



Danish Crown
PROFESSIONAL

Seit 1912 eine unserer Spezialitäten

UNSERE BACON-VIELFALT



Chicken Bacon

Schweinerückenspeck

Bacon in Scheiben

Baconwürfel/-Streifen

Gebratener Bacon

Inspiration mit Bacon



BACON MAGAZIN DOWNLOADEN



Danish Crown
PROFESSIONAL

WELTWEITER LIEFERANT VON BACON

Seit 1887 hat sich Danish Crown Foods zu einem der größten Fleischverarbeitungsunternehmen Europas entwickelt, mit einem Vertrieb seiner Produkte in mehr als 120 Ländern weltweit.

Alle unsere Rohmaterialien werden gründlich kontrolliert. Wir beziehen ausschließlich Rohmaterialien von zertifizierten Lieferanten, denn Sicherheit und Qualität der Lebensmittel hat bei Danish Crown Foods höchste Priorität.

Unser großes Team an Lebensmittel spezialisten legt sehr großen Wert auf gleichbleibende Qualität und stellt damit sicher, dass sowohl die rechtlichen Vorgaben eingehalten als auch die Anforderungen der Kunden berücksichtigt werden. Sie können sich jederzeit auf uns als professionellen und innovativen Partner bei der Expansion Ihres Unternehmens und der Betreuung Ihrer Kunden verlassen.

Danish Crown Professional PERFEKTER BACON FÜR JEDE GELEGENHEIT

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

Wir bieten eine breite Palette an Bacon-Spezialitäten an. Von klassischen Bacon-Scheiben und feinwürfeligen Bacon-Streifen für die Zubereitung bekannter Gerichte, bis zu Spezialitäten wie unsere Geflügel-Variante, den Chicken Bacon.

Die verschiedenen Artikel „Gebratener Bacon“ dienen der schnellen Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten.

Wir haben die Bacon-Produkte in verschiedenen Garstufen zubereitet, damit für jeden Bedarf etwas dabei ist. Einfach zeitsparend, mit gleichbleibender Qualität und Kosten – und umweltfreundlich.



CHICKEN BACON

Aufgrund des geringen Fettgehaltes liegen Geflügelprodukte weiterhin stark im Trend. Unser Chicken Bacon wird aus dem Hähnchen Oberschenkel hergestellt - gepökelt, getrocknet und anschließend traditionell über Buchenholz geräuchert. Mit nur 8 g Fett auf 100 g ist er ein wahres Bacon-Leichtgewicht, gelingt aber ebenso knusprig.

PRODUKTVORTEILE

- Geringerer Fettgehalt als der traditionelle Bacon
- Erstklassiger Geschmack
- Weitere Verwenderzielgruppen werden erreicht
- Viele Verwendungsmöglichkeiten – beim Brunch, als Topping auf dem Salat, auf Burgern oder in Aufläufen



PRODUKTINFORMATIONEN

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Palettenschema	RLZ	Kühlung
80007061	Chicken Bacon	0,50 kg	6 × 0,50 kg	88 Krt./Palette, 11 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt 21 Tage	
80007062	Chicken Bacon, Satte	0,50 kg	15 × 0,50 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt 21 Tage	

SCHWEINERÜCKENSPECK

TIPP:
Spicken Sie Ihren Braten mit etwas Rückenspeck und er bleibt wunderbar saftig!

Schweinerückenspeck - auch fetter Speck genannt - gehört zusammen mit dem Bauchspeck zum Teil des Schweinespecks. Im Gegensatz zum Bauchspeck, der mit Muskelfleisch durchwachsen ist, besteht der Rückenspeck fast ausschließlich aus Fettgewebe.

PRODUKTVORTEILE

- Einfache Verwendung
- Erhältlich als Halbe Seite oder fertig in Würfel geschnitten
- Starkes und intensives Aroma
- Ideal zum Verfeinern von Fleischgerichten, Eintöpfen und Suppen oder zum Auslassen

SCHWEINERÜCKENSPECK HALBE SEITE

8 x ca. 1,5 kg vac., E2



SCHWEINERÜCKENSPECK GEWÜRFELT

10 x ca. 1,2 kg vac., E2



PRODUKTINFORMATIONEN

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Palettenschema	RLZ	Kühlung
80008093	Rückenspeck Halbe Seite, Satte	ca. 1,50 kg	8 × 1,50 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Vakuumverpackt 28 Tage	
80008091	Rückenspeck Würfel, Satte	ca. 1,20 kg	10 × 1,20 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Vakuumverpackt 28 Tage	

BACON IN SCHEIBEN

Die Danish Crown Bacon-Scheiben sind gekühlt erhältlich und werden sowohl vakuumiert als auch unter Schutzatmosphäre verpackt angeboten.

Unsere Bacon-Scheiben werden traditionell mild über Buchenholz geräuchert, um einen möglichst natürlichen Geschmack und Geruch zu gewährleisten.

PRODUKTVORTEILE

- Gleichmäßige Scheiben
- Gleichbleibende Qualität
- Vielseitig einsetzbar: zum Beispiel für Sandwiches, Burger oder Pizza



BACON IN SCHEIBEN

unter Schutzatmosphäre verpackt

- ✿ 14 × 0,50 kg
- 6 × 1,00 kg
- 12 × 1,00 kg, E2



BACON IN SCHEIBEN

vakuumverpackt

- ✿ 6 × 1,00 kg
- 6 × 1,00 kg, E2
- 10 × 1,40 kg
- 10 × 1,40 kg, E2
- ❄ 8 × 1,40 kg



PRODUKTINFORMATIONEN

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Palettschema	RLZ	Kühlung	
80005958	Bacon-Scheiben Klassik	0,50 kg	14 × 0,50 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	32 Tage	🐷✿
70371503	Bacon-Scheiben Klassik	1,40 kg	6 × 1,40 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	Vakuumverpackt	56 Tage	🐷✿
70371505	Bacon-Scheiben Klassik, Satte	1,40 kg	10 × 1,40 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Vakuumverpackt	56 Tage	🐷✿
80004542	Bacon-Scheiben	1,00 kg	6 × 1,00 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	32 Tage	🐷✿
80002130	Bacon-Scheiben Klassik, Satte	1,00 kg	12 × 1,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	32 Tage	🐷✿
70387702	Bacon-Scheiben	1,00 kg	6 × 1,00 kg	63 Krt./Palette, 7 Lagen	Vakuumverpackt	56 Tage	🐷✿
70387707	Bacon-Scheiben Klassik, Satte	1,00 kg	12 × 1,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Vakuumverpackt	56 Tage	🐷✿
80001465	Bacon-Scheiben	1,40 kg	8 × 1,40 kg	32 Krt./Palette, 4 Lagen	Vakuumverpackt	180 Tage	🐷❄



LAYOUT BACON

Mild und aromatisch geräuchert. Auf praktischem Backpapier, schnell und einfach zu entnehmen.

PRODUKTVORTEILE

- Gleichmäßige Scheiben
- Auf Backpapier platziert zur praktischen Verarbeitung
- Einfach und angenehm in den Ofen zu schieben
- Perfekt für Großküchen und Schnellrestaurants

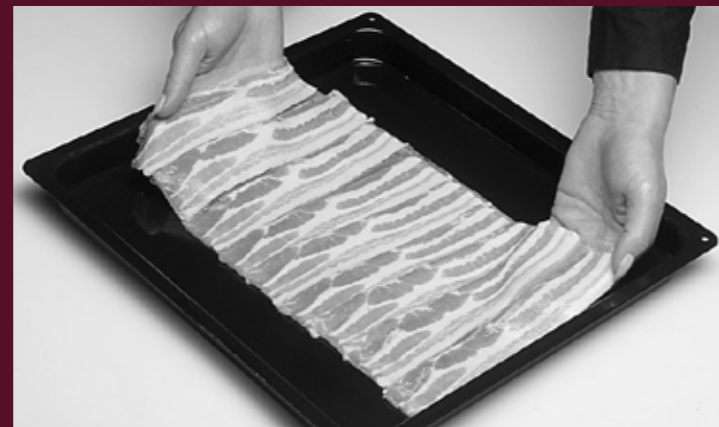


LAYOUT BACON

vakuumverpackt



2 x 2500 g



PRODUKTINFORMATIONEN

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Palettenschema	RLZ	Kühlung
70901961	Bacon-Scheiben Klassik, Layout	2,50 kg	2 x 2,50 kg	63 Krt./Palette, 7 Lagen	Vakuumverpackt	56 Tage

BACONWÜRFEL

Danish Crown Baconwürfel werden unter Schutzatmosphäre verpackt und können in nahezu jedem Gericht Anwendung finden. Unsere Baconwürfel werden traditionell über Buchenholz geräuchert.

PRODUKTVORTEILE

- Gleichbleibende Qualität
- Mild und aromatisch geräuchert
- Vielseitig einsetzbar
- Passt zum Verfeinern des Geschmacks – hervorragend zu verschiedensten Gerichten wie z. B. Chilli con carne, Pommes Frites, Kartoffelbrei, Pizza, Aufläufen oder Salaten



BACONWÜRFEL

gekühlt

6 x 1,00 kg
10 x 1,00 kg, E2



BACONWÜRFEL

tiefgefroren

10 x 1,0 kg, E2



PRODUKTINFORMATIONEN

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Palettenschema	RLZ	Kühlung
80004188	Baconwürfel, küchenfertig	1,00 kg	6 x 1,00 kg	40 Krt./Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	28Tage
80004943	Baconwürfel, Satte	1,00 kg	10 x 1,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	35 Tage
70002317	Smoky Bacon	1,00 kg	10 x 1,00 kg	70 Krt./Palette, 7 Lagen		180 Tage

GEBRATENER BACON = CONVENIENCE AT IT'S BEST

ZEITSPAREND
GLEICHBLEIBEND
LEAN AND GREEN

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. Unser Sortiment enthält verschiedene Garstufen, damit für jeden Bedarf in Ihrer Küche etwas dabei ist.

PRODUKTVORTEILE

- Verschiedene Garstufen
- Gleichbleibende Qualität und Bratoptik
- Kontrolliertes Scheibengewicht
- Einfaches Handling
- Weniger Verpackung und Transport im Vergleich zu rohem Bacon

1 MINUTE VORBEREITUNGSZEIT = 10 X MEHR KNUSPRIGER BACON



1 MINUTE
VORBEREITUNGSZEIT

=



100 G
ROHER
BACON



1000 G
GEBRATENER
BACON

Sämtliche Produkte können ohne weiteres Erhitzen direkt verwendet werden. Für den Bake-Off Bacon empfehlen wir jedoch den Ofen auf 180 °C vorzuheizen und den Bacon 12 Minuten lang zu backen.

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Palettenschema	RLZ	Kühlung
80006030	Bake-Off Bacon (60%)	1 kg	4 × 1 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage	
80006031	Fully Cooked Bacon (43%)	0,50 kg	6 × 0,50 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage	
80006032	Heavy Cooked Bacon (35%)	0,50 kg	6 × 0,50 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage	
80006655	Fully Cooked Bacon Flakes (43%)	0,50 kg	6 × 0,50 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	42 Tage	

BAKE-OFF BACON (60%)

Dieser einfach und schnell zuzubereitende Bacon eignet sich ideal für Hotels und Buffets. Er verkürzt die Vorbereitungszeit um ein Vielfaches und ermöglicht es Ihren Mitarbeitern, sich auf andere Tätigkeiten zu konzentrieren. Der Bacon kann erneut erhitzt werden, ohne dass die Scheiben aneinander haften. So ist es möglich, gleichzeitig größere Mengen zu braten und dabei jeden Tag dieselbe Qualität anzubieten.

VOORTEILE

- Schnellere Vorbereitungszeit
- Zubereitung in großen Mengen



TIPP:
Ideal für
Frühstücksbuffets,
Pizzen, in kleinere
Stücke geschnitten
als Zutat für Pasta,
Aufläufe, etc.

FULLY COOKED BACON (43%)

Der Fully Cooked Bacon ist verzehrfertig und kann direkt für Sandwiches und Hamburger verwendet werden. Durch seine Garstufe ist er leicht knusprig und dennoch zart. Wird dieser Bacon für warme Gerichte verwendet, kann er ganz einfach wieder erhitzt werden. Der Bacon wurde auf 43 % vorgebraten. Das bedeutet, dass für 43 Gramm des Produkts 100 Gramm geräucherter Bacon verwendet wurde.

VOORTEILE

- Verzehrfertig
- Schnelles Erhitzen



TIPP:
Kurz Erhitzen
für Burger, Toasts
und Sandwiches.

HEAVY COOKED BACON (35%)

Der Heavy Cooked Bacon ist verzehrfertig und eignet sich perfekt für Sandwiches, Hamburger, Salate oder einfach als Imbiss. Dieser Bacon ist durchgebraten und knusprig, ohne trocken zu sein. Wird dieser Bacon für warme Gerichte verwendet, kann er ganz einfach wieder erhitzt werden. Der Bacon wurde auf 35 % vorgebraten. Das bedeutet, dass für 35 Gramm des Produkts 100 Gramm geräucherter Bacon verwendet wurde.

VOORTEILE

- Verzehrfertig
- Schnelles Erhitzen



TIPP:
Direkt für
Sandwiches,
Salate, Baguettes,
Burger
verwenden.

FULLY COOKED BACON FLAKES (43%)

Die fix und fertig gebratenen Bacon-Flakes sind verzehrfertig und eignen sich perfekt für viele Gerichte, Salate, Suppen, Aufstriche oder als Topping. Dieser Bacon ist durchgebraten und knusprig ohne trocken zu sein. Der Bacon wurde auf 43 % vorgebraten. Das bedeutet, dass für 43 Gramm des Produkts 100 Gramm geräucherter Bacon verwendet wurde.

VOORTEILE

- Verzehrfertig
- Schnelles Erhitzen



TIPP:
Direkt als Topping
für Salate, in Fertig-
gerichten, Wraps und
für überbackene
Kartoffeln
verwenden.

BACON REZEPTE AUS ALLER WELT



TRADITIONELLES CLUB SANDWICH MIT BACON

Club Sandwiches werden üblicherweise mit Krautsalat, Pommes frites und häufig mit drei verschiedenen Sorten Toast serviert.



ZUTATEN FÜR EIN SANDWICH

- 3 Scheiben Danish Crown Professional Heavy Cooked Bacon
- 50 g in kleinere Stücke geschnittenes Hähnchenfilet (Pute kann auch verwendet werden)
- 1 1/2 Scheiben Sandwichbrot
- 1/2 Tomate
- Salatblätter, wie z. B. Babyspinat
- Mayonnaise nach Geschmack

Nach Belieben mit Pommes frites oder Krautsalat servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN KRAUTSALAT

- 300 g Weißkohl
- 1 große Karotte
- 1 Apfel
- 50 ml Mayonnaise
- 50 ml Crème fraîche
- 1 EL normaler Essig wie z. B. Apfelessig
- 1 TL Dijon-Senf
- 1/2 TL Zucker
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer



ZUBEREITUNG

BACON UND HUHN

Bacon-Scheiben vorbereiten. Die Hähnchenbrust auf jeder Seite 6-7 Minuten in Fett durchbraten. 2 Scheiben Sandwichbrot auf einem trockenen Grill oder in einem Toaster rösten. Die Scheiben schräg in der Mitte durchschneiden.

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Salatblätter waschen. Eine Hälfte des Toasts mit den Salatblättern belegen. Das Hähnchenfleisch darauf legen und Mayonnaise dazugeben. Die andere Hälfte des Toasts darauf legen. Die Bacon-Scheiben dazugeben und die Tomatenscheiben hinzufügen. Mayonnaise dazugeben und mit dem letzten Stück Brot bedecken.

KRAUTSALAT

Den Weißkohl waschen und fein hacken. Die Karotte abspülen und raspeln. Einen Apfel waschen, schälen und raspeln. Mayonnaise und Crème fraîche mit Essig, Dijon-Senf und Zucker mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SERVIEREN

Das Club Sandwich nach Bedarf mit Krautsalat oder Pommes frites servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 350 g Spaghetti
- 100 g Danish Crown Professional Fully Cooked Bacon-Scheiben
- 3 Eier
- Salz
- Reichlich frisch gemahlener Pfeffer
- 150 g geriebener Parmesan oder Pecorino
- Etwas geriebener Käse zum Servieren



ZUBEREITUNG

BACON

Bacon-Scheiben vorbereiten und in kleine Stücke schneiden

EI-KÄSE-SAUCE

Die Eier verquirlen und mit Salz und viel Pfeffer abschmecken. Frisch geriebenen Parmesan hinzufügen und mischen.

SPAGHETTI

Die Spaghetti in kochendes Salzwasser geben und al dente kochen.

SERVIEREN

Die gekochten Spaghetti abtropfen lassen und die gebratenen Bacon-Streifen und die Ei-Käse-Sauce dazugeben. Wenn die Sauce zu trocken ist, etwas Wasser von den Nudeln hinzufügen. Sofort mit frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino servieren.



PASTA ALLA CARBONARA

Spaghetti Carbonara, vom italienischen Wort Carbonaro = Holzkohlebrenner/Köhler, sind auch bekannt als „Coal Miner's“-Spaghetti. Das Gericht stammt aus der Mitte des 20. Jahrhunderts. Die großzügige Menge an Pfeffer, die in diesem Gericht verwendet wird, steht symbolisch für die Kohle.



KÄSE-BACON-MUFFINS

Muffins mit Bacon sind mühelos zu backen und lassen sich perfekt vorbereiten. Muffins sind sowohl eine britische als auch amerikanische Tradition.



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 120 g Danish Crown Professional Fully Cooked Bacon Flakes
- 250 g Mehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1 TL Paprika
- 100 g geriebener Cheddarkäse
- 80 g gehackte Walnüsse
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 1 EL Fett
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Muffinblech für 12 Muffins
- 12 Muffinformen aus Papier

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

BACON

Die Bacon Flakes vorbereiten. Heben Sie 1/3 der Bacon Flakes zum Garnieren der Muffins auf, wenn diese bereit zum Backen sind.

TEIG

Mehl, Backpulver, Paprika, Käse, gehackte Walnüsse, gebratene Bacon Flakes und Thymian in einer Schüssel mischen. Fett, Öl, Milch und Eier in einer separaten Schüssel verquirlen. Die beiden Mixturen vermengen.

Die Papierformen in die Fächer auf dem Muffinblech legen und mit Teig füllen. Den Teig mit dem Rest der Bacon Flakes garnieren und das Muffinblech in den Ofen schieben. Die Muffins ca. 25 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Die Muffins aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.



DAS KOMPLETTE BACON-SORTIMENT

BACON IN SCHEIBEN

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Palettenschema	RLZ	Kühlung
80005958	Bacon-Scheiben Klassik	0,50 kg	14 × 0,50 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	32 Tage  
70371503	Bacon-Scheiben Klassik	1,40 kg	6 × 1,40 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	Vakuumverpackt	56 Tage  
70371505	Bacon-Scheiben Klassik, Satte	1,40 kg	10 × 1,40 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Vakuumverpackt	56 Tage  
80004542	Bacon-Scheiben	1,00 kg	6 × 1,00 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	32 Tage  
80002130	Bacon-Scheiben Klassik, Satte	1,00 kg	12 × 1,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	32 Tage  
70387702	Bacon-Scheiben	1,00 kg	6 × 1,00 kg	63 Krt./Palette, 7 Lagen	Vakuumverpackt	56 Tage  
70387707	Bacon-Scheiben Klassik, Satte	1,00 kg	12 × 1,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Vakuumverpackt	56 Tage  
70901961	Bacon-Scheiben Klassik, Layout	2,50 kg	2 × 2,50 kg	63 Krt./Palette, 7 Lagen	Vakuumverpackt	56 Tage  
80001465	Bacon-Scheiben	1,40 kg	8 × 1,40 kg	32 Krt./Palette, 4 Lagen	Vakuumverpackt	180 Tage  

BACONWÜRFEL/-STREIFEN

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Palettenschema	RLZ	Kühlung
80004188	Baconwürfel, küchenfertig	1,00 kg	6 × 1,00 kg	40 Krt./Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	28Tage  
80004943	Baconwürfel, Satte	1,00 kg	10 × 1,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	35 Tage  
70002317	Smoky Bacon	1,00 kg	10 × 1,00 kg	70 Krt./Palette, 7 Lagen		180 Tage  

GEBRATENER BACON

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Palettenschema	RLZ	Kühlung
80006030	Bake-Off Bacon (60%)	1 kg	4 × 1 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	42 Tage  
80006031	Fully Cooked Bacon (43%)	0,50 kg	6 × 0,50 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	42 Tage  
80006032	Heavy Cooked Bacon (35%)	0,50 kg	6 × 0,50 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	42 Tage  
80006655	Fully Cooked Bacon Flakes (43%)	0,50 kg	6 × 0,50 kg	72 Krt./Palette, 9 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	42 Tage  

BACON-SPEZIALITÄTEN

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Palettenschema	RLZ	Kühlung
80008093	Rückenspeck Halbe Seite, Satte	ca. 1,50 kg	8 × 1,50 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Vakuumverpackt	28 Tage  
80008091	Rückenspeck Würfel, Satte	ca. 1,20 kg	10 × 1,20 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Vakuumverpackt	28 Tage  
80007061	Chicken Bacon	0,50 kg	6 × 0,50 kg	88 Krt./Palette, 11 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	21 Tage  
80007062	Chicken Bacon, Satte	0,50 kg	15 × 0,50 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	Unter Schutzatmosphäre verpackt	21 Tage  

ÜBERALL IN DER WELT DEN UNVERGLEICHLICHEN DANISH CROWN GESCHMACK GENIESSEN

Für uns ist es besonders wichtig, dass wir für unseren Danish Crown Bacon eine gleichbleibende Qualität garantieren – egal wo man ihn auf der Welt genießt. Deshalb nutzen wir für alle Danish Crown Bacon Produkte die gleiche Rohware und die gleichen Rezepturen.

UNSER DANISH CROWN PROFESSIONAL BACON SORTIMENT

BACON KLASSIKER

- Baconwürfel
- Layout Bacon
- Bacon in Scheiben

GEBRATENER BACON

- Bake-off Bacon
- Heavy Cooked Bacon
- Fully Cooked Bacon
- Fully Cooked Bacon Flakes

BACON SPEZIALITÄTEN

- Chicken Bacon
- Schweinerückenspeck



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