	25 Tage	

COOKED BACON

Unser erstklassiger, vorgegartener 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 Bacon-Produkten. Unser Sortiment enthält verschiedene

Garstufen, damit für jeden Bedarf in Ihrer Küche etwas dabei ist. Weitere Produktvorteile sind **einfaches Handling**, schnelle Zubereitung von großen Mengen, kontrolliertes Scheibengewicht und weniger Verpackung und Transport im Vergleich zu rohem Bacon.

COOKED BACON

BAKE-OFF BACON (60 %), 1 KG

Vorgebratener Bacon in Scheiben. 100 g Roh-Bacon ergeben 60 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	42 Tage	unter Schutzatmosphäre verpackt 

FULLY COOKED BACON (43 %), 500 G

Vorgebratener Bacon in Scheiben. 100 g Roh-Bacon ergeben 43 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	42 Tage	unter Schutzatmosphäre verpackt 

HEAVY COOKED BACON (35 %), 500 G

Vorgebratener Bacon in Scheiben. 100 g Roh-Bacon ergeben 35 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	42 Tage	unter Schutzatmosphäre verpackt 

FULLY COOKED BACON FLAKES (43 %), 500 G

Vorgebratener, zerkleinerter Bacon. 100 g Roh-Bacon ergeben 43 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	42 Tage	unter Schutzatmosphäre verpackt 



Fully Cooked Bacon Flakes

SUPPENEINLAGEN

FLEISCHKLÖSSCHEN, 3 G

Gebührt, aus bestem Schweine- und Rindfleisch, die traditionelle Suppeneinlage, universell einsetzbar.

Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettschema	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

Gebührt, herzhaftes Rind- und Schweinefleisch mit viel Fleischstruktur, vielseitig einsetzbar.

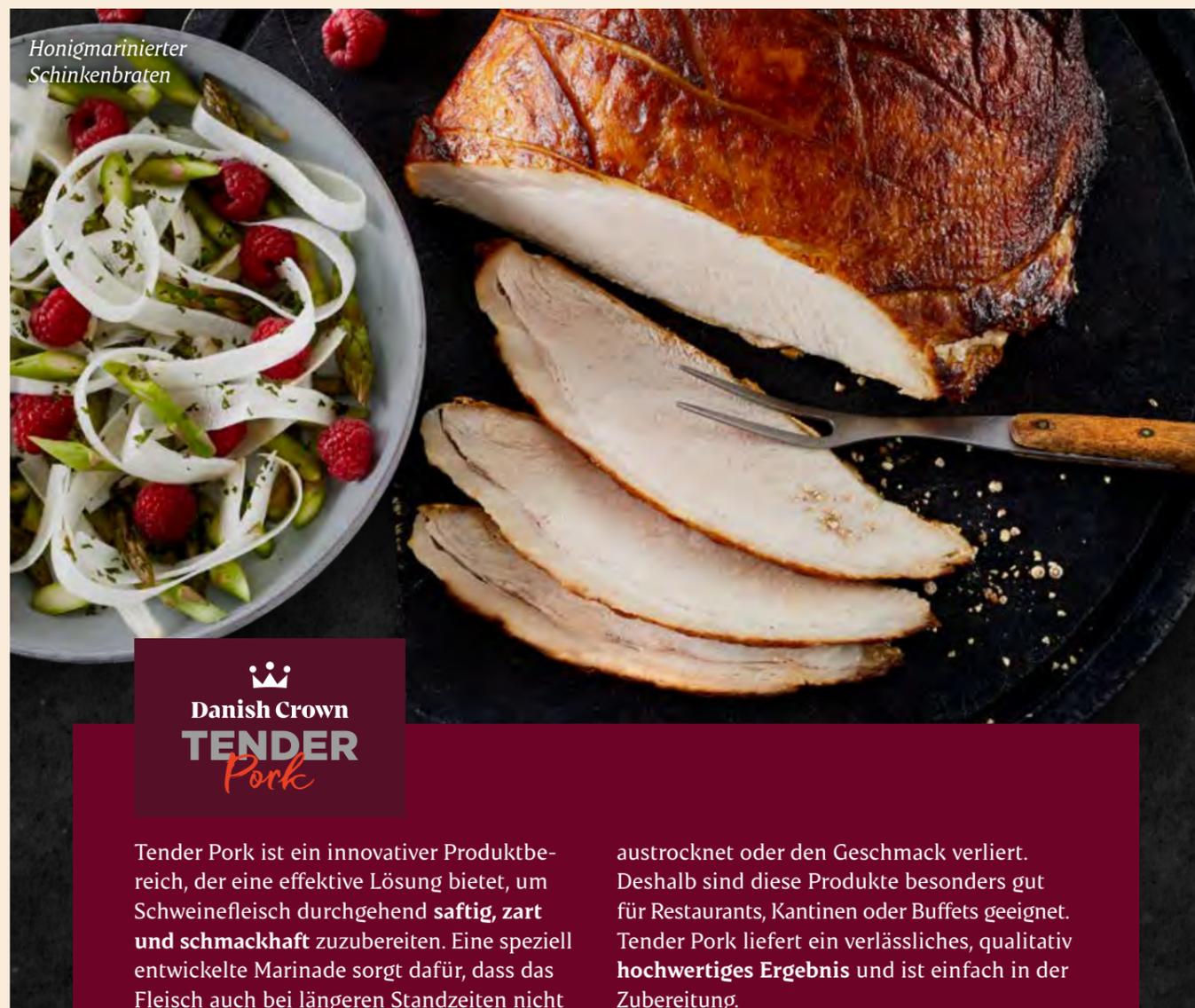
Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettschema	Restlaufzeit	Lagerung
 70004491	60 g	4 Btl. x ca. 33 Stk.	8,00 kg	36 Krt./Palette, 4 Lagen	180 Tage	



GEFLÜGELFLEISCH-KLOPSE, 40 G

Aus fein gewürztem Geflügelfleisch hergestellt, fertig gebrüht, mit viel Fleischstruktur, vielseitig einsetzbar.

Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettschema	Restlaufzeit	Lagerung
 70002473	40 g	3 Btl. x ca. 50 Stk.	6,00 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage	




Danish Crown
TENDER
Pork

Tender Pork ist ein innovativer Produktbereich, der eine effektive Lösung bietet, um Schweinefleisch durchgehend **saftig, zart und schmackhaft** zuzubereiten. Eine speziell entwickelte Marinade sorgt dafür, dass das Fleisch auch bei längeren Standzeiten nicht

austrocknet oder den Geschmack verliert. Deshalb sind diese Produkte besonders gut für Restaurants, Kantinen oder Buffets geeignet. Tender Pork liefert ein verlässliches, qualitativ **hochwertiges Ergebnis** und ist einfach in der Zubereitung.

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.	Palettschema	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.	Palettschema	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.	Palettschema	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.	Palettschema	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.	Palettschema	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.	Palettschema	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.	Palettschema	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.	Palettschema	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 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 herzhaftem Schweine- und 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 herzhaftem Schweine- und 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 herzhaftem Schweine- und 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 herzhaftem Schweine- und 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	

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“, 150 G

99% Rindfleisch. Vielfältig und gelingsicher: unsere Basis für die Profi-Burgerküche. ø 145 mm

Artikelnummer	Gewicht/Stück	Anzahl/Karton	Gewicht/Karton	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
 80002301	150 g	32 Stk.	4,80 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 Pizzaiden**. 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	vakuumpverpackt	150 Tage 

ORIG. DELIKATESSE 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	vakuumpverpackt	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	vakuumpverpackt	150 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	vakuumpverpackt	150 Tage 

PIZZABELAG, VORDERSCHINKENFLEISCH 59 %, 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	vakuumpverpackt	150 Tage 

PIZZA-TOPPINGS

PULLED PORK IQF, 1 KG

Schweinefleisch, mariniert und gegart, fix und fertig zerkleinert zum Genuss. 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	150 Tage	

PULLED TURKEY IQF, 1 KG

Putenfleisch, mariniert und gegart, fix und fertig zerkleinert zum Genuss. 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	

HALAL SPICY BEEF CHUNKS, 1 KG

Rinderhack, gegart, granuliert und gewürfelt. 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	48 Krt./Palette, 6 Lagen	unter Schutzatmosphäre verpackt	180 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	180 Tage	

PIZZA-SALAMI, GESCHNITTEN, Ø 55 MM, 1 KG

Fertig geschnitten und vielseitig einsetzbar: Pizza-Salami.

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	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	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	180 Tage	

HALAL SALAMI, GESCHNITTEN, Ø 55 MM, 1 KG

Aus Hähnchen- und Rindfleisch. Fertig geschnitten.

Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
   Halal	80006160	1,00 kg	9 Stk.	9,00 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen	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	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, 6 Lagen	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	60 Tage	

HALAL PEPERONI-SALAMI, GESCHNITTEN, Ø 45 MM, 1 KG

Aus Rind- und Hähnchenfleisch. Fertig geschnitten.

Artikel-Nr.	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	Restlaufzeit	Lagerung
   Halal	80006161	1,00 kg	9 Stk.	9,00 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen	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. Pizza 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.



Danish Crown
PROFESSIONAL

Danish Crown Foods Germany GmbH · Christoph-Probst-Weg 26 · D-20251 Hamburg
Tel. 040 55 43 60-30 · Fax 040 55 43 60-75 · www.danishcrownprofessional.de