

# **BECK**

Spanferkel-  
Spezialitäten



**Beste Produkte  
aus Hohenlohe!**



### Spanferkel-Schäufele

Frisch 5214  
Tiefgekühlt 5544



### Spanferkel-Kotelett mit Knochen

Frisch 5230  
Tiefgekühlt 5560



### Spanferkel-Rücken ohne Knochen

Frisch 5120  
Tiefgekühlt 5520



### Spanferkel-Sattel portioniert

Tiefgekühlt 5650



### Spanferkel-Filet

Frisch 5091  
Tiefgekühlt 5341



### Spanferkel-Kopf

Frisch 5250  
Tiefgekühlt 5605



### Spanferkel-Bäckchen

Frisch 5251  
Tiefgekühlt 5830



### Spanferkel-Bauch ohne Knochen, gerollt

Frisch 5260  
Tiefgekühlt 5570



### Spanferkel-Hals ohne Knochen

Frisch 5270  
Tiefgekühlt 5580



### Spanferkel-Hinterhaxen

Frisch 5242  
Tiefgekühlt 5602



### Spanferkel-Vorderhaxen

Frisch 5241  
Tiefgekühlt 5601



### Spanferkel

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

Frisch 5045  
Tiefgekühlt 5945



### Spanferkel-Rollbraten sortiert

Frisch 5050  
Tiefgekühlt 5300



### Spanferkel-Rücken/Sattel mit Knochen

Frisch 5220  
Tiefgekühlt 5550



### Party-Spanferkel ohne Knochen, geknüpft

Frisch 5068  
Tiefgekühlt 5968



### Spanferkel-Hals ohne Knochen, geknüpft

Frisch 5271  
Tiefgekühlt 5580





**Spanferkel-Rollbraten**  
*sortiert, gewürzt*

Frisch 5055  
Tiefgekühlt 5305



**Spanferkel-Pfefferhals**  
*gegart*

Frisch 5269  
Tiefgekühlt 5579



**Spanferkel-Nackenkassler**  
*gegart*

Frisch 5275  
Tiefgekühlt 5574



**Spanferkel-Brust**  
*gefüllt, gegart*

Frisch 5265  
Tiefgekühlt 5575



**Spanferkel-Hackbraten**  
*gegart*

Frisch 5266  
Tiefgekühlt 5710



**Spanferkel-Grillhäxchen**  
*gegart*

Frisch 5243  
Tiefgekühlt 5603



**Spanferkel-Cevapcici**  
*gegart*

Frisch 5245  
Tiefgekühlt 5745



**Spanferkel-Keule**  
*mit Knochen, gegart*

Frisch 5190  
Tiefgekühlt 5529



**Spanferkel-Backschinken**  
*ohne Knochen, gegart*

Frisch 5095  
Tiefgekühlt 5505



**Spanferkel-Schulter**  
*mit Knochen, gegart*

Frisch 5205  
Tiefgekühlt 5535



**Spanferkel-Krustenbraten**  
*ohne Knochen, gegart*

Frisch 5090  
Tiefgekühlt 5325



**Spanferkel-Krustenbraten**  
**Gastro**  
*ohne Knochen, mit Kochsalz gegart*

Frisch 5105  
Tiefgekühlt 5326



**Spanferkel-Schinkenkrakauer**

Frisch 5157



**Spanferkel-Krakauer**

Frisch 5158



**Spanferkel-Kochsalami**

Frisch 5156



**Spanferkel-Bacon**  
*gegart*

Frisch 5096





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

Frisch 5264



**Spanferkel-Keule**  
 gegart, mit Bratensoße

Frisch 5185



**Partygrillferkel**  
 gefüllt, ohne Knochen,  
 gegart, mit Kopf

Frisch 5067 = 4-8 kg  
 Frisch 5069 = 8-12 kg  
 Tiefgekühlt 5907 = 4-8 kg  
 Tiefgekühlt 5340 = 8-12 kg



**Spanferkel-Delikatess-Sülze**

Frisch 5249



**Spanferkel-Holzfällersteaks**  
 in Scheiben, natur

Frisch 5284  
 Tiefgekühlt 5630



**Spanferkel-Kotelett**  
 in Scheiben, natur

Frisch 5294



**Spanferkel-Nackensteaks**  
 in Scheiben, natur

Frisch 5285



**Spanferkel-T-Bone-Steak**  
 in Scheiben, natur

Tiefgekühlt 5641



**Spanferkel-Nackensteaks**  
 in Scheiben, mariniert

Frisch 5286



**Spanferkel-Spareribs**  
 in Scheiben, natur

Frisch 5283



**Spanferkel-Kotelett**  
 in Scheiben, Gastro

Frisch 5295



**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 5161  
 Tiefgekühlt 5711



**Spanferkel-Spareribs**  
 in Scheiben, mariniert

Frisch 5281



**Spanferkel-Keule**  
 in Scheiben, mariniert

Frisch 5299



**Spanferkel-Rücken**  
*in Scheiben, mariniert*

Frisch 5296



**Spanferkel-Holzfüllersteaks**  
*portioniert, mariniert*

Frisch 5289



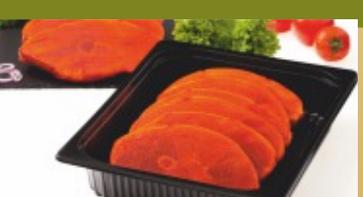
**Spanferkel-Holzfüllersteaks**  
*mariniert, Kräuter*

Frisch 52892



**Spanferkel-Holzfüllersteak**  
*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 5400



**Spanferkel-Rücken**  
*in Scheiben, mariniert, Gastro*

Frisch 52961



**Spanferkel-Grillplatte**  
*in Scheiben, mariniert, Kräuter/Paprika*

Frisch 5133



**Spanferkel-Grillplatte**  
*in Scheiben, mit Rostbratwurst*

Frisch 5131



**Spanferkel-Spareribs**  
*in Scheiben, mariniert, Gastro*

Frisch 52811



**Spanferkel-Kotelett**  
*in Scheiben, mariniert*

Frisch 5293



**Spanferkel-Kotelett**  
*in Scheiben, mariniert, Gastro*

Frisch 52931



**Spanferkel - Grill- und Backofen-Kotelett**  
*mariniert*

Frisch 5235





### Spanferkel-Rollbraten-Brust/Rücken, *geknüpft*

Frisch 5070  
Tiefgekühlt 5330



### Spanferkel-Keule *mit Knochen*

Frisch 5200  
Tiefgekühlt 5530



### Spanferkel-Keule *mit Röhrenknochen*

Frisch 5195  
Tiefgekühlt 5525



### Spanferkel-Keule *ohne Knochen*

Frisch 5100  
Tiefgekühlt 5500



### Spanferkel-Keule *gerollt*

Frisch 5060  
Tiefgekühlt 5310



### Spanferkel-Schulter *mit Knochen*

Frisch 5210  
Tiefgekühlt 5540



### Spanferkel-Schulter *ohne Knochen*

Frisch 5110  
Tiefgekühlt 5510



### Spanferkel *ganz, von 5-35 kg*

Frisch  
Tiefgekühlt

5015=5-8 kg 5030=15-20 kg  
5018=8-10 kg 5040=20-25 kg  
5019=10-12 kg 5041=25-30 kg  
5020=12-15 kg 5042=30-35 kg



### Spanferkel-Schulter *gerollt*

Frisch 5080  
Tiefgekühlt 5320



### Spanferkel-Hals *gerollt im Netz*

Frisch 5271  
Tiefgekühlt 5580



### Spanferkel-Kotelett *mit Schwarte, ohne Rückgrat, lang*

Frisch 5232  
Tiefgekühlt 5562



### Spanferkel-Racks *ohne Schwarte, lang*

Frisch 5234  
Tiefgekühlt 5564



### Spanferkel-Racks *mit Schwarte, lang*

Frisch 5237  
Tiefgekühlt 5567



### Spanferkel-Racks *mit Schwarte, kurz*

Frisch 5238  
Tiefgekühlt 5568



### Spanferkel-Racks *ohne Schwarte, kurz*

Frisch 52341  
Tiefgekühlt 55641



### Spanferkel-Bauch *mit Knochen*

Frisch 5240  
Tiefgekühlt 5600





## 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 m<sup>2</sup>.

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 m<sup>2</sup> auf jetzt 9.300 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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.



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](mailto:info@spanferkel-beck.de)

[www.spanferkel-beck.de](http://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

DE  
BW 015102  
EG

