



Danish Crown
Professional

Catalogue produits



Fricadelles

**Tender
Pork**

Fresh Meat

**Slow
Cooked**

Jarrets

Bacon

Salami

Gamme de produits surgelés et frais pour les professionnels

Fricadelles





Fricadelles de bœuf



Fricadelles de bœuf 100 g

Galet de viande de bœuf hachée. Un produit qui reste très tendre après remise en température. Produit cuit à cœur au téflon à 76 °C sans apport de matière grasse.
Mise en œuvre rapide : à réchauffer sans décongélation.

DLUO : 360 jours - Surgelé IQF
Nb couches / palette : 6 - Nb cart / palette : 48

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
70004790	100 g	2 sacs x 40 pces	8,890 kg



Fricadelles de bœuf 125 g

Galet de viande de bœuf hachée. Un produit qui reste très tendre après remise en température. Produit cuit à cœur au téflon à 76 °C sans apport de matière grasse.
Mise en œuvre rapide : à réchauffer sans décongélation.

DLUO : 360 jours - Surgelé IQF
Nb couches / palette : 6 - Nb cart / palette : 48

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
70004789	125 g	2 sacs x 32 pces	8,890 kg



Fricadelles Bœuf Fromage 25 g

Recette méditerranéenne: délicieux galet de viande de bœuf hachée au fromage. Produit cuit à cœur au téflon à 76 °C sans apport de matière grasse.
Mise en œuvre rapide : à réchauffer sans décongélation.

DLUO : 360 jours - Surgelé IQF
Nb couches / palette : 6 - Nb cart / palette : 48

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
80002273	25 g	3 sacs x 80 pces	6,948 kg

Tender Pork





Tender Pork



Noix de jambon marinée au miel et à l'orange

Noix marinée au miel et à l'orange - une sélection pour les gourmets. Moelleux même à l'issue d'une longue période de cuisson.

DLUO : 360 jours - cru - Congelé IQF individuel
Nb couches / palette : 8 - Nb cart / palette : 64

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
80001043	ca. 2,83 kg	2 pces	5,6 kg



Noix de jambon marinée au citron, thym et romarin

Noix marinée au citron et aux herbes (thym et romarin). Moelleux même à l'issue d'une longue période de cuisson.

DLUO : 360 jours - cru - Congelé IQF individuel
Nb couches / palette : 8 - Nb cart / palette : 64

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
80006650	ca. 2,83 kg	2 pces	5,6 kg



Jambon ficelé avec os

Jambon mariné à cuire qui reste tendre après cuisson. Belle pièce de viande avec os prête à cuire.

DLUO : 360 jours - cru - Congelé IQF individuel
Nb couches palette : 5 - Nb cart / palette : 40

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
80005245	ca. 3,8 kg	2 pces	8,17 kg

Fresh Meat

(produits crus)





Fresh Meat



Araignée de porc

Araignée de porc crue, parée (faible teneur en matière grasse).
Pièce prélevée sur le dessus de l'os du quasi lors du désossage du jambon.

DLUO : 720 jours - cru - Congelé en bloc
Nb couches / palette : 9 - Nb cart / palette : 108

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
80009399	ca. 2,00 kg	2 sachets	7 kg

Slow Cooked





Slow Cooked – Pulled Pork

		Pulled Pork 2,275 kg Epaule de porc marinée sauce BBQ et longuement mijotée à basse température. La viande s'effiloche à l'aide d'une fourchette. (pulled = effiloché) DLUO : 180 jours - cuit - Frais Nb couches / palette : 10 - Nb cart / palette : 110	Ref 80004200	Poids unit. 2,275 kg	Cond cart 2 pces	Poids brut cart 5,102 kg
		Pulled Pork 550 g Epaule de porc marinée sauce BBQ et longuement mijotée à basse température. La viande s'effiloche à l'aide d'une fourchette. (pulled = effiloché) DLUO : 180 jours - cuit - Frais Nb couches / palette : 7 - Nb cart / palette : 63	Ref 80004128	Poids unit. 550 g	Cond cart 8 pces	Poids brut cart 5,7 kg
		Pulled Pork BBQ 1kg Epaule de porc marinée sauce BBQ et longuement mijotée à basse température. Déjà effiloché. Prêt à l'emploi. DLUO : 360 jours - cuit - surgelé IQF Nb couches / palette : 5 - Nb cart / palette : 40	Ref 80005159	Poids unit. 1 kg	Cond cart 6 sachets	Poids brut cart 6 kg
		Pulled Eisbein / Effiloché de jarret 2,275 kg Effiloché de jarret de porc longuement mijoté à basse température. La viande s'effiloche à l'aide d'une fourchette. DLUO : 180 jours - cuit - Frais Nb couches / palette : 10 - Nb cart / palette : 110	Ref 80006992	Poids unit. 2,275 kg	Cond cart 2 pces	Poids brut cart 5,27 kg

Slow Cooked - Spareribs

		Travers de porc cuit et mariné sauce BBQ 3 x 450 g Travers de porc 450 g. Cuisson lente qui rend le produit plus tendre et savoureux. Ajout de marinade (50 g sachet individuel) sauce BBQ à la fin du process. DLUO : 180 jours - cuit - Frais Nb couches / palette : 5 - Nb cart / palette : 45	Ref 80007176	Poids unit. 450 g	Cond cart 4 pces (1 pièce: 3 x 500 g avec la sauce)	Poids brut cart 7,53 kg
		Travers de porc cuit et mariné Sweet & Smokey 8 x 450g Travers de porc 450 g. Cuisson lente qui rend le produit plus tendre et savoureux. Ajout de marinade (50 g sachet individuel) sauce Sweet & Smokey à la fin du process. DLUO : 256 jours - cuit - Frais Nb couches / palette : 5 - Nb cart / palette : 45	Ref 80008713	Poids unit. 450 g	Cond cart 8 pces	Poids brut cart 5,604 kg
		Travers de porc cuit et mariné American Style Travers de porc ca. 560g. Cuisson sur grill pour un résultat tendre et unique. Déjà marinés dans une sauce BBQ. DLUO : 365 jours - cuit - Congelé Nb couches / palette : 5 - Nb cart / palette : 45	Ref 80003084	Poids unit. ca. 560 g	Cond cart 18 pces (6 pces par pack, 3 packs par carton)	Poids brut cart ca. 10 kg

Slow Cooked - Jambon

		Jambon cuit mariné au miel – Env. 2,750 Kg Cuisson lente qui permet de garder toute la tendreté du jambon. DLUO : 120 jours - cuit - Frais Nb couches / palette : 9 - Nb cart / palette : 99	Ref 80009192	Poids unit. ca. 2,75 kg	Cond cart 2 pces	Poids brut cart 5,75 kg
--	---	--	-----------------	----------------------------	---------------------	----------------------------

Jarrets





Jarrets



Jarret de porc doré avec couenne 600 g

Jarret de porc doré avec couenne cuit.
La viande reste tendre et juteuse.
Prêt à consommer.

DLUO : 300 jours - Frais
Nb couches / palette : 10 - Nb cart / palette : 80

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
80004727	600 g	12 pces	8,33 kg



Jarret de porc avec couenne 600 g

Jarret de porc avec couenne cuit.
La viande reste tendre et juteuse.
Prêt à consommer.

DLUO : 300 jours - Frais
Nb couches / palette : 10 - Nb cart / palette : 80

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
80004728	600 g	12 pces	8,33 kg



Jarret de porc

Bacon





Bacon - cru



Poitrine tranchée

Poitrine de porc sélectionnée, tranchée et fumée au bois de hêtre.
Sous atmosphère contrôlée.

DLUO : 56 jours - Frais
Nb couches / palette : 5 - Nb cart / palette : 45

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
80005958	500 g	14 pces	7,8 kg

Bacon - précuit



Bacon cuisson light 60%

Poitrine pré-cuite fumée au bois de hêtre.
Facile à utiliser et rapide à cuire. Idéal pour les petits déjeuners et les buffets. Sous atmosphère contrôlée.

DLUO : 70 jours Frais - 270 jours surgelé
Nb couches / palette : 9 - Nb cart / palette : 72

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
Frais: 80006030	1 kg	4 pces	4,41 kg
Surgelé: 80006860			



Bacon cuisson light 60%

Poitrine pré-cuite fumée au bois de hêtre.
Facile à utiliser et rapide à cuire. Idéal pour les petits déjeuners et les buffets.

DLUO : 270 jours surgelé
Nb couches / palette : 17 - Nb cart / palette : 68

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
Surgelé: 80009044	2,5 kg	2 sachets	5,47 kg



Bacon cuisson médium 43%

Poitrine cuite fumée au bois de hêtre.
Prêt à être consommé et peut être utilisé directement dans les sandwiches et les hamburgers. Sous atmosphère contrôlée.

DLUO : 70 jours Frais - 270 jours surgelé
Nb couches / palette : 9 - Nb cart / palette : 72

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
Frais: 80008846	500 g	6 pces	3,49 kg
Surgelé: 80006859			



Bacon cuisson heavy 35%

Poitrine cuite fumée au bois de hêtre.
Prêt à être consommé et peut être utilisé directement dans les sandwiches, hamburgers et salades.
Sous atmosphère contrôlée.

DLUO : 70 jours Frais - 270 jours surgelé
Nb couches / palette : 9 - Nb cart / palette : 72

Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
Frais: 80006032	500 g	6 pces	3,49 kg
Surgelé: 80008278			



Pétales de bacon cuisson médium 43%

Pétales de bacon cuits et fumés au bois de hêtre.
Prêt à être consommé dans des salades, wraps, pommes de terre garnies. Sous atmosphère contrôlée.

DLUO : 70 jours Frais - 270 jours surgelé
Nb couches / palette : 9 - Nb cart / palette : 72

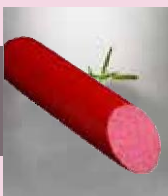
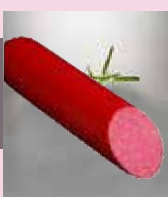
Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
Frais: 80006655	500 g	6 pces	3,306 kg
Surgelé: 80007973			

Salami Danois





Salami Danois

		Salami danois 200 g Fumé et Séché. Salami 100% pur porc. Tranches empilées. DLUO : 120 jours - Frais Nb couches / palette : 11 - Nb cart / palette : 99	Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
			70131296	200 g	18 pces	4,289 kg
		Salami danois 500 g Fumé et Séché. Salami 100% pur porc. Tranches décalées. DLUO : 120 jours - Frais Nb couches / palette : 9 - Nb cart / palette : 81	Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
			70131531	500 g	9 pces	5,245 kg
		Salami danois 1,5 kg Fumé et Séché. Salami 100% pur porc à trancher. Sous vide. DLUO : 365 jours - Frais Nb couches / palette : 12 - Nb cart / palette : 108	Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
			70131550	1,5 kg	3 pces	5,122 kg
		Salami danois 3 kg sans E120 Fumé et Séché. Salami 100% pur porc à trancher. Sous vide. DLUO : 365 jours - Frais Nb couches / palette : 13 - Nb cart / palette : 78	Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
			70130110	3 kg	3 pces	9,730 kg
		Salami danois à trancher 5,2 kg Fumé et Séché. Salami 100% pur porc. DLUO : 180 jours - Frais Nb cart / palette : 1 box	Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
			70130599	5,2 kg	2 sacs de 48 pces	517,652 kg

Toppings

		Pepperoni DLUO : 360 jours - surgelé IQF / 120 jours Frais Nb couches / palette : 10 - Nb cart / palette : 80	Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
			Frais: 70130904	1 kg	1 sachet	14 kg
		Chorizo 60 mm DLUO : 360 jours - surgelé IQF / 180 jours Frais Nb couches / palette : 11 - Nb cart / palette : 44	Ref	Poids unit.	Cond cart	Poids brut cart
			Frais: 70131933	1 kg	12 sachets	14 kg
			Surgelé: 70133845			
			Surgelé: 70131792			



Danish Crown

Danish Crown France SAS | 21, avenue du 10 août 1944 - 72110 Bonnétable |
Tel 01 39 30 55 00 | <https://www.danishcrown.com/fr/nos-marques/tulip>