

Bestes aus Hohenlohe

BECK

Spanferkel-
Spezialitäten

Spanferkel-Spezialitäten GmbH & Co. KG
EU Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb

Flurweg 21

74635 Neu-Kupfer

Tel.: +49 (0) 79 44 / 91 31 - 0

Fax: +49 (0) 79 44 / 91 31 - 31

info@spanferkel-beck.de

www.spanferkel-beck.de

Rezepte



Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb und stehen mit unserem Namen bereits seit 1967 für höchste Qualität. Von unserem Hauptstandort Neu-Kupfer in Baden-Württemberg vertreiben wir unsere Produkte weltweit und erzielen immer wieder DLG Goldmedaillen.

Als modernster Ferkelschlachthof der Welt verfügen wir über großes Know-how und langjährige Erfahrung.

Spezielle Maschinen und Produktionsverfahren gewährleisten progressive Arbeitsabläufe und vielfältige delikate Spanferkel-Spezialitäten. Die Herkunft der von uns verarbeiteten Tiere wird nach strengsten Richtlinien (QS) überwacht und die Lieferanten sind uns bereits seit vielen Jahren bekannt.

Überzeugen Sie sich selbst von unserer hohen Qualität und dem ausgezeichneten Geschmack unserer Spanferkel-Spezialitäten.

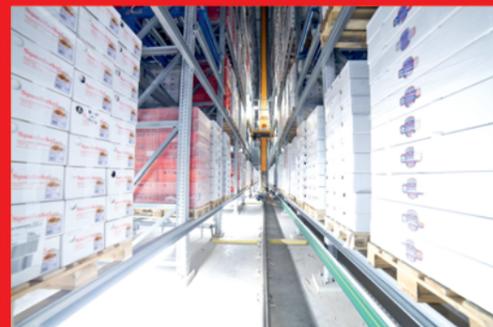
DE
BW 01102
EG

BECK

Spanferkel-
Spezialitäten



Beste Produkte
aus Hohenlohe!





Ein Schlachtbetrieb nach neuesten Kriterien

Im Jahr 1997 erbauten wir den Spanferkel-Schlachtbetrieb in Neu-Kupfer nach den neuesten Richtlinien der Europäischen Union. Mit der Erweiterung 2002 erhöhte sich die Produktionsfläche auf rund 6.300 m².

Die hohe Nachfrage bei den Spanferkelprodukten erforderte bald die dritte Erweiterung für Schlachtung und Zerlegung – diese wurde 2008 fertiggestellt. Die Produktionsflächen wurden somit nochmals um 3.000 m² auf jetzt 9.300 m² erweitert.

Bedingt durch die modernen Anlagen und die stetig wachsenden Absatzmärkte weltweit konnten wir 2010 den nächsten Meilenstein in der Firmengeschichte realisieren: ein hochmodernes, vollautomatisches Tiefkühl-Hochregallager mit rund 3400 Paletten-Stellplätzen.

Im Zuge des vierten Bauabschnitts wurden auch Kommissionierung und Tiefkühlversand mit modernsten Tiefkühlschockräumen realisiert. Diese erreichen nun die höchstmögliche Gefriereschwindigkeit.

Die Produktionsflächen für Schinken und Convenience-Produkte wurden um ein vielfaches vergrößert – wir können nun auf rund 13.000 m² Produktionsfläche produzieren.

Auch die Hygiene-Standards haben sich im Hause Beck stets weiterentwickelt. So besitzen wir seit geraumer Zeit die IFS-Zertifizierung (International Food Standard) – das ist der höchstmögliche internationale Hygienestandard. 2014 haben wir sogar den higher level IFS erreicht.

Ein ganz besonderes Produkt

Pro Tag liefern wir rund 1.200 Ferkel-Herzklappen für Transplantationen nach Kalifornien/USA und in die Herzchirurgie der Berliner Charité. Zudem beliefern wir eine Herzklinik in London mit dem kostbaren Gut.

So tragen wir unseren Teil dazu bei, kranken Erwachsenen und vor allem Kindern zu neuem Lebensmut zu verhelfen.



Spanferkel-Rücken
in Scheiben, mariniert

Frisch 52960



Spanferkel-Holzfällersteaks
portioniert, mariniert

Frisch 52890



Spanferkel-Holzfällersteaks
mariniert, Kräuter

Frisch 52892



Spanferkel-Holzfällersteak
in Scheiben, mariniert, Gastro

Frisch 52891



Spanferkel-Keulen
in Scheiben, mariniert, Gastro

Frisch 52991



Spanferkel-Nackensteaks
in Scheiben, mariniert, Gastro

Frisch 52861



Spanferkel-Brat-/Grillpaket
1,2 kg

Tiefgekühlt 54000



Spanferkel-Rücken
in Scheiben, mariniert, Gastro

Frisch 52961



Spanferkel-Grillplatte
in Scheiben, mariniert, Kräuter/Paprika

Frisch 51330



Spanferkel-Grillplatte
in Scheiben, mit Rostbratwurst

Frisch 51310



Spanferkel-Spareribs
in Scheiben, mariniert, Gastro

Frisch 52811



Spanferkel-Kotelett
in Scheiben, mariniert

Frisch 52930



Spanferkel-Kotelett
in Scheiben, mariniert, Gastro

Frisch 52931



Spanferkel - Grill- und Backofen-Kotelett
mariniert

Frisch 52350



Spanferkel-Porchetta
Braten gefüllt vorgegart und überbacken

Frisch 50770



Spanferkel-Porchetta Sattel
vorgegart und überbacken

Frisch 52190





Spanferkel-Delikatess-Bauchrolle
gegart, leicht überräuchert, mageres Schnittbild

Frisch 52640



Spanferkel-Keule
gegart, mit Bratensoße

Frisch 51850



Partygrillferkel
gefüllt, ohne Knochen, gegart, mit Kopf

Frisch 50670 = 4-8 kg
Frisch 50690 = 8-12 kg
Tiefgekühlt 59070 = 4-8 kg
Tiefgekühlt 53400 = 8-12 kg



Spanferkel-Delikatess-Sülze

Frisch 52490



Spanferkel-Holzfällersteaks
in Scheiben, natur

Frisch 52840
Tiefgekühlt 56300



Spanferkel-Kotelett
in Scheiben, natur

Frisch 52940



Spanferkel-Nackensteaks
in Scheiben, natur

Frisch 52850



Spanferkel-T-Bone-Steak
in Scheiben, natur

Tiefgekühlt 56410



Spanferkel-Nackensteaks
in Scheiben, mariniert

Frisch 52860



Spanferkel-Spareribs
in Scheiben, natur

Frisch 52830



Spanferkel-Kotelett
in Scheiben, Gastro

Frisch 52950



Spanferkel-Spareribs
in Scheiben, natur, Gastro

Frisch 52831



Spanferkel-Nackensteaks
in Scheiben, natur, Gastro

Frisch 52851



Spanferkel-Holzfällersteaks
natur, Gastro

Frisch 52841



Spanferkel-Rostbratwurst

Frisch 51610
Tiefgekühlt 57110



Spanferkel-Spareribs
in Scheiben, mariniert

Frisch 52810



Spanferkel-Keule
in Scheiben, mariniert

Frisch 52990



Spanferkel-Rollbraten-Brust/Rücken, *geknüpft*

Frisch 50700
Tiefgekühlt 53300



Spanferkel-Keule mit Knochen

Frisch 52000
Tiefgekühlt 55300



Spanferkel-Keule mit Röhrenknochen

Frisch 51950
Tiefgekühlt 55250



Spanferkel-Keule ohne Knochen

Frisch 51000
Tiefgekühlt 55000



Spanferkel-Keule gerollt

Frisch 50600
Tiefgekühlt 53100



Spanferkel-Schulter mit Knochen

Frisch 52100
Tiefgekühlt 55400



Spanferkel-Schulter ohne Knochen

Frisch 51100
Tiefgekühlt 55100



Spanferkel
ganz, von 5-35 kg

Frisch
Tiefgekühlt

50150=5-8 kg 50300=15-20 kg
50180=8-10 kg 50400=20-25 kg
50190=10-12 kg 50410=25-30 kg
50200=12-15 kg 50420=30-35 kg



Spanferkel-Schulter gerollt

Frisch 50800
Tiefgekühlt 53200



Spanferkel-Hals gerollt im Netz

Frisch 52710
Tiefgekühlt 55800



Spanferkel-Kotelett mit Schwarte,
ohne Rückgrat, lang

Frisch 52320
Tiefgekühlt 55620



Spanferkel-Racks ohne Schwarte, *lang*

Frisch 52340
Tiefgekühlt 55640



Spanferkel-Racks mit Schwarte, *lang*

Frisch 52370
Tiefgekühlt 55670



Spanferkel-Racks mit Schwarte, *kurz*

Frisch 52380
Tiefgekühlt 55680



Spanferkel-Racks ohne Schwarte, *kurz*

Frisch 52341
Tiefgekühlt 55641



Spanferkel-Bauch mit Knochen

Frisch 52400
Tiefgekühlt 56000



Spanferkel-Schäufele

Frisch 52140
Tiefgekühlt 55440



Spanferkel-Kotelett mit Knochen

Frisch 52300
Tiefgekühlt 55600



Spanferkel-Rücken ohne Knochen

Frisch 51200
Tiefgekühlt 55200



Spanferkel-Sattel portioniert

Tiefgekühlt 56500



Spanferkel-Filet

Frisch 50910
Tiefgekühlt 53410



Spanferkel-Kopf

Frisch 52500
Tiefgekühlt 56050



Spanferkel-Bäckchen

Frisch 52510
Tiefgekühlt 58300



Spanferkel-Bauch ohne Knochen, gerollt

Frisch 52600
Tiefgekühlt 55700



Spanferkel-Hals ohne Knochen

Frisch 52700
Tiefgekühlt 55800



Spanferkel-Hinterhaxen

Frisch 52420
Tiefgekühlt 56020



Spanferkel-Vorderhaxen

Frisch 52410
Tiefgekühlt 56010



Spanferkel zerlegt, mit Knochen: Keulen, Schultern, Hals, Bäuche

Frisch 50450
Tiefgekühlt 59450



Spanferkel-Rollbraten sortiert

Frisch 50500
Tiefgekühlt 53000



Spanferkel-Rücken/Sattel mit Knochen

Frisch 52200
Tiefgekühlt 55500



Party-Spanferkel ohne Knochen, geknüpft

Frisch 50680
Tiefgekühlt 59680



Spanferkel-Hals ohne Knochen, geknüpft

Frisch 52710
Tiefgekühlt 55800



Spanferkel-Rollbraten sortiert, gewürzt

Frisch 50550
Tiefgekühlt 53050



Spanferkel-Pfefferhals gegart

Frisch 52690
Tiefgekühlt 55790



Spanferkel-Nackenkassler gegart

Frisch 52750
Tiefgekühlt 55740



Spanferkel-Brust gefüllt, gegart

Frisch 52650
Tiefgekühlt 55750



Spanferkel-Hackbraten gegart

Frisch 52660
Tiefgekühlt 57100



Spanferkel-Grillhähchen gegart

Frisch 52430
Tiefgekühlt 56030



Spanferkel-Cevapcici gegart

Frisch 52450
Tiefgekühlt 57450



Spanferkel-Keule mit Knochen, gegart

Frisch 51900
Tiefgekühlt 55290



Spanferkel-Backschinken ohne Knochen, gegart

Frisch 50950
Tiefgekühlt 55050



Spanferkel-Schulter mit Knochen, gegart

Frisch 52050
Tiefgekühlt 55350



Spanferkel-Krustenbraten ohne Knochen, gegart

Frisch 50900
Tiefgekühlt 53250



Spanferkel-Krustenbraten Gastro ohne Knochen, mit Kochsalz gegart

Frisch 51050
Tiefgekühlt 53260



Spanferkel-Schinkenkrakauer

Frisch 51570



Spanferkel-Krakauer

Frisch 51580



Spanferkel-Kochsalami

Frisch 51560



Spanferkel-Bacon gegart

Frisch 50960



Spanferkel-Delikatess-Bauchrolle
gegart, leicht überräuchert, mageres Schnittbild

Frisch 52640



Spanferkel-Keule
gegart, mit Bratensoße

Frisch 51850



Partygrillferkel
gefüllt, ohne Knochen, gegart, mit Kopf

Frisch 50670 = 4-8 kg
Frisch 50690 = 8-12 kg
Tiefgekühlt 59070 = 4-8 kg
Tiefgekühlt 53400 = 8-12 kg



Spanferkel-Delikatess-Sülze

Frisch 52490



Spanferkel-Holzfällersteaks
in Scheiben, natur

Frisch 52840
Tiefgekühlt 56300



Spanferkel-Kotelett
in Scheiben, natur

Frisch 52940



Spanferkel-Nackensteaks
in Scheiben, natur

Frisch 52850



Spanferkel-T-Bone-Steak
in Scheiben, natur

Tiefgekühlt 56410



Spanferkel-Nackensteaks
in Scheiben, mariniert

Frisch 52860



Spanferkel-Spareribs
in Scheiben, natur

Frisch 52830



Spanferkel-Kotelett
in Scheiben, Gastro

Frisch 52950



Spanferkel-Spareribs
in Scheiben, natur, Gastro

Frisch 52831



Spanferkel-Nackensteaks
in Scheiben, natur, Gastro

Frisch 52851



Spanferkel-Holzfällersteaks
natur, Gastro

Frisch 52841



Spanferkel-Rostbratwurst

Frisch 51610
Tiefgekühlt 57110



Spanferkel-Spareribs
in Scheiben, mariniert

Frisch 52810



Spanferkel-Keule
in Scheiben, mariniert

Frisch 52990



Spanferkel-Rollbraten-Brust/Rücken, *geknüpft*

Frisch 50700
Tiefgekühlt 53300



Spanferkel-Keule mit Knochen

Frisch 52000
Tiefgekühlt 55300



Spanferkel-Keule mit Röhrenknochen

Frisch 51950
Tiefgekühlt 55250



Spanferkel-Keule ohne Knochen

Frisch 51000
Tiefgekühlt 55000



Spanferkel-Keule gerollt

Frisch 50600
Tiefgekühlt 53100



Spanferkel-Schulter mit Knochen

Frisch 52100
Tiefgekühlt 55400



Spanferkel-Schulter ohne Knochen

Frisch 51100
Tiefgekühlt 55100



Spanferkel
ganz, von 5-35 kg

Frisch
Tiefgekühlt

50150=5-8 kg 50300=15-20 kg
50180=8-10 kg 50400=20-25 kg
50190=10-12 kg 50410=25-30 kg
50200=12-15 kg 50420=30-35 kg



Spanferkel-Schulter gerollt

Frisch 50800
Tiefgekühlt 53200



Spanferkel-Hals gerollt im Netz

Frisch 52710
Tiefgekühlt 55800



Spanferkel-Kotelett mit Schwarte,
ohne Rückgrat, lang

Frisch 52320
Tiefgekühlt 55620



Spanferkel-Racks ohne Schwarte, *lang*

Frisch 52340
Tiefgekühlt 55640



Spanferkel-Racks mit Schwarte, *lang*

Frisch 52370
Tiefgekühlt 55670



Spanferkel-Racks mit Schwarte, *kurz*

Frisch 52380
Tiefgekühlt 55680



Spanferkel-Racks ohne Schwarte, *kurz*

Frisch 52341
Tiefgekühlt 55641



Spanferkel-Bauch mit Knochen

Frisch 52400
Tiefgekühlt 56000