

Messemagazin 2026
**IHR PARTNER FÜR
HOCHWERTIGEN FLEISCHGENUSS**



MESSEMAZIN DOWNLOADEN

Burger <i>Für jeden Bedarf das richtige Patty</i>	3	Toppings <i>Vielfältig und delikat</i>	9
Bacon <i>Knusprig und rauchig-aromatisch</i>	6	Tender Pork <i>Gelingsicher und superzart</i>	10
Spareribs American Style <i>Zart und saftig</i>	8	Unser Messe-Sortiment <i>Alles auf einen Blick</i>	12




Danish Crown
PROFESSIONAL

WIR SIND DANISH CROWN PROFESSIONAL

Ihr Partner für Fleischconvenience in **Premiumqualität**. Früher bekannt als Tulip Professional, präsentieren wir uns jetzt in neuem Look – mit der gewohnten Qualität. Mit einer breiten Auswahl innovativer Produkte bieten wir Lösungen, die den Erwartungen Ihrer Kunden gerecht werden.

Unser Antrieb ist die kontinuierliche Weiterentwicklung unseres Sortiments – stets mit dem Ziel, höchste Qualität zu bieten.

Bereits 80 % unserer Produkte kommen ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus – für ein natürliches und **ehrliches Geschmackserlebnis**.

Dank enger Zusammenarbeit mit unseren Partnern bieten wir verlässliche Produkte, die unsere Kunden immer wieder begeistern.

ALLE LIEBEN BURGER

Ihr Konzept – unser Burger!

Burger sind 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.



ENTDECKEN SIE
DAS GESAMTE
BURGER-SORTIMENT!



SMOKY BURGER

Ein saftiger Burger mit feinem Raucharoma: In unserem Smoky Burger steckt die ganze Erfahrung, die wir in mehr als 125 Jahren als Bacon-Spezialist gesammelt haben. Und so schmeckt der Smoky Burger mit 5 % geräuchertem Rindfleisch besonders kräftig und markant.

GOOD & EASY BURGER

Die zuverlässige Grundlage für klassische Burger mit 99 % reinem Rindfleisch. Erhältlich in allen gängigen Grammaturen und ideal geeignet für Take-away und Imbisskonzepte.

Good & Easy 

BIO-RINDFLEISCHBURGER

Dieser qualitativ hochwertige Burger zeichnet sich durch seine milde Würze aus. In feinster Bio-Qualität mit umfassender Verantwortung gegenüber Tier und Umwelt produziert.

 **Friland**
Danish Crown



CRAFT-CONCEPT-BURGER

Unsere Craft-Concept-Burger stechen mit ihrer hochwertigen Optik und dem Premium-Geschmack hervor.

Das Markenzeichen des Nordic Craft Burgers ist die Handmade-Optik und der lockere und saftige Biss. Der Smoky Burger wird mit 5 % geräuchertem Rindfleisch in der Rezeptur zum geschmacklichen Highlight.

ZUWACHS FÜR UNSEREN CRISPY CHICKEN BURGER

Mild im Geschmack, stark im Crunch

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.

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



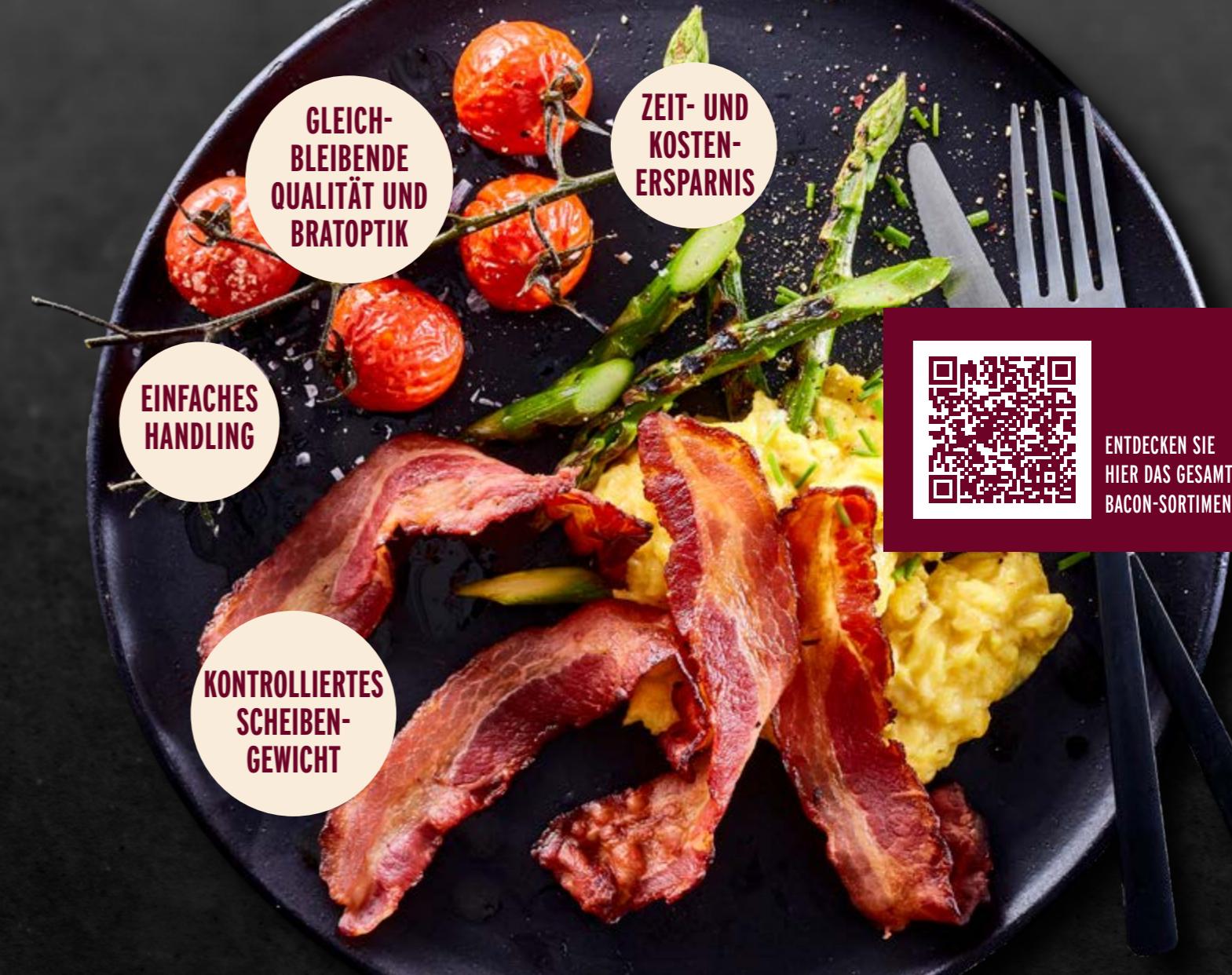
ENTDECKEN SIE DEN
CRISPY CHICKEN
BURGER

EINE UNSERER SPEZIALITÄTEN: BACON

Von uns bekommen Sie
perfekten Bacon für jede Gelegenheit

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

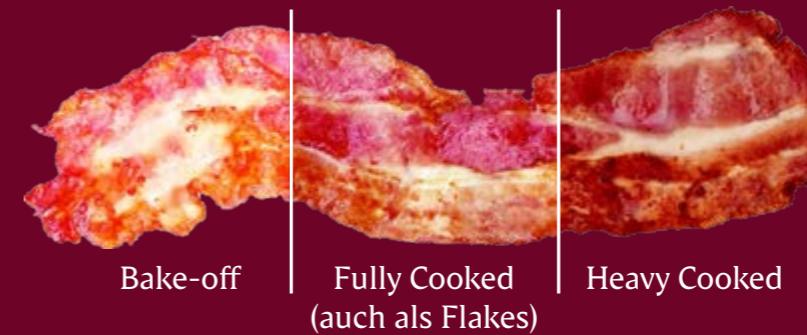
Für Ihre Ansprüche in der Profiküche bieten wir eine breite Palette an Bacon-Spezialitäten an. Von klassischen Bacon-Scheiben und feinwürfeligen Bacon-Streifen für die Zubereitung beliebter Gerichte, bis zu Spezialitäten wie unsere Geflügel-Variante, den Chicken Bacon.



COOKED BACON

Unsere Cooked Bacon-Produkte haben wir in verschiedenen Garstufen zubereitet. Damit finden Sie das Produkt, das exakt in Ihre Küchenprozesse passt. Einfach zeitsparend, in gleichbleibender Qualität, kosten- und umweltfreundlich.

DREI GARSTUFEN FÜR UNSEREN KNUSPRIGEN BACON



WOW, WIE ZART UND SAFTIG!

Spareribs American Style:
ganz easy für Sie

Wir haben die Spareribs für Profis und vor allem für Gäste, die sich den Klassiker als superzarten Fleischgenuss wünschen. Warum unsere Spareribs so zart und saftig sind? Weil wir bei der Herstellung ausgesuchtes Fleisch lose auf einem Rost garen und dann schonend tiefkühlen. Das macht sie wirklich supersuperzart.



GENIESSEN SIE ALLE VORTEILE FÜR IHRE KÜCHE:

- zwei Sorten – natur und mariniert
- einzeln entnehmbar
- Zubereitung im aufgetauten oder gefrorenen Zustand
- ohne Allergene



ENTDECKEN SIE
UNSERE SPARERIBS!

DIE SIND GUT DRAUF

Vielfältige Toppings,
alle Möglichkeiten

Unsere Toppings veredeln jedes Jahr Millionen von Pizzen, sowohl in internationalen Ketten als auch in kleinen, lokalen Geschäften. Unser Sortiment umfasst neben klassischer Salami unter anderem Halal-Produkte, diverse Schinken-Optionen und leckere Slow-Cooked-Produkte.



NDUJA - PIKANTE CRUMBLE

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



CHORIZO-SALAMI Ø 27 MM

Geschnittene Rohwurstspezialität, nach spanischer Art, mit Knoblauch und Paprika gewürzt. Geräuchert, getrocknet und tiefgefroren.



HALAL PEPPERONI-SALAMI Ø 45MM

Halal-zertifizierte, scharfe Peperoni-Salami aus Hähnchen- und Rindfleisch. Geräuchert, getrocknet und tiefgefroren.



WIE ZART IST DER DENN!?

Tender Pork: gelingsicher und superzart

Tender Pork ist ein Produktkonzept, das von unseren Experten für die moderne Profiküche entwickelt wurde.

Qualität und ein hochwertiges Ergebnis erzielen wir durch Einsatz einer innovativen, milden Lake. Diese verhindert, dass die Produkte während der Zubereitung und auch bei langen Standzeiten trocken werden. Gleichzeitig minimieren Sie so die Lebensmittelverschwendungen in Ihrer Küche.

SCHWEINEBAUCHBRATEN

*ohne Knochen,
mit eingeritzter Schwarte*

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

UNKOMPLIZIERTE ZUBEREITUNG IM KONVEKTOMAT



CONVENIENCE-FOOD
IM TREND!
3,8 % ↑
JÄHRLICHES WACHSTUM

QUELLE: CAGR 2024-2028



SCHWEINEKRUSTENBRATEN

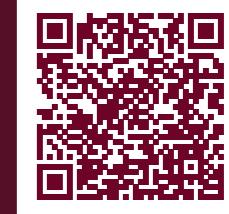
mit eingeritzter Schwarte

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

RASCHE GARUNG IM OFEN/KONVEKTOMAT

TENDER PORK IST IDEAL FÜR ANSPRUCHSVOLLE PROFIS:

- liefert jedes Mal ein zuverlässiges und hochwertiges Ergebnis
- behält seine Qualität, wenn es über einen längeren Zeitraum warmgehalten wird
- kann problemlos von ungeschultem Personal zubereitet werden
- sorgt für Schnelligkeit und Effizienz in der Küche
- fördert die Kreativität und Vielseitigkeit der Gerichte
- reduziert das Übrigbleiben von Resten und garantiert den Ertrag



ENTDECKEN SIE
DAS GESENTE
TENDER PORK-
SORTIMENT!

UNSER MESSE-SORTIMENT

BACON

Artikel-Nr.	Produktname	Beschreibung	Vepackung	Palettenschema	RLZ
80006030	Bake-Off Bacon (60 %)	einfache, zeitsparende Variante	4 Stk. x 1 kg = 4 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage
80006031	Fully Cooked Bacon Scheiben (43%)	direkt verwendbar oder kurz heiß machen	6 Stk. x 0,5 kg = 3 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	50 Tage
80006032	Heavy Cooked Bacon (35%)	direkt verwendbar oder kurz heiß machen	6 Stk. x 0,5 kg = 3 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage
80006655	Fully Cooked Bacon Flakes (43%)	direkt verwendbar oder kurz heiß machen, zerkleinert	6 Stk. x 0,5 kg = 3 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage
80008279	Cooked Bacon Bits (40%) NEU	direkt verwendbar oder kurz heiß machen, zerkleinert	6 Stk. x 0,5 kg = 3 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage
80007061	Chicken Bacon	leichte Alternative zum traditionellen Bacon	6 Stk. x 0,5 kg = 3 kg	88 Krt./Palette, 11 Lagen	21 Tage
80004542	Bacon-Scheiben	mild geräuchert, in Scheiben	6 Stk. x 1 kg = 6 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	32 Tage
80004943	Baconwürfel, Satte	mild aromatischer geräucherter Bacon in Würfeln	10 Stk. x 1 kg = 10 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	35 Tage
70901961	Layout Bacon 2,5kg	auf Backpapier, lagenweise entnehmbar, in Scheiben	2 Stk. x 2,5 kg = 5 kg	63 Krt./Palette, 7 Lagen	56 Tage

BURGER

80001077	Crispy Chicken Burger NEU	mild, aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, 90 g	4 Btl. x 1,5 kg = 6 kg	36 Krt./Palette, 6 Lagen	120 Tag
80008934	Crispy Chicken Burger NEU	spicy, aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, 90 g	4 Btl. x 1,5 kg = 6 kg	36 Krt./Palette, 6 Lagen	120 Tag
80009923	Good & Easy Burger	99% Rindfleisch, keine Allergene, 125 g	42 Stk. x 125 g = 5,25 kg	72 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tag
80006022	Nordic Craft Burger	Premium Burger aus Norddeutschland, 180 g	25 Stk. x 180 g = 4,5 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tag
80006024	Smoky Burger	94% Rindfleisch mit 5% geräuchertem Rindfleisch, 180 g	24 Stk. x 180 g = 4,32 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tag
69984199	Bio Rindfleischburger	qualitativ hochwertiger Burger, mild gewürzt, 110 g	60 Stk. x 110 g = 6,6 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tag

FRIKADELLEN

80003109	Party-Geflügelfrikadelle	aus zartem, magerem 75% Geflügelfleisch, 25 g	3 Btl. x ca. 80 Stk. = 6 kg	56 Krt./Palette, 7 Lagen	180 Tag
70004773	Mini-Frikadelle	aus 43% Schweinefleisch und 40% Rindfleisch, 12 g	3 Btl. x ca. 165 Stk. = 6 kg	56 Krt./Palette, 7 Lagen	180 Tag
80005051	Rindfleisch-Frikadelle	aus 76% Rindfleisch, ohne Fremdfett gebraten, 80g	3 Btl. x ca. 25 Stk. = 6 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tag
70004467	Party-Frikadelle	aus frischem 77% Schweinehackfleisch, ca. 25g	2 Btl. x ca. 160 Stk. = 8 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tag

SPARERIBS

80003687	Spareribs American Style, natur	gegart, tiefgefroren	3 Btl. x ca. 2,6 kg = ca. 7,8 kg	28 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tag
80003084	Spareribs American Style, mariniert	gegart, mariniert, tiefgefroren	3 Btl. x ca. 3,4 kg = ca. 10,2 kg	28 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tag

TOPPINGS

80009587	Nduja – Pikante Crumble	pikante Rohwurst Crumble nach kalabrischer Art	9 Stk. x 1 kg = 9 kg	36 Krt./Palette, 6 Lagen	270 Tage
80009588	Chorizo-Salami	Rohwurstspezialität nach spanischer Art, ø 27 mm	9 Stk. x 1 kg = 9 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage
80006380	Halal Spicy Beef Chunks	Halal Rinderhack, granuliert, würzig-pikant	10 Btl. x 1 kg = 10 kg	60 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage
80006160	Halal Pizza-Salami	aus Hähnchen- und Rindfleisch, in Scheiben, ø 55 mm	9 Stk. x 1 kg = 9 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen	90 Tage
80006161	Halal Peperoni-Salami	aus Hähnchen- und Rindfleisch, saftig-würzig, ø 45 mm	9 Stk. x 1 kg = 9 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen	90 Tage
70151373	Pizza-Salami	fertig geschnitten und vielseitig einsetzbar, ø 55 mm	6 Stk. x 1 kg = 6 kg	36 Krt./Palette, 4 Lagen	60 Tage
80008486	Peperoni-Salami	aus Schweinefleisch, geschnitten, ø 42 mm	9 Stk. x 1 kg = 9 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen	60 Tage
80005157	Pulled Pork	Schweinefleisch, mariniert und gegart.	6 Stk. x 1 kg = 6 kg	40 Krt./Palette, 5 Lagen	180 Tage

TENDER PORK

80009933	Schweinekrustenbraten	mit eingeritzter Schwarze in milder Salzlake	2 Stk. x 2,1 kg = 4,2 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	150 Tag
80009932	Schweinebauchbraten	mit eingeritzter Schwarze in milder Salzlake	4 Stk. x 1,7 kg = 6,8 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	150 Tag

Vielen Dank an unsere Kooperationspartner!



Danish Crown
PROFESSIONAL

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