



FRISCHE PARADIES



TRADITIONSREICHES HANDWERK
VON NATUR AUS EXQUISIT

FISCH UND SEAFOOD AUS DEM SPANISCHEN GALIZIEN

REICHHALTIGE PREMIUMAUSWAHL · BESTANDSSCHONENDE TAGESFÄNGE ·
HANDWERKLICHE FISCHEREIBETRIEBE



EIN MEER VON SPEZIALITÄTEN GENIESSEN.

Die Pescadores in Galizien sind berühmt für die außergewöhnliche Qualität ihrer Fische. Auch der Pulpo wird von Kennern hochgeschätzt sowie die traditionelle Muschelzucht, die hier in fjordähnlichen Flussmündungen ursprünglich betrieben wird. Wir bringen diese atlantischen Köstlichkeiten küstenfrisch zu Ihnen, 100% rückverfolgbar.

TAG UND NACHT TRADITION PFLEGEN

In Galizien wird schon immer am Tage wie bei Nacht gefischt. Die kleinen Boote bleiben maximal 6 Stunden auf dem Wasser. So kommen Fisch und Pulpo schnell an Land. Alle Fänge werden traditionell von unseren familiären handwerklichen Betrieben sorgfältig verarbeitet und werterhaltend direkt zu Ihnen gebracht.



Im spanischen Galizien prägen der stürmische Atlantik sowie die fjordähnlichen Küstenbereiche das Bild der Landschaft und lassen Fisch und Seafood bestens gedeihen.



VOLLE BRANDUNG GESCHMACK

Die tosende Brandung des Atlantiks versorgt das Meer mit lebenswichtigem Sauerstoff und lässt die galizische Fischvielfalt extrem gut gedeihen. Die besonderen Lebensbedingungen sorgen für einen einzigartigen Geschmack. Damit dieser unverfälscht bei Ihnen landet, setzen wir auf bestandsschonende Fangmethoden und kürzeste Transportzeiten. Seafood-Genuss, so nah als wäre man da!



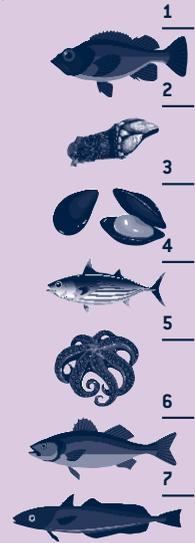


Ausgewählte Spitzenqualität, bei der die Anforderungen an höchsten Genuss und an die Schonung der natürlichen Ressourcen optimal erfüllt werden.

- strengste Qualitätskontrollen
- schonendste Verarbeitung
- lückenlos dokumentierte Erzeuger- und Transportdaten
- bestandsschonend und nachhaltig

Galizien frisch auf den Tisch

- 1 DRACHENKOPF
- 2 ENTENMUSCHELN
- 3 MIESMUSCHELN
- 4 BONITO
- 5 PULPO
- 6 WOLFSBARSCH
- 7 SEEHECHT





Gerösteter Pulpo mit Fenchelsalat

Weitere tolle Rezepte unter www.frischeparadies.de/inspiration/rezepte

EIN GANZES NETZ VOLL GUTER GRÜNDE: QSFP

- Ausschließlich Ware von Tages- und Nachtfängen von auditierten handwerklichen Fischereibetrieben und Muschelfarmen
- Bestandsschonende Fangmethoden aufgrund des Fischfangs mit kleinen Tagesbooten
- Die besonderen Wasser- und Lebensbedingungen verleihen Fisch und Seafood einen exzellenten Geschmack sowie eine herausragende Qualität

QUALITÄTSSIEGEL FRISCHEPARADIES
QSFP



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C111733

DIE QSFP-SAISON:

Fische in der Premiumqualität QSFP erhalten Sie in Ihrem FrischeParadies das ganze Jahr über. Die Hochsaison ausgesuchter Fischarten ist hier gekennzeichnet:

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	
Drachenkopf	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Entenmuscheln	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Miesmuscheln	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Bonito	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Pulpo	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Wolfsbarsch	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Seehecht	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟

Weitere Fischarten finden Sie auf unserer Webseite (siehe QR-Code) ▶



FrischeParadies-Label:
QSFP-Fisch aus Galizien



www.frischeparadies.de/qsfp/fisch-seafood-aus-galizien