

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 Gefriergeschwindigkeit.
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.



Bestes aus Hohenlohe

BECK

Spanferkel-Spezialitäten

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

DE BW 015102 EG







BECK

Spanferkel-Spezialitäten



Beste Produkte aus Hohenlohe!



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



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, gewirzt
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, marniert
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, marniert
Frisch 5281

Spanferkel-Keule
in Scheiben, marniert
Frisch 5299

Spanferkel-Rücken
in Scheiben, marniert
Frisch 5296

Spanferkel-Holzfällersteaks
portioniert, marniert
Frisch 5289

Spanferkel-Holzfällersteaks
marniert, Kräuter
Frisch 52892

Spanferkel-Holzfällersteak
in Scheiben, marniert, Gastro
Frisch 52891

Spanferkel-Keulen
in Scheiben, marniert, Gastro
Frisch 52991

Spanferkel-Nackensteaks
in Scheiben, marniert, Gastro
Frisch 52861

Spanferkel-Brat-/Grillpaket
1,2 kg
Tiefgekühlt 5400

Spanferkel-Rücken
in Scheiben, marniert, Gastro
Frisch 52961

Spanferkel-Grillplatte
in Scheiben, marniert, Kräuter/Paprika
Frisch 5133

Spanferkel-Grillplatte
in Scheiben, mit Rostbratwurst
Frisch 5131

Spanferkel-Spareribs
in Scheiben, marniert, Gastro
Frisch 52811

Spanferkel-Kotelett
in Scheiben, marniert
Frisch 5293

Spanferkel-Kotelett
in Scheiben, marniert, Gastro
Frisch 52931

Spanferkel - Grill- und Backofen-Kotelett
marniert
Frisch 5235