



Danish Crown
PROFESSIONAL



**BETTER FOOD.
BRIGHTER FUTURE**

*Per i Professionisti
della Ristorazione*



INDICE CONTENUTI

UN VIAGGIO NELLA SOSTENIBILITÀ
IL MARCHIO TULIP
DANISH CROWN PROFESSIONAL
BACON TULIP
SLOW COOKED
TENDER PORK
SPECIALITÀ
MEATBALLS

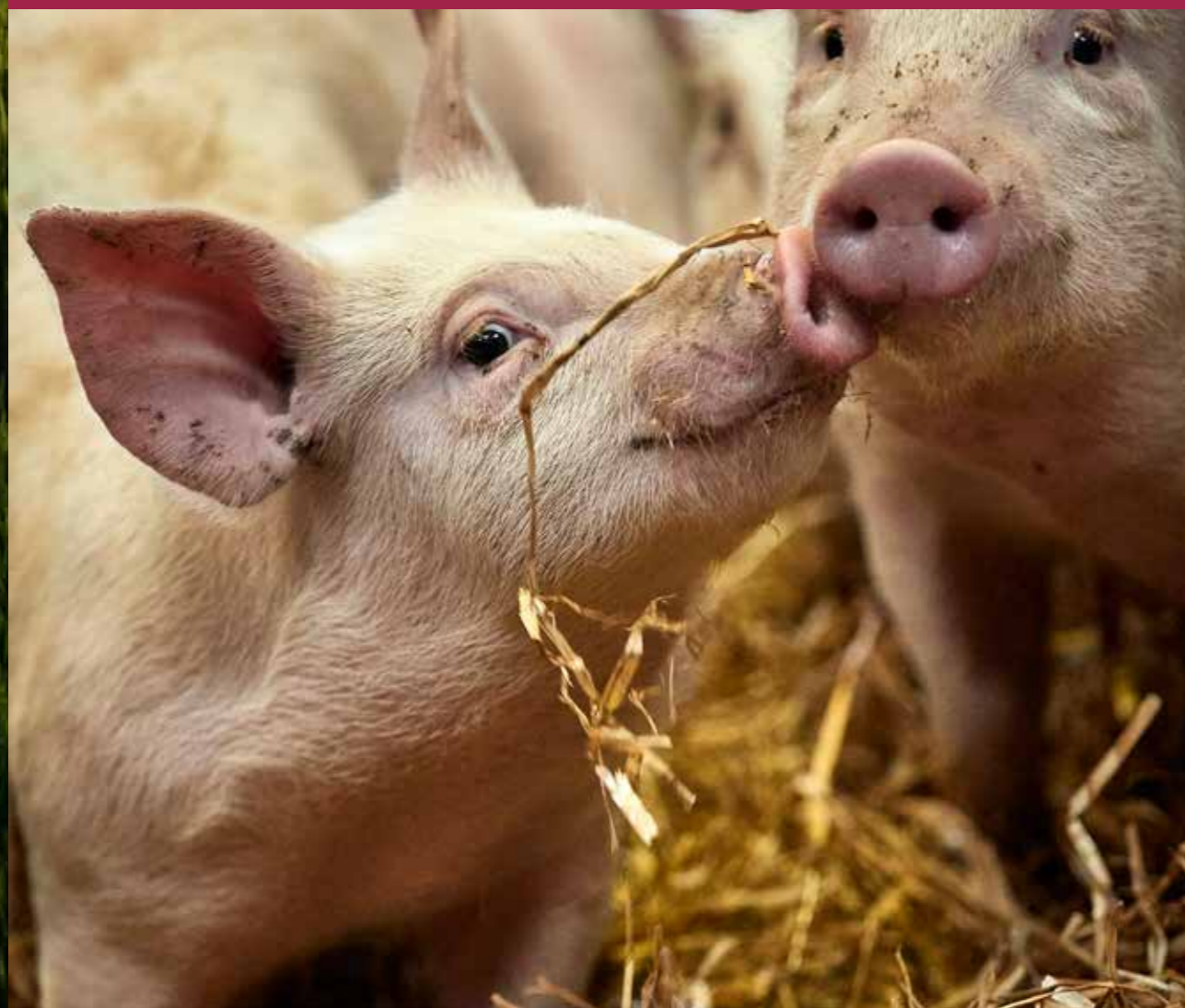


UN VIAGGIO NELLA SOSTENIBILITÀ

BETTER FOOD. BRIGHTER FUTURE

Noi di Danish Crown, abbiamo l'obiettivo di creare una visione comune di quello che il foodservice rappresenta e guidare il cambiamento: questo per avere un impatto positivo sull'industria alimentare a livello globale.

Siamo tutti assieme impegnati in un viaggio per creare un futuro più sostenibile per l'alimentazione.



“LA NOSTRA AMBIZIONE...

è quella di lavorare tutti assieme,
come una sola azienda,
dalla Fattoria alla Tavola

NOI E LA SOSTENIBILITÀ

Abbiamo fissato un'agenda ambiziosa con obiettivi importanti

Obiettivo 3 (FLAG)

-22,9%

Per tonnellata di Suino (peso fresco)

Obiettivo 1

-42,5%

Emissioni dirette e indirette da energia acquistata

PROGRESS TARGET VISION

-42%

Emissioni indirette lungo la catena del valore

Obiettivo 2

-23,8%

Per tonnellata di Bovino (peso fresco)

Obiettivo 4 (FLAG)

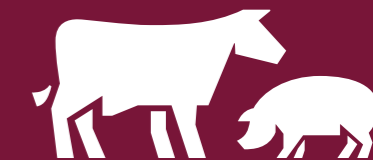


RIDUZIONE DELLE EMISSIONI ENTRO IL 2029/2030



Danish Crown si è impegnata a raggiungere obiettivi di riduzione delle emissioni nell'ambito della Science Based Targets initiative (SBTi), lungo l'intera catena del valore (Obiettivi 1, 2, 3 e 4), entro il 2029/30. Inoltre, Danish Crown si è impegnata a raggiungere specifici obiettivi FLAG nell'ambito della SBTi. FLAG è l'acronimo di "Forest, Land and Agriculture" (Foreste, uso del suolo e agricoltura) ed è pensato per le aziende che presentano emissioni legate alle attività forestali e agricole nella propria catena del valore. Allineandoci alla SBTi, garantiamo che i nostri sforzi contribuiscano in modo significativo e basato su evidenze scientifiche all'obiettivo globale di limitare l'aumento della temperatura a 1,5°C.

IL NOSTRO IMPEGNO:



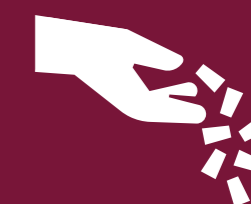
Benessere animale



Emissioni zero



Riduzione dei rifiuti alimentari



Utilizzo esclusivo di soia responsabile per nutrire i nostri animali



CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

Danish Crown è il leader in Europa nella produzione di carne di suino fresca e processata e di alimenti gustosi e di tendenza, sia in grande distribuzione che nella ristorazione. Siamo una cooperativa nata nel 1887 e composta da 5.620 membri, con oltre 26.000 dipendenti in 38 uffici e 89 siti produttivi. I nostri prodotti sono presenti in 136 paesi nel mondo e ogni anno sono inclusi in oltre 49 miliardi di pasti. In Italia siamo i leader nella produzione di carne fresca di suino, pancetta a cubetti e bacon, sia nel settore della ristorazione che nella grande distribuzione e ogni anno circa il 25% dei consumi di questi prodotti proviene da una fabbrica Danish Crown. Ma non solo: siamo tra i maggiori produttori di carne in scatola e tutti i giorni creiamo innovazione con la nostra gamma slow cooked.



OUR HERITAGE

Più di 130 anni fa, gli agricoltori Danesi hanno voluto caratterizzare le proprie organizzazioni produttive e commerciali con una particolare attenzione alla qualità e alla sicurezza alimentare. Questa scelta ha fatto prosperare Danish Crown e ha portato l'azienda ad essere la grande realtà che conosciamo oggi.

Nel corso degli anni Danish Crown ha sempre ascoltato attentamente i mercati, portandola a divenire un'istituzione forte e rilevante.



TULIP

IL MARCHIO DANESE PIÙ ANTICO



*Il Primo logo Tulip
nell'anno della sua fondazione
nel 1909.*

Storia e evoluzione

Tulip produce alimenti deliziosi da più di 130 anni: nato nel tardo '800, è stato il primo marchio registrato in Danimarca nel 1909. Pochi anni più tardi si ha notizia delle prime esportazioni al di fuori del territorio danese ed in particolare di bacon verso l'Inghilterra.

Oggi, Tulip è presente in oltre 120 paesi nel mondo ed è uno dei pochi marchi che possono fregiarsi del Sigillo Reale della corona danese. In Italia siamo i leader nel business del bacon e della pancetta a cubetti, sia nella grande distribuzione che nell'Ho.Re.Ca.

PER I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

In Danish Crown Professional, il nostro team dedicato al Foodservice è in prima linea nella sfida al cambiamento che siamo determinati a raggiungere. Un cambiamento per una migliore cura degli animali, un migliore equilibrio con la natura e una migliore alimentazione. Troppo a lungo, il settore alimentare si è tenuto distante da quella passione legata al mangiare che porta alla creazione di ricette invitanti. Il focus è stato posto sui costi: un business in cui un prodotto può essere facilmente sostituito da un altro. Per noi il cibo è molto di più di una grande industria con macchinari e catene di distribuzione: il cibo è prima di tutto nutrimento e gratificazione del gusto, per questo know-how e innovazione costante sono indispensabili. Il cibo porta con sé quella forte responsabilità di servire le persone, tramandare le tradizioni e ispirare la creatività. Il cibo è ciò che ci guida e ci rende quello che siamo. Crediamo possa essere una potente forza di cambiamento, dove tutto comincia con onestà e trasparenza: due valori fondamentali e profondamente radicati nel nostro DNA cooperativo. La nostra storia si basa su sinergie e solide partnership, poiché privilegiamo la collaborazione rispetto alla concorrenza. Collaborare arricchisce le competenze e accresce le capacità. Dopotutto, l'ascolto è in sé il cibo stesso dell'apprendimento. Insieme possiamo cambiare l'alimentazione in meglio: ci impegniamo ad affrontare i nostri obiettivi di sostenibilità, basati sulla scienza, per raggiungere l'impatto zero entro il 2050. In sintesi, i valori in cui crediamo daranno forma a questa trasformazione, consentendoci di realizzare alimenti più gustosi e più sicuri per il consumo, in tutto il mondo: lo facciamo assumendoci la responsabilità di una produzione trasparente e affidabile, dalla fattoria alla tavola. Tuttavia, la nostra vision non si limita al prodotto. Vogliamo condividere la nostra passione per il cibo ed ispirare le cucine di tutto il mondo a saper coinvolgere, sorridere e conversare davanti al cibo con un approccio audace al punto giusto per poter ispirare un reale cambiamento del mercato. Dalla cura degli animali, alle collaborazioni in ambito culinario. Dalla natura, alla coltivazione. Nel momento in cui ci si assume la responsabilità del cambiamento ed si inizia ad ispirarlo, provate a immaginare la differenza che il cibo può fare.

Better food. Brighter Future

**Danish Crown**
PROFESSIONAL



PERFECTING BACON

SINCE 1912

BACON



**PANCETTA
A CUBETTI**



**COOKED
BACON**



**BACK
BACON**



**BACON
DI POLLO**



**Danish Crown**
PROFESSIONAL

CHI AMA IL BACON LO SA,
**TUTTO È PIÙ BUONO
CON IL BACON TULIP**



**Danish Crown**
PROFESSIONAL

Che sia pancetta a cubetti o bacon a fette, fresco o surgelato, Danish Crown Professional è la scelta ideale per i professionisti della ristorazione. Siamo attenti alle necessità degli operatori di cucina, per esempio con il nostro bacon a fette interfogliato, ideale per chi produce grandi volumi. Produciamo il nostro bacon con la stessa ricetta dal 1912, utilizzando materia prima di alta qualità e affumicandolo naturalmente con legno di faggio.

CONSIGLIO DELLO CHEF:

Per la croccantezza perfetta lascia riposare le fette una volta cotte in forno a 220° C. per 12/13 min.



PER UN HAMBURGER PERFETTO CI VUOLE UN GRANDE BACON

*Innovazione per
la ristorazione,
bacon già cotto e
pronto per il servizio!*



COOKED BACON

DISPONIBILE
ANCHE
SURGELATO



FULLY COOKED BACON (43%)

Il Bacon Fully Cooked è pronto per essere consumato e per essere utilizzato direttamente in sandwich, hamburger e insalate. Il suo grado di cottura lo rende leggermente croccante, ma ancora tenero. Se utilizzato in piatti caldi, questo prodotto, può essere facilmente rinvenuto. Il Fully Cooked Bacon è stato pre-cotto fino al 43%: per 43 gr. di prodotto, sono stati utilizzati 100 gr. di bacon crudo affumicato.

PRONTO IN
POCHI SECONDI



HEAVY COOKED BACON (35%)

L'Heavy Cooked Bacon è pronto all'uso ed al consumo: è perfetto per essere utilizzato nei sandwich, burger, insalate o anche solo come snack. Questo bacon è completamente cotto e croccante, senza risultare asciutto. Può essere rinvenuto molto facilmente o essere utilizzato direttamente in piatti caldi. Il prodotto è stato pre-cotto fino al 35%, ovvero per 35 gr. di prodotto, sono stati utilizzati 100 gr. di bacon crudo affumicato.

DISPONIBILE
ANCHE
SURGELATO

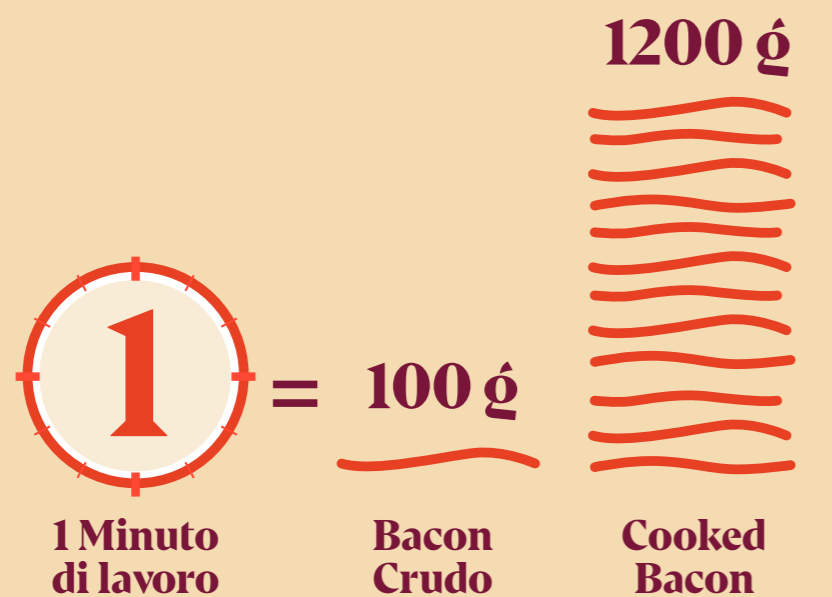


BAKE-OFF BACON (60%)

Questo bacon è pratico e veloce da preparare ed è ideale per gli hotel ed i buffet in quanto riduce in maniera drastica i tempi di preparazione e permette a tutti gli operatori di concentrarsi su altre attività, mantenendo la qualità costante tutti i giorni. Può essere rinvenuto senza che le fette si attacchino tra di loro, che significa che un maggior volume di bacon può essere cotto allo stesso momento. Questo bacon è stato pre-cotto al 60%, ovvero per 60 gr. di prodotto sono stati utilizzati 100 gr. di bacon crudo affumicato.

COOKED BACON VUOL DIRE CONVENIENZA

Innovazione e tradizione si incontrano per creare un prodotto unico: nato per le cucine professionali, il nostro Cooked Bacon è di qualità superiore. Affumicato naturalmente con legno di faggio, già grigliato e pronto all'uso ma con lo stesso grande sapore del classico bacon Danish Crown Professional. I vari gradi di cottura garantiscono la flessibilità necessaria per soddisfare tutte le vostre esigenze e supportarvi nei diversi usi all'interno delle vostre cucine. Il Cooked Bacon è buono anche per l'ambiente, infatti permette di utilizzare meno packaging e ridurre i trasporti rispetto al prodotto crudo.



PULITO E VELOCE

AFFUMICATO CON LEGNO DI FAGGIO

PESO DELLE FETTE COSTANTE

PRONTO ALL'USO





Danish Crown
PROFESSIONAL

BACON FLAKES & BITS

GRANDI NOVITÀ

Innovare per vocazione

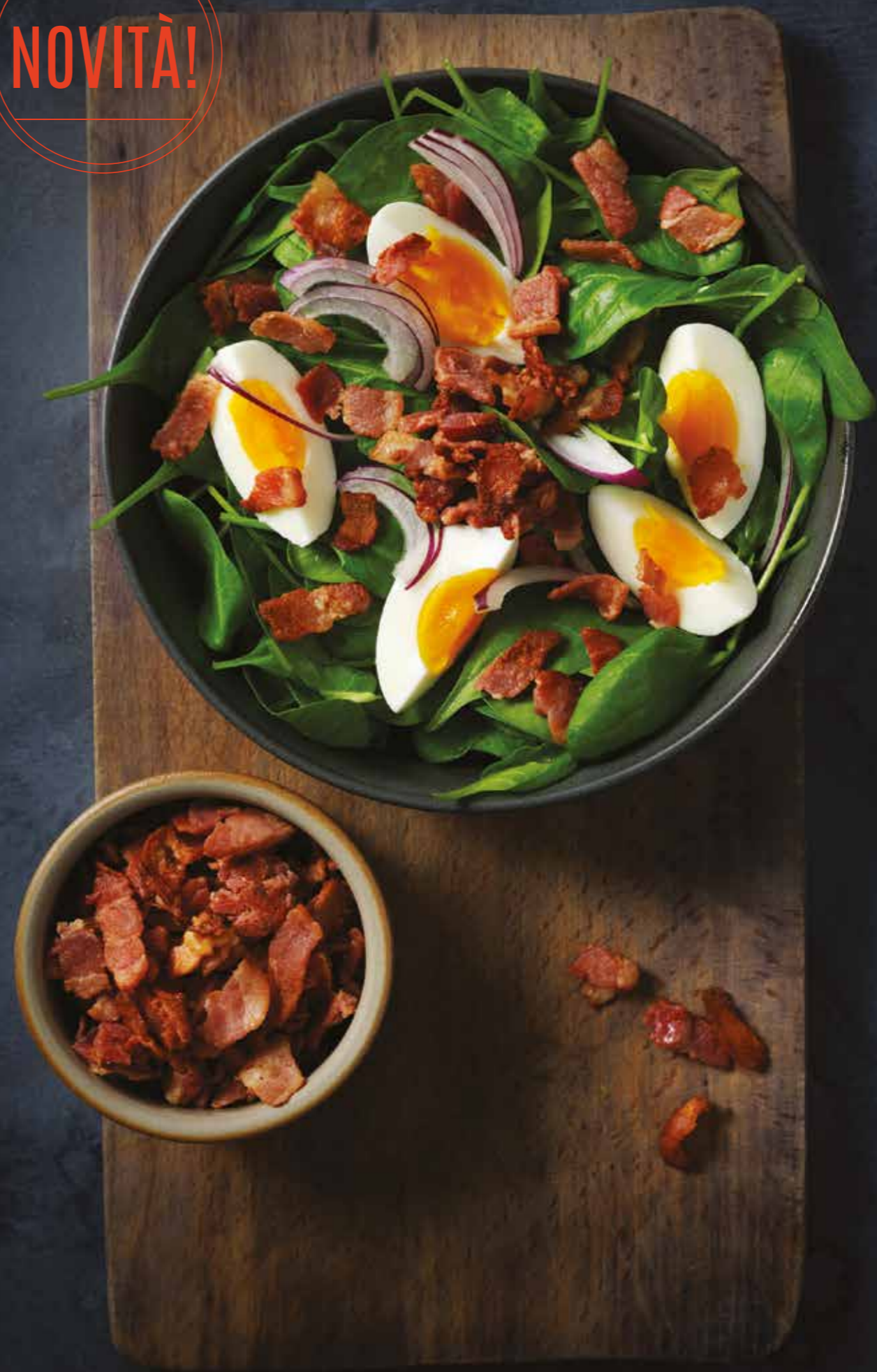
Ecco i Bacon Flakes: questi gustosi focchi di bacon sono già cotti con una resa del 43% e sono pronti all'uso.

Ideali come guarnizione per piatti gustosi o per insalate.

Poi i Bacon Bits, l'ultima novità in casa Tulip Professional: un crumble di bacon già cotto, ideale come topping e filling, per dare un pieno di gusto ai vostri poke.



NOVITÀ!



INNOVAZIONE PER TUTTI I GUSTI

BACK
BACON

COOKED
BACON

BACON
DI POLLO



GUARDARE AVANTI. SEMPRE

In Danish Crown Professional non ci fermiamo mai e lavoriamo tutti i giorni per innovare il nostro bacon!

Il Cooked Bacon, il Bacon di Pollo e il Back Bacon ne sono proprio la dimostrazione evidente: siamo pronti a soddisfare i gusti di tutti, in particolare presso le cucine professionali.

TENEREZZA E SUCCOSITÀ...
**TUTTO IL GUSTO DI
SLOW COOKED**

SPARERIBS



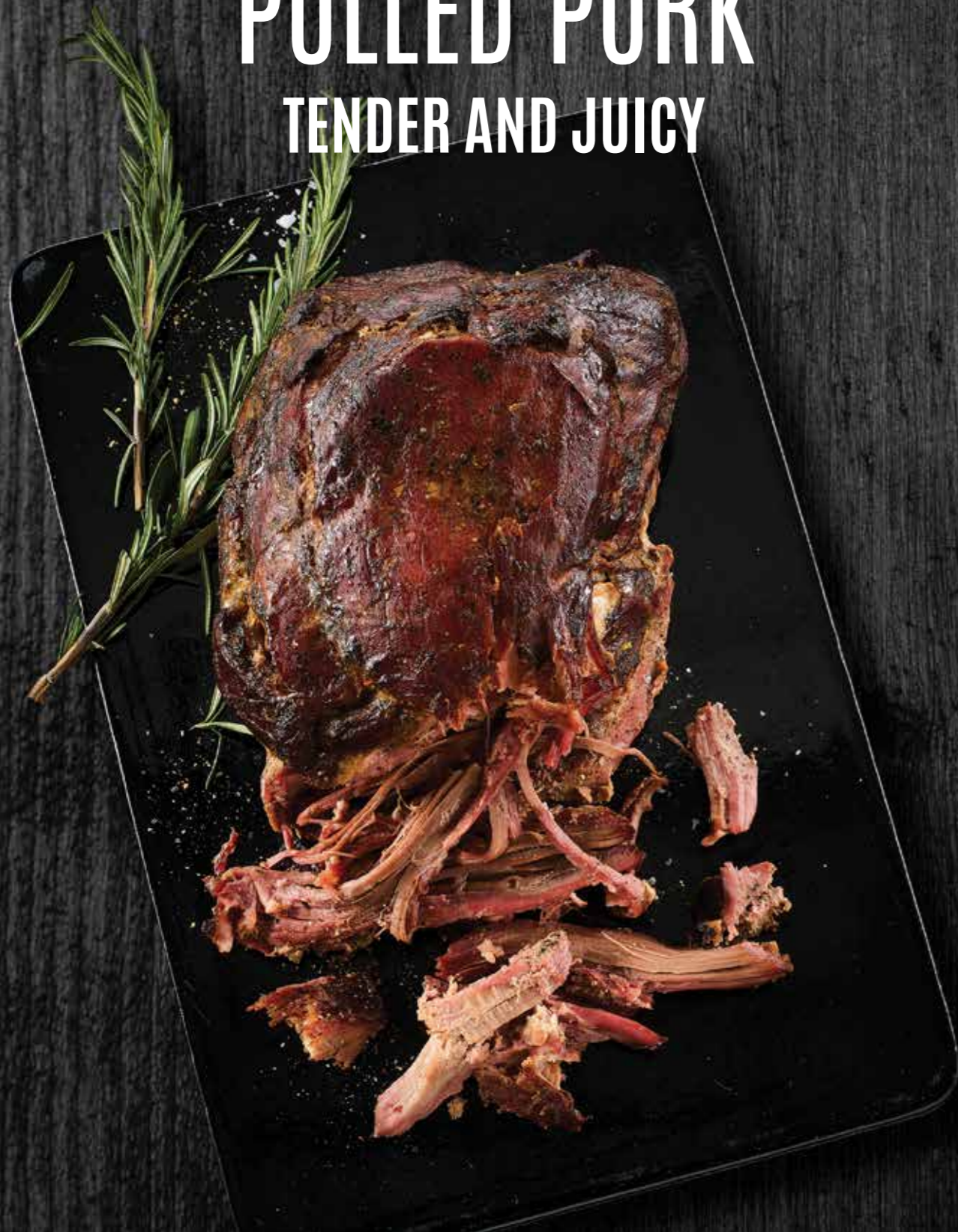
COSA SIGNIFICA SLOW COOKED

Si tratta del nostro innovativo range di prodotti cotti lentamente a bassa temperatura... dal gusto unico! Sono il "must" del barbecue perfetto, pronti in pochi minuti e senza bisogno di preparazioni infinite, così da ottimizzare i tempi stretti che caratterizzano l'utilizzo professionale e le esigenze nell'ambito della ristorazione. Il nostro processo di cottura lenta rende le carni tenere e succulente.


Danish Crown
PROFESSIONAL

SLOW COOKED PULLED PORK

TENDER AND JUICY



A TUTTA AMERICA!



CONSIGLIO DELLO CHEF:

Forno termoventilato
180° C per 7 min.

In piastra a 220° C
per 5 min.

Il nostro originale ed inimitabile Pulled Pork, una spalla di suino marinata e preparata con cura a cottura lenta secondo il vero stile dell'American Style BBQ. In pochi minuti potrete portare tutto il gusto del Pulled Pork sulla tavola dei vostri clienti, creando panini gourmet o per dare un tocco in più al vostro BBQ. In alternativa una grande novità: il Pulled Chicken, ovvero petto di pollo marinato e cotto con tecnica slow cooked, leggero e saporitissimo.



LA PRATICITÀ DEL GUSTO



**Danish Crown**
PROFESSIONAL

SLOW COOKED SPARERIBS

TENDER AND JUICY



CONSIGLIO DELLO CHEF:

Per un aperitivo
sfizioso taglia le
costine e mettile
in friggitrice per 3
min. a 160° C

Le Spare Ribs di Tulip sono costine cotte a bassa temperatura con il metodo «Slow Cooked». Rappresentano la scelta ideale nell'ambito della ristorazione, per i professionisti che cercano qualità e praticità in un unico prodotto: carne tenera e gustosa, pronta in pochi minuti!

La confezione delle costine slow cooked Tulip contiene una porzione di salsa bbq per consentirvi di glassarle o meno, prima di servirle.



**Danish Crown**
PROFESSIONAL

SLOW COOKED STINCO DI PROSCIUTTO

TENDER AND JUICY

SENZA
COTENNA

CONSIGLIO DELLO CHEF:

Forno termoventilato
180° C per 20 min.
per il mini stinco
e 35 min. a 170°C
per lo stinco

BAVARIA... CHE BONTÀ!



L'unico ed inimitabile stinco, come nella migliore tradizione bavarese. Senza cotenna e già cotto, è pronto per essere servito, ottimizzando i tempi che caratterizzano la ristorazione professionale. Disponibile anche in formato MINI, pratico e gustoso, sarà una piacevole scoperta!

I Mini-Stinchi: tutto il gusto del tradizionale Stinco Tulip, in 3 piccole pratiche porzioni. Prodotto ideale per piatti gourmet, che completerà in maniera originale il vostro menù.



NOVITÀ!



Danish Crown
PROFESSIONAL

MISSIONE INNOVAZIONE

Grandi novità nell'assortimento Tulip Slow Cooked: 2 nuovi prodotti di alta qualità e per tutti i gusti. Abbiamo allargato la famiglia dei prodotti "Pulled" con il "Pulled Chicken Kebab", dalla tenerezza unica: un ottimo kebab pronto in pochi minuti. La seconda novità sono le "Pork Cheeks", morbide guance di maiale a cottura lenta, sono ideali per liberare la propria creatività in ambito professionale, con ricette sfiziose e piene di gusto.



L'EVOLUZIONE DELL'ARROSTO

PER LA CUCINA PROFESSIONALE

INNOVATIVO
VELOCE
SEMPRE TENERO



*Niente più carne di maiale
asciutta,
insapore e sprecata*

COS'È TENDER PORK

Tender Pork è un concetto di prodotto innovativo sviluppato dai nostri ricercatori per la cucina moderna e professionale. La gamma Tender Pork offre agli utenti una soluzione efficace per cucinare in modo sorprendente carne di maiale succosa, tenera e deliziosa. La linea di prodotti Tender Pork utilizza una specifica salamoia innovativa che impedisce alla carne di seccarsi durante la cottura e anche a lungo dopo la preparazione. Di conseguenza fornisce ogni volta un risultato di alta qualità, perfetto per ristoranti, mense e buffet. L'assortimento Tender Pork si compone di materie prime che possono essere preparate molto facilmente.

TENDER PORK È IDEALE PER IL TUO BUSINESS, SE HAI BISOGNO:

1	che il prodotto garantisca ogni volta un risultato affidabile e di alta qualità
2	che il prodotto mantenga le sue caratteristiche anche se riscaldato per un periodo prolungato
3	di un prodotto che possa essere cucinato secondo standard elevati, anche con formazione o esperienza limitata da parte dello chef
4	di un prodotto che consenta velocità ed efficienza in cucina
5	di un prodotto che stimoli la creatività e flessibilità delle ricette
6	di un prodotto che riduca gli sprechi e mantenga alta la resa finale

COSCIA DI MAIALE

MARINATA AL MIELE



L'arrosto di coscia è una delle parti più tenere e saporite del maiale ed è un prodotto molto versatile. Un vero prodotto gourmet ricoperto da una marinata di miele, senape di Digione e succo d'arancia: è irresistibile servito a fette con funghi trifolati e purè di patate cremoso.

CONSIGLIO

Quando si avvolge l'arrosto, è importante non coprire il lato della cotenna con la stagnola poiché la crosta diventerà molle.

PREPARAZIONE

Arrostire la carne in teglia da forno preriscaldato a 140°C per circa 1 ora e 40 minuti. Alzare la temperatura del forno a 190°C e cuocere per circa 10 minuti fino a raggiungere una temperatura al centro consigliata di 65°C. Poiché contiene liquido per insaporire, la carne deve essere trattata termicamente fino a raggiungere almeno 65°C al centro per 6 minuti. Per ottenere il miglior risultato, la carne dovrebbe riposare prima di essere servita.

ARROSTO DI PANCETTA



Un classico della gamma di prodotti Tender Pork: Il croccantissimo Arrosto di Pancetta di Maiale, molto versatile e succulento. Questo taglio viene anche tradizionalmente servito freddo come ripieno per panini, oppure per piatti da condividere, menù à la carte e menù in stile tapas. Le opportunità sono davvero molte.

IDEA!

Questo taglio può essere utilizzato per piatti in stile asiatico, come maiale glassato con salsa di soia, zenzero, cardamomo, citronella e coriandolo.

PREPARAZIONE

Forno a convezione/combinato a vapore: posizionare l'arrosto scongelato su una griglia, cuocere a vapore a 100°C fino a raggiungere una temperatura centrale di 55°C (circa 40 minuti). Rimuovere l'arrosto dal forno e ricoprirlo con il liquido per insaporire. Impostare il forno su preriscaldamento a 230°C con riscaldamento combinato. Mettere l'arrosto nel forno per circa 20 minuti fino a raggiungere una temperatura centrale di 75°C.

TOPPING & SPECIALITÀ



FACILE... E VELOCE!

PULLED PORK PRE-SHREDDED SURGELATO

Il nostro fantastico Pulled Pork surgelato IQF e già sfilacciato. Ideale per creare gustosi panini mantenendo il food cost certo e costante nel tempo. Tutto il gusto del Pulled Pork in un formato pratico e conveniente.





MATERIA
PRIMA
SELEZIONATA

MASSIMA
ATTENZIONE
ALLA SICUREZZA
ALIMENTARE

QUALITÀ E
INNOVAZIONE

CARNE IN SCATOLA

PER I TUOI PIATTI VELOCI E STUZZICANTI

JAMONILLA, CARNE DI SUINO E PROSCIUTTO

Da anni siamo i leader nella produzione di carne in scatola. Materia prima selezionata, massimi standard di sicurezza alimentare, alta qualità ed innovazione sono la nostra ricetta per prodotti sempre attuali e dal gusto sorprendente.



IDEALE PER
L'APERITIVO


Danish Crown
PROFESSIONAL

TACCHINO AFFUMICATO

PETTO ANATOMICO

GUSTO E LEGGEREZZA

Petto anatomico di tacchino affumicato: gusto unico e grande leggerezza, un prodotto ideale per il banco taglio e la gastronomia.



SALAME PICCANTE A FETTE

SURGELATI
IQF

CONSIGLIO DELLO CHEF:

Vuoi rendere la fetta di salame croccante per il tuo aperitivo? Disidrata le fette di salame cuocendole in microonde coperte da un panno di carta per 1 min. a 900 w

RICETTA PENSATA PER IL MERCATO ITALIANO

Si tratta di un salame piccante a fette e leggermente affumicato. Le fette tutte uguali e dal peso costante sono l'ideale per chi cerca costi e rese certe in cucina, tutto senza scarti.



Danish Crown
PROFESSIONAL

SALAME E BACON DI TACCHINO HALAL

La forma tonda del bacon è associata al «Canadian Bacon» un bacon più magro e adatto a Hamburger, bagel e panini oltre che alla colazione. La forma tonda è top seller nelle referenze Halal in molti paesi

L'offerta certificata Halal di Danish Crown Professional. Bacon a fette di tacchino e salame piccante a fette di pollo e manzo. Il nostro range Halal è certificato dall'autorevole «Islamic Centre for Halal Denmark», con cui collaboriamo per garantirvi il rispetto delle regole e la qualità dei prodotti.



DIAMETRO
43 MM



DIAMETRO
45 MM

HOT DOGS

NOVITÀ!

SURGELATI
IQF



SCOPRI IL
NOSTRO
CHIOSCO

UNA TRADIZIONE DANESE DI BONTÀ

Assaggia i wurstel di Danish Crown Professional, una gustosa novità nel nostro range. Tipici della Danimarca, questi prodotti sono l'ideale per creare un gustoso piatto unico. Ma il loro utilizzo principale è negli hot dog, un vero e proprio piatto nazionale danese: una tradizione di oltre 100 anni. Il wurstel rosso poi, è una pietanza tipica ed è fatto con coloranti naturali.



HOT DOG
CLASSICO

HOT DOG
ROSSO



TULIP

MEAT♥BALLS

— Polpettine —

UN'ESPLOSIONE DI GUSTO!



**NOVITÀ
NEL BANCO
SURGELATI**



Meatballs

Le meatballs di Tulip sono innovative polpettine di carne, ideali per piatti ricchi di gusto e aperitivi. Facili e veloci da preparare, stupiranno voi e i vostri clienti per il loro sapore intenso. Un piatto moderno che manca tra i surgelati! In due varianti: Polpettine di suino e Polpettine di pollo e tacchino.

PRONTE
in 5 min.
IN FRIGGITRICE
ad aria

SURGELATE
IQF



LISTA REFERENZE

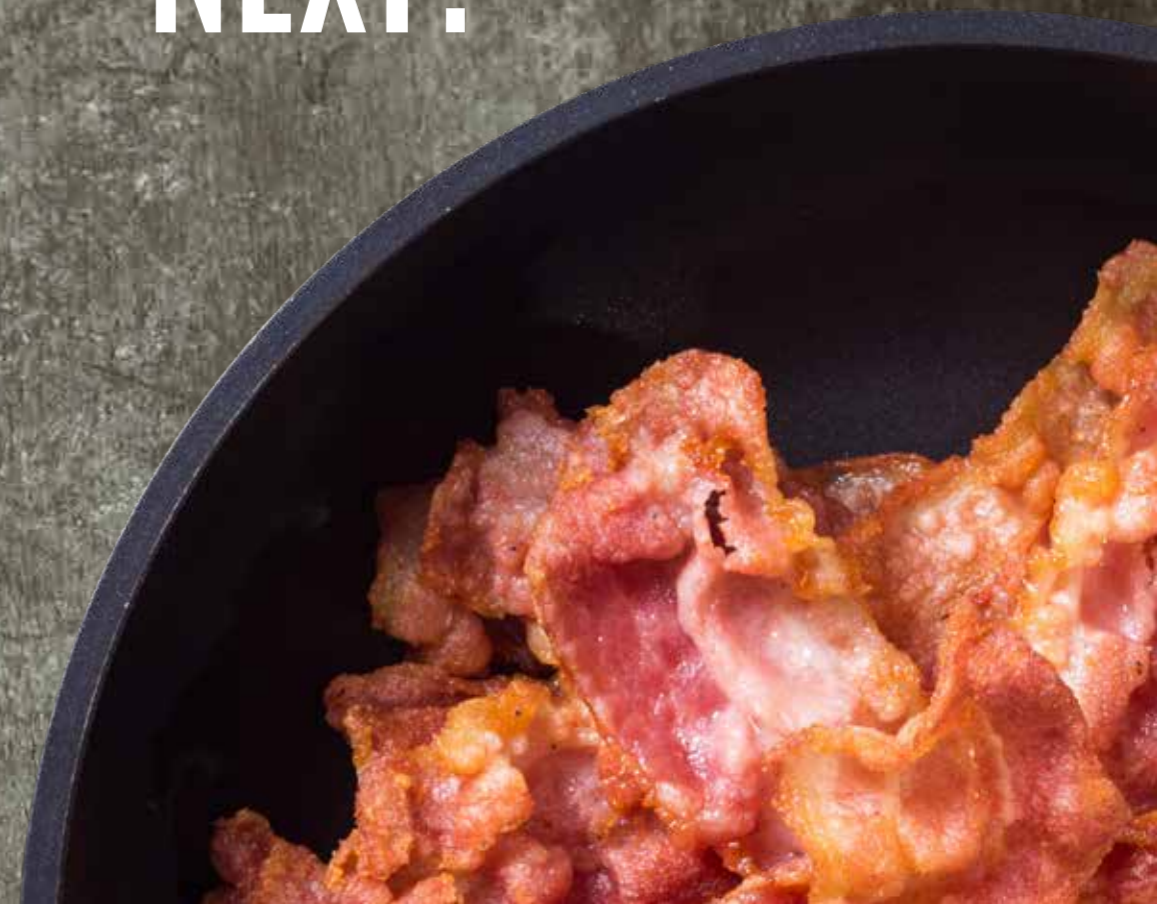
COD



Cod. Articolo	Descrizione Articolo	Conservazione	Peso Unità	Pezzi / Cartone	Peso Cartone	Cartoni/ Pallet
70036701	Danish Crown Professional Pancetta a cubetti 1 Kg	Fresco	1,0 Kg	6	6,0 Kg	40
70131835	Danish Crown Professional Salame piccante a fette	Fresco	1,0 Kg	12	12,0 Kg	44
70387706	Danish Crown Professional Bacon a fette 1 Kg	Fresco	1,0 Kg	8	8,0 Kg	45
80001465	Danish Crown Professional Bacon a fette 1,4 Kg Surgelato	Surgelato	1,4 Kg	8	11,2 Kg	32
80002399	Nor meat Bacon a fette 1,0 Kg Surgelato	Surgelato	1,0 Kg	8	8,0 Kg	45
80002807	Danish Crown Professional Petto di tacchino affumicato 5 Kg	Fresco	5,0 Kg (c.a.)	1	5,0 Kg (c.a.)	72
80004128	Tulip Pulled Pork 550 g	Fresco	550 g	8	4,4 Kg	63
80004200	Danish Crown Professional Pulled Pork 2,275 Kg	Fresco	2,275 Kg	2	4,55 Kg	110
80004679	Tulip SpareRibs 550 g	Fresco	550 g	8	4,4 Kg	45
80004727	Tulip Stinco di suino con cotenna 600 g	Fresco	600 g	12	7,2 Kg	80
80004852	Tulip Pulled Beef 400 g	Fresco	400 g	8	3,2 Kg	63
80005079	Danish Crown Professional Bacon a fette interfogliato 2,5 Kg Surgelato	Surgelato	2,5 Kg	2	5,0 Kg	63
80005159	Super Tops Pulled Pork IQF 1,0 Kg	Surgelato	1,0 Kg	6	6,0 Kg	40
80005640	Tulip Stinco di suino senza cotenna 600 g	Fresco	600 g	8	4,8 Kg	45
80006030	Danish Crown Professional Bake Off Bacon 1,0 Kg	Fresco	1,0 Kg	4	4,0 Kg	72
80006031	Danish Crown Professional Fully Cooked Bacon 500 g	Fresco	500 g	6	3,0 Kg	72
80006032	Danish Crown Professional Heavy Cooked Bacon 500 g	Fresco	500 g	6	3,0 Kg	72
80006655	Danish Crown Professional Fully Cooked Bacon Flakes 500 g	Fresco	500 g	6	3,0 Kg	72
80006859	Danish Crown Professional Fully Cooked Bacon 500 g Surgelato	Surgelato	500 g	6	3,0 Kg	72
80007176	Danish Crown Professional SpareRibs 1,5 Kg	Fresco	1,5 Kg	4	6,0 Kg	45
80005018	Tulip Slow Cooked Mini Stinchi 500 g	Fresco	500 g	8	4,0 Kg	63
80008106	Tulip Slow Cooked Pork Cheeks 400 g	Fresco	400 g	12	4,8 Kg	80
80007112	Danish Crown Professional Chicken Bacon 500 g Surgelato	Surgelato	500 g	6	3,0 Kg	88
70693710	Danish Crown Professional Chopped Ham & Pork 1,81 Kg	Ambient	1,81 Kg	6	10,86 Kg	80
80007973	Danish Crown Professional Fully Cooked Bacon Flakes 500 g Surgelato	Surgelato	500 g	6	3,0 Kg	72
80006639	Danish Crown Professional Turkey Bacon a fette tonde	Surgelato	1,0 Kg	12	12,0 Kg	56
80006860	Danish Crown Professional Bake Off Bacon 1,0 Kg Surgelato	Surgelato	1,0 Kg	4	4,0 Kg	72
80006637	Danish Crown Professional Halal Pepperoni Salame a fette 1,0 Kg Surgelato	Surgelato	1,0 Kg	12	12,0 Kg	56
44502792	Danish Crown Tender Pork Coscia di maiale marinata al miele	Surgelato	2,83 Kg c.a	2	5,86 Kg c.a	64
80009932	Danish Crown Tender Pork Arrosto di Pancetta	Surgelato	1,70 Kg c.a	4	6,8 Kg c.a	64
80001673	Tulip polpettine di suino pre-fritte e surgelate	Surgelato	340 g	18	6,12 Kg	48
80001674	Tulip polpettine di pollo e tacchino pre-fritte e surgelate	Surgelato	340 g	18	6,12 Kg	48


Danish Crown
PROFESSIONAL

...AND
WHAT'S
NEXT?





Danish Crown
PROFESSIONAL

www.tulipfood.it