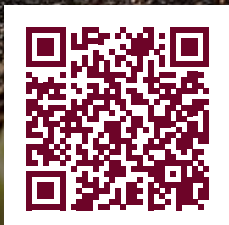




Danish Crown
PROFESSIONAL

Messemagazin 2025

IHR PARTNER FÜR HOCHWERTIGEN FLEISCHGENUSS



MESSEMagazin DOWNLOADEN

Bacon <i>Knusprig und rauchig-aromatisch</i>	44	Toppings <i>Vielfältig und delikat</i>	9
Burger <i>Für jeden Bedarf das richtige Patty</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.



IST JETZT



Danish Crown
PROFESSIONAL

GLEICHER INHALT. NEUER LOOK!

Vieles ist anders: Wir haben ein neues Logo, ein neues Design und auch die Verpackungen haben einen frischen Look.

Aber das Wichtigste für Sie ändert sich nicht:



QUALITÄT:
UNVERÄNDERT HOCH



ARTIKELDATEN:
BLEIBEN GLEICH



REZEPTUREN:
BLEIBEN WIE BISHER



WARENVERSORGUNG:
GEWOHNT ZUVERLÄSSIG

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.



EINFACHES
HANDLING

GLEICH-
BLEIBENDE
QUALITÄT UND
BRATOPTIK

ZEIT- UND
KOSTEN-
ERSPARNIS

KONTROLLIERTES
SCHEIBEN-
GEWICHT

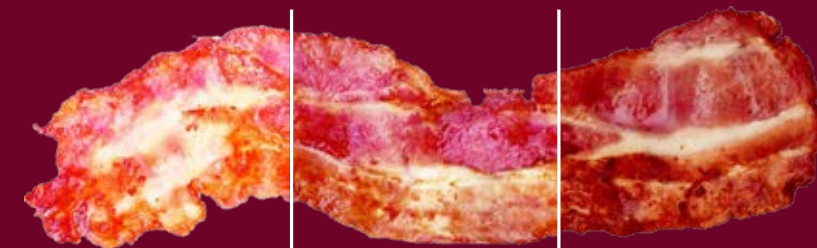


ENTDECKEN SIE
HIER DAS GESAMTE
BACON-SORTIMENT!

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



Bake-off

Fully Cooked
(auch als Flakes)

Heavy Cooked



ENTDECKEN SIE DAS GESAMTE BURGER-SORTIMENT!

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 Profi-Küche. Wir liefern für jeden Anspruch die passende Burger-Lösung.

HALAL

AUS 62% ZARTEM HÄHNCHENBRUSTFILET

EXTRA-KNACKIGE PANADE AUS FLAKES

ZWEI GRÖSSEN: 90 G & 120 G

NEU



CRISPY CHICKEN BURGER

Unser knuspriges und würzig-pikantes Patty für alle Geflügel-fans. Das Patty besteht aus saftig-zarten Hähnchenbrustfilet-Stücken, die mit einer knackigen Panade aus Flakes ummantelt sind. Ein echter Allrounder und viel mehr als eine Alternative für knusprige Burger.



ENTDECKEN SIE DEN CRISPY CHICKEN BURGER

EXPRESS BURGER

Unsere vorgegarten Rindfleischburger sind die ideale Lösung für eine effiziente Küchen-routine. Mit Leichtigkeit zubereitet, sparen Sie Zeit und Aufwand, ohne Kompromisse bei der gewohnten Burgerqualität einzugehen.

*Quelle: Geo-Marketing, TK-Hack und Burger, FY 2019-2022



DIE BASIS FÜR DIE PROFI-BURGERKÜCHE

WACHSTUM-SEGMENT VORGEGARTE RINDFLEISCHBURGER! +30% 2022 VS. 2019



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.



BIO-RINDFLEISCHBURGER

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



Bio

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.



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



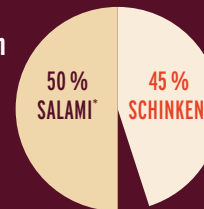
ENTDECKEN SIE
UNSERE SPARERIBS!

DIE SIND GUT DRAUF

Vielfältige Toppings,
alle Möglichkeiten

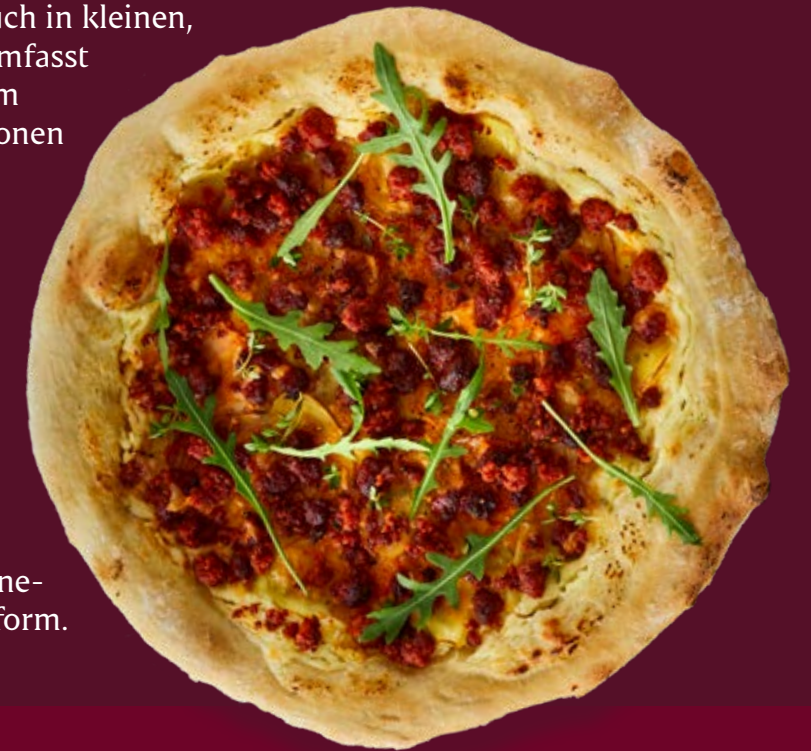
Unsere Toppings veredeln jedes Jahr Millionen von Pizzen, sowohl in internationalen Ketten als auch in kleinen, lokalen Geschäften. Unser Sortiment umfasst neben klassischer Salami unter anderem Halal-Produkte, diverse Schinken-Optionen und leckere Slow-Cooked-Produkte.

Die beliebtesten
Pizza-Toppings
der Deutschen*



NDUJA – PIKANTE CRUMBLE

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



HALAL PEPERONI-SALAMI Ø 45MM

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



CHORIZO-SALAMI Ø 27 MM

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



حلال
Halal

*Quelle: YouGov; n=1040; Mehrfachauswahl möglich

WIE ZART IST DER DENN!?

Tender Pork: gelingsicher und superzart

Tender Pork ist ein Produktkonzept, das von unseren Experten für die moderne Profi-Küche 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 Lebensmittelverschwendung in Ihrer Küche.



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

QUELLE: CAGR 2024-2028

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

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



ENTDECKEN SIE
DAS GESAMTE
TENDER PORK-
SORTIMENT!

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

UNSER MESSE-SORTIMENT

BACON					
Artikel-Nr.	Produktname	Beschreibung	Vepackung	Palettenschema	RLZ
80006030	Bake-Off Bacon (60%)	einfache, zeitsparende Variante	4 Stk. × 1 kg = 4 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage
80006031	Fully Cooked Bacon Scheiben (43%)	fix und fertig gebraten	6 × 0,50 kg = 3 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage
80006032	Heavy Cooked Bacon (35%)	fix und fertig gebraten	6 × 0,50 kg = 3 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage
80006655	Fully Cooked Bacon Flakes (43%)	fix und fertig gebraten, bereits zerkleinert	6 × 0,50 kg = 3 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage
80007062	Chicken Bacon	leichte Alternative zum traditionellen Bacon	6 × 0,50 kg = 3 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	21 Tage
80004542	Bacon-Scheiben	mild geräuchert, in Scheiben	6 × 1,00 kg = 6 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	32 Tage
80004943	Baconwürfel, Satte	mild aromatischer geräucherter Bacon in Würfeln	10 × 1,00 kg = 10 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	35 Tage

BURGER					
69984199	Bio Rindfleischburger	qualitativ hochwertiger Burger, mild gewürzt, 110g	60 Stk. × 110 g = 6,6 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tag
80009891	Express Burger	schnell und zeitsparend, vorgegart, 100 g	2 Btl. × 2 kg = 4 kg	80 Krt./Palette, 10 Lagen	120 Tag
80009923	Good & Easy Burger	99% Rindfleisch, keine Allergene, 125 g	42 Stk. × 125 g = 5,25 kg	72 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tag
80006022	Nordic Craft Burger	Premium Burger aus Norddeutschland	25 Stk. × 180 g = 4,5 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tag
80006024	Smoky Burger	94% Rindfleisch mit 5% geräuchertem Rindfleisch	24 Stk. × 180 g = 4,32 kg	64 Krt./Palette, 8 Lagen	120 Tag
80008934	Crispy Chicken Burger	NEU aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, 90 g	4 Btl. × 1,5 kg = 6 kg	36 Krt./Palette, 6 Lagen	120 Tag
80008942	Crispy Chicken Burger	NEU aus echten Hähnchenbrustfilet-Stücken, 120 g	4 Btl. × 1,5 kg = 6 kg	36 Krt./Palette, 6 Lagen	120 Tag

SPARERIBS					
80003687	Spareribs American Style, natur	gegart, tiefgefroren	3 Btl. × ca. 2,60 kg = ca. 7,80 kg	28 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tag
80003084	Spareribs American Style, mariniert	gegart, mariniert, tiefgefroren	3 Btl. × ca. 3,40 kg = ca. 10,20 kg	28 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tag

TOPPINGS					
80009587	Nduja – Pikante Crumble	pikante Rohwurst Crumble nach kalabrischer Art	9 Stk. × 1 kg = 9 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage
80009588	Chorizo-Salami	Rohwurstspezialität nach spanischer Art	9 Stk. × 1 kg = 9 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage
70131373	Pizza-Salami	fertig geschnitten und vielseitig einsetzbar	6 Stk. × 1 kg = 6 kg	6 Krt./Palette, 4 Lagen	60 Tage
80006160	Halal Pizza-Salami	aus Hähnchen- und Rindfleisch, in Scheiben, ø 55 mm	9 Stk. × 1 kg = 9 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen	90 Tage
80008486	Peperoni-Salami	aus Schweinefleisch, geschnitten, ø 42 mm	9 Stk. × 1 kg = 9 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen	60 Tage
80006161	Halal Peperoni-Salami	aus Hähnchen- und Rindfleisch, saftig-würzig, ø 45 mm	9 Stk. × 1 kg = 9 kg	48 Krt./Palette, 8 Lagen	90 Tage
80006380	Halal Spicy Beef Chunks	Halal Rinderhack, granuliert, würzig-pikant	10 Btl. × 1 kg = 10 kg	60 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tage

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

SONSTIGES					
70004467	Party-Frikadelle	aus frischem Schweinefleisch, ca. 25g	2 Btl. × ca. 160 Stk. = 8 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 Tag
80003109	Party-Geflügelfrikadelle	aus zartem, magerem Putenfleisch, 25 g	3 Btl. × 2 kg = 6 kg	56 Krt./Palette, 7 Lagen	180 Tag
80004413	Bio Mini Frikadelle	aus 70% Bio-Rindfleisch, vielseitig einsetzbar, 12 g	3 Btl. × 1,83 kg = 5,49 kg	48 Krt./Palette, 6 Lagen	180 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 · Fax 040 55 43 60-75 · www.danishcrownprofessional.de