

# Esslust

DER GENUSSFÜHRER DURCH DAS FRISCHEPARADIES



FRISCHE PARADIES

*Mit dem guten Geschmack  
ist es ganz einfach:  
Man nehme von allem nur*

*das Beste.*

*Oscar Wilde*

# Inhalt

## 6

### ÜBER UNS

- # Wer wir sind
- # Was wir tun
- # Unsere Liefergebiete

## 12

### NACHHALTIGKEIT

- # Nachhaltiges Handeln
- # Zertifikate und Qualitätssiegel

## 14

### ARBEITEN IM FRISCHEPARADIES

- # Als Arbeitgeber eine wertvolle Adresse

## 16

### GASTRONOMIE

- # Unsere Logistik für Sie

## 19

### SORTIMENTE

- 20 FISCH UND SEAFOOD
- 30 FLEISCH UND GEFLÜGEL
- 40 OBST UND GEMÜSE
- 48 KÄSE UND MOLKEREIPRODUKTE
- 56 PASTA UND BROT
- 64 ALLERLEI
- 70 SÜSSES
- 74 WEIN UND MEHR



## 80

### STANDORTE

- 21 BERLIN-PRENZLAUER BERG
- 25 LEIPZIG
- 31 BERLIN-CHARLOTTENBURG
- 41 ESSEN
- 49 FRANKFURT
- 57 FÜRTH
- 65 HAMBURG
- 71 HÜRTH/KÖLN
- 75 WEINWERK
- 85 STUTTGART
- 91 MÜNCHEN

### EIGENMARKEN

- # Unsere Eigenmarke in Premium-Qualität

## 90

### QSFP

- # Mehr Premium geht nicht

## 98

### UNSERE LIEFERANTEN

- # Ausgewählte Partner



## NEULICH IN EINER UNSERER FILIALEN:

### ➔ EXPEDITION INS PARADIES.

Victor lässt gerade die Tür hinter sich zugleiten, als seine Sinne vor Freude Hurra schreien möchten. Ein exotischer Mix von Fruchtaromen umweht seine Nase und kitzelt den Gaumen. Doch nur einige Schritte entfernt, glaubt er das Meer rauschen zu hören und eine frische Brise Atlantik einzuatmen. Und dann, nicht zu fassen, sieht er vor seinem inneren Auge eine weite saftgrüne Weide voller prächtiger Rinder. „So geht Paradies!“, brummt er zufrieden. ←

# Wien



MACHEN VIELES ANDERS  
... UND BESSER



In nahezu allen unseren Filialen bieten wir Ihnen besondere Highlights: unsere Bistros. Die Menükarten dort gehen weit über übliche Bistro-Küche hinaus. Hier arbeiten innovative Köche mit frischesten Produkten an großartigen Kreationen. Guten Appetit.



**Herzlich willkommen.** Lassen Sie uns ausführlich über exquisite Feinkost aus aller Welt reden – aber um es von vornherein zu sagen: Unser Anspruch in Sachen Kulinarik ist ganz einfach. Wir suchen konsequent immer nach dem Besten. Den besten Herstellern, den besten Verarbeitungsmethoden und den besten Produkten. Darum kümmern sich Tag für Tag über 40 Einkäufer mit exzellentem Qualitätsbewusstsein, weitreichenden Kontakten, außergewöhnlicher Fachexpertise und, am wichtigsten: mit ganzer Leidenschaft.

6



UNSERE DEVISE:  
WIR LASSEN NICHTS AUS

Wir tun alles dafür, dass Sie jederzeit immer die frischeste und umfangreichste Auswahl haben. Wir sind der festen Überzeugung, dass Wünsche dazu da sind, erfüllt zu werden. Noch mehr als das: Wir bemühen uns darum, Inspirationsquelle und Anregung für Profis, Gourmets und Hobbyköche zu sein – und wir denken, das gelingt uns!

Dafür allein sorgt schon unser Angebot von rund 12.000 feinsten Lebensmitteln. Ob frischer Fisch und Seafood, zartes Fleisch und Geflügel, himmlischer Käse, verführerische Schinkenspezialitäten ... die Liste ist lang. Dieses Magazin soll Appetit machen, Neugier anregen oder einfach Lust machen.

**Viel Vergnügen dabei.**





Frische voraus! Von unserer Filiale in Hamburg aus beliefern wir sogar die großen Kreuzfahrtschiffe der Meere. Ahoi!



- LETTLAND
- ESTLAND
- LITAUEN
- POLEN

FRUCHTHOF  
INNSBRUCK

MALLORCA



# WO WIR SIND, IST FRISCHE zu Hause

Jährlich kühlen wir über 22.000 Tonnen Lebensmittel und verbringen sie aus aller Welt in unsere Standorte. Von dort beliefern wir das gesamte Bundesgebiet – und weit darüber hinaus. Denn auch in Österreich, Polen, Tschechien, dem Baltikum, den Niederlanden und auf Mallorca sind wir ein beliebter und geschätzter Partner der Gastronomie. Die lückenlose Kühlkette ist eine hervorragende Meisterleistung. **Und: Was wir da hinein- und herausgeben, ist an Qualität nicht zu toppen.**

In den Ballungsräumen beliefern wir Sie gerne auch mehrmals täglich. Und ja: Natürlich sind wir online 24/7 für Sie erreichbar.

# Wege ins Paradies

Hinter den Kulissen ist bei uns ganz schön was los. Aber sehen Sie selbst.

Über 400 Lieferanten sind weltweit täglich im Einsatz, um unsere Märkte mit der besten und frischesten Ware zu versorgen. Dazu arbeiten wir mit Umschlagzentren in Bremerhaven, Frankfurt und Paris und nutzen effiziente und optimale Logistikstrukturen. So können wir reibungslose Prozesse und den schnellsten Transport frischer Ware gewährleisten.



Der größte Teil unseres jährlichen Absatzvolumens von ca. 22.000 Tonnen entfällt auf unser Kerngeschäft mit der Gastronomie, Hotellerie und dem Handel. Fisch und Seafood ist unsere wichtigste Produktgruppe, an zweiter Stelle steht Fleisch.



Jede Ware wird genauestens nach Menge und Qualität geprüft. Präzise definierte Standards stellen sicher, dass unsere Kunden zuverlässig höchste Qualität und Frische bekommen.

ANLANDUNG  
DER WARE

WARENEINGANGS-  
KONTROLLE

Gerade bei sensibler Ware sind Sorgfalt und Expertise das höchste Gebot. Wir stellen sicher, dass bei Ihnen alles so ankommt, wie Sie es erwarten.



KOMMISSIO-  
NIERUNG

WARENAUSGANGS-  
KONTROLLE

VERLADUNG  
UND VERSAND



Gastronomie, Hotellerie und Handel erhalten von uns frischeste Ware dann, wenn sie gebraucht wird. Unsere Kommissionierer sind fit für „just in time“, sie beweisen das jedes Jahr über 500.000 Mal.



In der Warenausgangskontrolle wird abschließend kontrolliert, was vorher bereits sorgfältig zusammengestellt wurde. Denn es ist unser Anspruch, dass beim Kunden wirklich das ankommt, was er geordert hat.



Unsere 100 Kühlfahrzeuge sind Glieder der ununterbrochenen Kühlkette zwischen Hersteller und Kunde. Im Umkreis von ca. 100 km rund um ein FrischeParadies liefern wir mit unseren eigenen Kühlfahrzeugen aus. Kunden, die weiter entfernt von uns beliefert werden möchten, versorgen wir mit Speditionen. So kommt unser QSFP Glen Douglas Lachs auch nach Sylt.

Unsere Verantwortung für die Umwelt und deren Ressourcen nehmen wir ernst. Darum haben wir das Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Werteverständnis integriert.

# SO HALTEN WIR ES MIT DER Nachhaltigkeit

## VERANTWORTUNGSVOLLE PRODUKTE UND BESCHAFFUNG

**Es fängt schon mit der Beschaffung an:** Wir wertschätzen das, was durch unseren Handel geht. Artgerechte Haltung von Tieren ist für uns eine Selbstverständlichkeit – abgesehen davon, dass nur so hervorragender Geschmack zu gewährleisten ist. Unsere Eigenmarken „FrischeParadies“ und „QSFP“ sind Paradebeispiele dafür. Diese lassen sich auf Wunsch lückenlos bis zum Hersteller zurückverfolgen. Seit 2018 haben sich sogar alle Lieferanten per Unterschrift zur nachhaltigen Beschaffung bekannt. Und bis 2020 werden wir den Anteil ökologisch streng kontrollierter Lebensmittel sukzessive auf hohem Niveau steigern.

## Säulen der Nachhaltigkeit



## RESSOURCENEFFIZIENZ UND KLIMASCHUTZ

**Wir machen das.** Um klimaschädliche Emissionen zu senken oder ganz zu vermeiden, gehen wir unterschiedliche Wege. So werden z. B. unsere Neu- und Umbauten immer auf dem neuesten energetischen Standard errichtet, mit intelligenter Beleuchtung, innovativer und nachhaltiger Kühlung, Wärmegewinnung aus Abwärme oder Verwendung von Ökostrom. Oder bei der Auslieferung: Das genutzte Verpackungsmaterial wird von uns wiederverwertet und Styropor wird dem Rohstoffkreislauf wieder zugeführt. Das Engagement bei „United against Waste“ ist für uns eine Selbstverständlichkeit und mit dem Label „Bewusst einkaufen“ setzen wir uns für die Verwertung MHD-gefährdeter Waren ein.

## UNSERE MITARBEITER

**Sozial vorbildlich.** Mit immer neuen Aus- und Weiterbildungsprogrammen schulen wir unsere Mitarbeiter und qualifizieren sie für die hohen Herausforderungen bei uns. Ein eigenes betriebliches Gesundheitsmanagement bietet ihnen außerdem die Chance, fit und gesund zu bleiben.



## UNSERE QUALITÄTSSIEGEL GEBEN SICHERHEIT

Darauf können Sie sich verlassen: Mit Qualitätssiegeln und Zertifikaten beweisen wir unsere qualitativen und ethischen Werte.



MSC-C-51804

**MSC – MARINE STEWARDSHIP COUNCIL.** Unabhängig, global und gemeinnützig. Gegründet, um eine Lösung für das Problem der Überfischung zu finden. Die Organisation hat einen weltweit anerkannten Standard für eine nachhaltige Fischerei entwickelt und verwaltet diesen.



ASC-C-01472

**ASC – AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL.** Das türkische Logo des Aquaculture Stewardship Council (ASC) kennzeichnet Produkte, die aus umweltverträglichen und sozial verantwortungsvollen Aquakulturen stammen.



**ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES.** Unser isländischer Fisch kommt aus nachhaltiger Meeresfischerei. Das wird durch dieses Siegel garantiert und von unabhängigen Organisationen kontrolliert.



**FRIEND OF THE SEA.** Eine unabhängige, gemeinnützige Organisation, die einen wesentlichen Beitrag zum Erhalt der gesunden Weltmeere leistet. Entsprechend zertifizierte Produkte aus dem Segment Fisch und Meeresfrüchte garantieren eine verantwortungsvolle und nachhaltige Zucht.



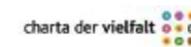
**LABEL ROUGE.** Ist ein Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel aus Frankreich. Es ist 1965 auf Veranlassung französischer Geflügelproduzenten geschaffen worden, die mehr Wert auf eine traditionelle und naturnahe Tierhaltung legen, und wird im Auftrag des französischen Landwirtschaftsministeriums vergeben. Das Label Rouge ist ein amtliches Gütesiegel, das unabhängig von irgendwelchen Handelsmarken verliehen wird.



**BIO.** Für unser Sortiment bevorzugen wir qualitativ hochwertige Produkte. Lebensmittel, die mit dem europäischen Bio-Siegel gekennzeichnet sind, stehen für Produkte, die auf der Grundlage der Ideen des ökologischen Landbaus im Einklang mit der Natur erzeugt werden.



**INTERNATIONAL FEATURED STANDARD.** Einer der umfassendsten und anspruchsvollsten Qualitätsmanagement- und Sicherheitsstandards in der Lebensmittelbranche.



**CHARTA DER VIELFALT.** Das gesamte FrischeParadies ist geprägt von Vielfalt und entsprechenden ethischen und moralischen Wertvorstellungen. Deshalb war es uns ein wichtiges Anliegen, die „Charta der Vielfalt“ zu unterzeichnen.



**UNITED AGAINST WASTE.** Eine Initiative für die Food-Branche, die praxistaugliche Lösungen entwickelt und aufzeigt, dass eine Reduzierung von Lebensmittelabfall machbar ist und auf diesem Weg zusätzlich auch Geld eingespart werden kann.



Auch als Arbeitgeber orientieren wir uns nur an den höchsten Maßstäben. Denn im täglichen Umgang mit Premium-Lebensmitteln und Delikatessen aus aller Welt braucht man schon ein gewisses Händchen und Hingabe. Dafür schaffen wir die idealen Bedingungen.

Wir legen Wert auf ein gleichberechtigtes Miteinander von Mitarbeitern und Unternehmen. Wir fördern unseren Nachwuchs, bilden unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiter und bieten unserer wichtigsten Ressource, unserem Team, passende Entwicklungschancen.

# Arbeiten wie im Paradies

Die FrischeParadies-Gruppe gehört zur Transgourmet-Gruppe, einer der größten Cash & Carry- und Foodservice-Spezialisten in Europa. Dennoch ist das FrischeParadies mit seinen rund 700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im täglichen Arbeiten eher mittelstandsgeprägt: flache Hierarchien, kurze Entscheidungswege, Hands-on-Mentalität, zupacken, wo man gebraucht wird, immer wieder flexibel sein.



Sie suchen einen attraktiven Arbeitgeber und wollen mehr erfahren? Dann besuchen Sie den Stellenmarkt auf unserer Website oder rufen Sie uns einfach an.



Wir haben zahlreiche Berufsbilder zu bieten. Sie möchten gerne frische Ware verkaufen? Oder arbeiten Sie lieber hinter den Kulissen? Sprechen Sie uns an. Wir finden sicher genau das, was zu Ihnen passt.



# Mit ganz viel Gusto in die **Gastro**

**12.000**  
feinste Produkte

Aus über  
Ländern **70**

**20.000**  
Gastro-Kunden  
im Jahr

**10** Märkte in den Metropolen und Lieferung  
im gesamten Bundesgebiet

**22.000 t**  
Lebensmittel-  
umschlag im Jahr

**8** umfangreiche  
Sortimentsgruppen



## Wir geben alles für Gastronomie, Hotellerie, Catering und Handel.

Rufen Sie uns einfach an – einer unserer mehr als 80 Telefonberater hat immer ein aufmerksames Ohr für Sie. Natürlich liefern wir unsere Spezialitäten bundesweit aus. Dazu führen wir eine stattliche Flotte von über 100 hochmodernen Kühlfahrzeugen – und die sind viel auf Achse. Denn rund 120 Mitarbeiter stellen täglich sorgfältig und unter hocheffizienten logistischen Vorgaben die Waren der Aufträge zusammen. Falls Sie uns also mal nicht vor Ort besuchen können: Sie erhalten genau das, was Sie von uns als FrischeParadies erwarten können. Außergewöhnliche Qualität und einen Service, der das Wort mehr als verdient.

”

Mit meinem Ansprechpartner bei FrischeParadies arbeite ich schon lange zuverlässig zusammen. Er macht auch besondere und unbekannte Produkte für mich ausfindig.

Carmelo Greco, Inhaber und Chefkoch  
1 Michelin Stern und 17 Punkte im Gault Millaut

“



Qualitätssicherung und ökologische Nachhaltigkeit sind ein hohes Gut. Wir sorgen mit internen und externen Standards für Höchstleistung auf diesem Gebiet. Das können wir mit zahlreichen Zertifizierungen belegen.

Kundenorientierung wird bei uns jeden Tag gelebt: Wenn Sie mit uns reden, haben Sie immer einen Koch mit Erfahrung als Gesprächspartner. So werden Fachgespräche auf Augenhöhe geführt: Kompetent bis ins Detail.

# 1874

Unsere Wurzeln reichen bis ins Jahr 1874 zurück. Als Carl Lindenberg in Berlin einen Großhandel mit Fisch und Delikatessen eröffnet, interessiert sich auch der damalige Kaiser Wilhelm I. für die feinen Produkte, die dort aus fernen Ländern angeboten werden. So wird „Lindenberg“ zum kaiserlich-königlichen Hoflieferanten.

## 1995

Das Fisch- und Seafood-Sortiment wird ausgeweitet und den Gastronomiekunden ein Lebensmittel-Vollsortiment angeboten. Außerdem werden in Frankfurt und Berlin Abholmärkte eingerichtet, die den Kunden die Möglichkeit geben, sich persönlich vor Ort einen Eindruck zu verschaffen und sich die Waren selbst zusammenzustellen. Das FrischeParadies ist geboren und nun auch privaten Gourmets zugänglich.

## 2015

Die Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH übernimmt die FrischeParadies-Gruppe. Das Unternehmen stellt sich noch breiter auf und entwickelt immer mehr Strahlkraft. Neue Märkte in Leipzig und Fürth eröffnen. Der Expansionskurs schreitet voran.

# Das Paradies *in Zahlen*



## 700

Mitarbeiter geben täglich alles, damit unser hoher Qualitätsanspruch ständig und ausnahmslos unter Beweis gestellt wird.

## 22.000 t

An Gastronomie, Hotellerie und Handel liefern wir den Großteil des jährlichen Absatzvolumens von rund 22.000 Tonnen feiner Lebensmittel. Entsprechend unserer Kernkompetenz nimmt hiervon Fisch und Seafood den größten Bereich ein, gefolgt von Fleisch.

## ÜBER 12.000

feinste Produkte. Tauchen Sie ein in unser großes Sortiment an hochwertigen Lebensmitteln. Einfach den QR-Code scannen und schon öffnet sich für Sie das Tor zur großen FrischeParadies-Genusswelt.



# 18



## 8 SORTIMENTE

Achtmal Genuss, Inspiration, Überraschung, Freude und vor allem: Frische. Blättern Sie durch unser Paradies – oder besuchen Sie uns doch einfach. Wir freuen uns auf Sie.



## BRETAGNE, POINTE DE PENHIR:

### ➔ DIE JAGD NACH WOLFSBARSCHEN.

Die Petit Bateaux der Fischer tanzen auf den dunklen Wellen. Auch bei bestem Wetter birgt der gewaltige Tidenhub eine nicht zu unterschätzende Gefahr. In diesem Mahlstrom jagen Wolfsbarsche nach kleineren Fischen, Garnelen und Krebsen. Und mittendrin ziehen die Männer die mit großen Haken bestückten Langleinen durch das tobende Meer. ←

# Fisch

## und Seafood



Nichts ist so anspruchsvoll und logistisch herausfordernd wie ein tägliches Top-Frischfischangebot. Wir vom Frische-Paradies sind seit vielen Jahrzehnten als Experten im Geschäft und wissen, wie man Spitzenqualität sicherstellt: durch herausragende Kontakte, immense Erfahrung, schnelle Wege und behutsames Handling. Wir bringen die ganze Welt von Fisch und Seafood auf dem kürzesten Weg in Ihre Küche. Das fühlt, sieht, riecht und schmeckt man.

Ob ein Fisch frisch ist, erkennt der Profi auf den ersten Blick. Noch besser ist es, wenn man außerdem auf die besten Fanggründe der Meere zurückgreifen kann.

Übrigens: Schauen Sie mal genau hin! In einigen Niederlassungen sind unsere Fischabteilungen mit exklusiven, handbemalten Fliesen der Künstlerin Annelie Somborn gekachelt. Jedes Stück ein Unikat. Uns geht einzigartige Qualität eben über alles.



FRISCHE PARADIES

BERLIN-  
PRENZLAUER  
BERG



## BRETAGNE, POINTE DE PENHIR:

### ➔ DIE JAGD NACH WOLFSBARSCHEN.

Die Petit Bateaux der Fischer tanzen auf den dunklen Wellen. Auch bei bestem Wetter birgt der gewaltige Tidenhub eine nicht zu unterschätzende Gefahr. In diesem Mahlstrom jagen

Übrigens: Schauen Sie mal genau hin! In einigen Niederlassungen sind unsere Fischabteilungen mit exklusiven, handbemalten Fliesen der Künstlerin Annelie Somborn gekachelt. Jedes Stück ein Unikat. Uns geht einzigartige Qualität eben über alles.

Hier wird gepackt, was das Zeug hält: Unser Frische-Paradies am Prenzlauer Berg ist der größte Lieferant der gesamten Gruppe. Täglich gehen zahlreiche Bestellungen ein. Danach wird im großen Stil kommissioniert und ausgeliefert – und das sogar bis nach Polen und ins Baltikum. Wir sind hier bestens für Sie aufgestellt: Auf 4.800 m<sup>2</sup> halten wir unsere Sortimente für Sie bereit.

Ein besonderes Highlight: unsere Gemüseabteilung mit überraschenden Spezialitäten aus aller Welt.



”

Um im Handel mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln erfolgreich zu sein, braucht es vor allem zwei Dinge: Leidenschaft und kompetente Mitarbeiter. Bei uns bekommen die Kunden beides!

Marcel Müller, Verkaufsleiter

“

Ob ein Fisch frisch ist, erkennt der Profi auf den ersten Blick. Noch besser ist es, wenn man außerdem auf die besten Fanggründe der Meere zurückgreifen kann.



Nichts ist so anspruchsvoll und logistisch herausfordernd wie ein tägliches Top-Frischfischangebot. Wir vom Frische-Paradies sind seit vielen Jahrzehnten als Experten im Geschäft und wissen, wie man Spitzenqualität sicherstellt: durch herausragende Kontakte, immense Erfahrung, schnelle Wege und behutsames Handling. Wir bringen die ganze Welt von Fisch und Seafood auf dem kürzesten Weg in Ihre Küche. Das fühlt, sieht, riecht und schmeckt man.



## BRETAGNE, POINTE DE PENHIR:

### ➔ DIE JAGD NACH WOLFSBARSCHEN.

Die Petit Bateaux der Fischer tanzen auf den dunklen Wellen. Auch bei bestem Wetter birgt der gewaltige Tidenhub eine nicht zu unterschätzende Gefahr. In diesem Mahlstrom jagen



#### GRÜNDUNG:

2009 als FrischeParadies

MITARBEITERZAHL: 80

#### ADRESSE:

Hermann-Blankenstein-Straße 48  
10249 Berlin

KONTAKT: 030 390815-0

bestellung-berlin@frischeparadies.de



Einfach scannen:  
Informationen über Ihr  
FrischeParadies  
Berlin-Prenzlauer Berg

Übrigens: Schauen Sie mal genau hin! In einigen Niederlassungen sind unsere Fischabteilungen mit exklusiven, handbemalten Fliesen der Künstlerin Annelie Somborn gekachelt. Jedes Stück ein Unikat. Uns geht einzigartige Qualität eben über alles.

## Ein leckeres Gesamtkunstwerk: DER FRISCHE FISCH

Klar ist: So ein Fisch muss top in Form sein, bevor man ihn auf den Tisch bringt. Für uns gehört das zum Alltag.

### DIE HAUT

ist fest und feucht. Die transparente Schleimhaut ist intakt und an keiner Stelle eingetrocknet. Die Flossen sind geschmeidig und unverklebt und die Schuppen fest anliegend.

### Das Fleisch

ist schön elastisch. Wenn man draufdrückt und loslässt, nimmt es sofort seine ursprüngliche Form wieder an. Mögliche Blutreste sind hellrot.

### Die Augen

sind klar, glänzend, feucht und stehen leicht hervor.

### DER GERUCH

ist angenehm, frisch und keinesfalls fischig. Idealerweise riecht man übrigens an den Kiemen.

### Die Kiemen

schimmern leuchtend rot und die einzelnen Blättchen des Organs sind deutlich sichtbar.



Ob ein Fisch frisch ist, erkennt der Profi auf den ersten Blick. Noch besser ist es, wenn man außerdem auf die besten Fanggründe der Meere zurückgreifen kann.

Nichts ist so anspruchsvoll und logistisch herausfordernd wie ein tägliches Top-Frischfischangebot. Wir vom FrischeParadies sind seit vielen Jahrzehnten als Experten im Geschäft und wissen, wie man Spitzenqualität sicherstellt: durch herausragende Kontakte, immense Erfahrung, schnelle Wege und behutsames Handling. Wir bringen die ganze Welt von Fisch und Seafood auf dem kürzesten Weg in Ihre Küche. Das fühlt, sieht, riecht und schmeckt man.





# Alles, was Fisch ist

## FRISCHE IN ALLEN KATEGORIEN

**Vom Binnensee bis in die Südsee:** Bei uns finden Sie Spezialitäten wie Taunusforelle oder Ostseelachs, aber auch Exotisches wie Papageifisch oder Mahi Mahi.

**Am Stück oder portioniert:** Ganze Fische gefällig? Geht klar. Aber auch Portionen, toppedle Filets, zarte Loins oder Bäckchen – wir denken Gastro.

**Traditionell und innovativ:** Ob Matjes und Karpfen oder Cobia, der Offiziersbarsch aus dem Atlantik und dem Indopazifik – wir überzeugen immer durch allerhöchste Qualität.

**Bewährtes und Außergewöhnliches:** Lachs, Dorade, Thunfisch und Kabeljau sind leckere Highlights. Aber wie wäre es mal mit Blaufelchen oder Gotteslachs? Es gibt immer wieder neue Fischarten für die Speisekarte zu entdecken – wir vom FrischeParadies helfen Ihnen dabei.



Das MSC-Siegel steht für nachhaltige Fischerei. MSC ist eine unabhängige Organisation, die weltweit über 300 Fischereien aus 36 Ländern zertifiziert hat. Das sind fast zwölf Prozent der weltweiten Fangmenge. Natürlich ist MSC bei uns eine feste Größe im Sortiment.



ASC-zertifizierte Zuchtbetriebe müssen im Einklang mit der Natur arbeiten und dürfen keine unnötigen Chemikalien und Antibiotika verwenden. Die Futtermittel kommen aus verantwortungsvollen Quellen. Zudem sind die Betriebe verpflichtet, die Wasserqualität zu erhalten und ihren Mitarbeitern gute Arbeitsbedingungen zu bieten.

### SCHON GEWUSST?

Ein dicker Brummer: Mahi Mahi, die Große Goldmakrele aus den tropischen und subtropischen Gewässern, wird durchschnittlich einen Meter lang und kann ein Gewicht von 40 kg erreichen.



Hier gibt's noch mehr Fischwissen.



## Trägt das Meer am Gaumen: DER FISCHSOMMELIER



Aus Enthusiasten werden Experten: Leidenschaft und Liebe zum Fisch sind die Voraussetzungen für einen faszinierenden Beruf.

Interview mit Jörg Jagode, Fischsommelier bei FrischeParadies

### Hallo Jörg, was macht eigentlich ein Fischsommelier?

Oh, das ist sehr vielfältig. Ich bin quasi zertifizierter Fischexperte und kümmere mich um erstklassige Fischqualität, optimale Fangbedingungen, die Lieferkette und die Lagerung dieses sensiblen Produkts.

### Und wie wird man das?

Das ist gar nicht so einfach. Um Fischsommelier zu werden, braucht man intensive und fundierte Vorkenntnisse und jede Menge Herzblut. Und dann kommt der Lehrstoff: Fischfang, Aquakultur, Nachhaltigkeit, Sensorik und vieles mehr. Die IHK Bremerhaven quittiert den Erfolg mit einem entsprechenden Zertifikat.

### Was ist das Besondere am Fisch von FrischeParadies?

Die unfassbare Frische und die besonderen Herkünfte. Das liegt schon daran, dass wir durch sehr hohen Umschlag täglich fangfrische Ware aus der ganzen Welt bekommen. Das zahlt sich natürlich aus. Außerdem lagern wir unseren Fisch in speziellen Kühlhäusern bei null Grad.

### Kann bei so großen Mengen nicht mal was schiefgehen?

(Lacht) Wir tun alles, damit das nicht passiert. Dazu haben wir ein lückenloses Check-System. Wir führen regelmäßige, unangekündigte interne Kontrollen der gesamten Fischprozesse durch. Also Wareneingang, Lagerung, Verkauf und Handling. Da geht uns nix durchs Netz.



AKI

Lass das Salz weg, nimm Kaviar. So einfach ist es laut AKI Inhaber Markus Rüscher. Man braucht dafür nur Forellen-, Lachs- oder Störkaviar und fast 100 Jahre Erfahrung in dritter Generation.



ABELMANN FISCHFEINKOST

Abelmann Fischfeinkost heißt höchste Güte und Fischverarbeitung von Hand. Feinster Matjes, Fischsalate und Delikatessen rund um Garnelen & Co. oder bester Frischfisch in Spitzenqualität.



FÖHRER MUSCHELN

Führer Muscheln werden im Wattenmeer der Nordsee auf ständig kontrollierten Zuchtbanken aufgezogen. Gleich nach der Ernte werden sie gereinigt, im Meerwasser kühlbad auf zwei Grad heruntergekühlt, lebend verpackt und sofort versandt.



GUYADER

GUYADER Gastronomie wurde 1930 in der französischen Bretagne gegründet und ist eine führende Marke in den Bereichen Feinkost, Fisch und Seafood, Fleischwaren und Räucherfisch. Innovativ und verlockend.



HAMBURGER FEINFROST

Hamburger Feinfrost gehört mit seiner jahrelangen Erfahrung und Kompetenz in den Bereichen Garnelen, Fisch, Seafood und Dim Sum zu den führenden Anbietern im TK-Seafood-Bereich.



ICELAND SEAFOOD

Fangfrischen Fisch aus den klaren Gewässern Islands, nachhaltig gefischt und von einzigartiger Qualität fliegt Iceland Seafood 5x die Woche nach Deutschland ein. Erfahrung und die Liebe zum Produkt machen den Unterschied.



NEWSEA

NewSea S.r.l. ist Experte auf dem Gebiet von Fischprodukten. Mehr als 20 Jahre Erfahrung im Bereich Frischfisch stecken in diesem Unternehmen.



LUBIMAR

Lubimar hat eine einzigartige Meeresaquakultur entwickelt, in der Doraden und Wolfsbarsche auf 800 Hektar in extensiver Fischzucht gezüchtet werden und sich so wie ihre wild lebenden Artgenossen entwickeln können.



ROYAL GREENLAND

Als grönländischer Konzern verfügt Royal Greenland mit seinen Quoten über direkten Zugriff auf Rohwaren wie Eismeergarnelen, grönländischen Schwarzen Heilbutt, Kabeljau, Seehasenrogen und Schneekrabben.



SKAGERAK SALMON

Skagerak Salmon hat sich auf den Verkauf von hochwertigen frischen und tiefgekühlten Lachsprodukten spezialisiert. Qualität und Nachhaltigkeit, auch ausgezeichnet durch das ASC-Siegel, stehen hier im Fokus.



VIDAL

Feinste Fische, hauptsächlich Lachse, werden von Vidal seit mehr als 30 Jahren von Hand verarbeitet und traditionell über echtem Buchenholz geräuchert, handgebeizt und dürfen in Ruhe reifen.



ZWYERCAVIAR

Krönen Sie Ihr Festmahl mit einem cremig-nussigen Spitzenkaviar von ZwyerCaviar aus einem der reinsten Flüsse der Welt.



## Die Gesichter des MEERES

Fisch kann so viel. Und wir arbeiten mit internationalen Experten daran, alles aus dieser reichen Welt für Sie bereitzuhalten. Glauben Sie uns: Es gibt noch viel zu entdecken. Zum Beispiel unsere außergewöhnlichen Fischsalate und Terrinen.



### Geräuchert und edel: So lebt die Tradition.

Feinste Fische, die traditionell von Hand gesalzen und geräuchert werden. Im Rauch von Buchen- und Rebenholz werden alle erdenklichen Geschmacksnuancen von Lachs, Heilbutt, Aal und Forelle herausgekitzelt.



### Sashimi: die Krönung der Frische.

Roher Fisch, gänzlich ohne Beilagen – reduziert auf den reinen Geschmack und alle Aromen des Meeres. Das verlangt eine außerordentliche Frische und Hingabe bei der Verarbeitung. Die haben wir natürlich immer für Sie parat. Wir liefern Lachs, Thunfisch, Cobia, bayerische Garnele und Schwertfisch in Sashimi-Qualität. Schärfen Sie schon mal das gute japanische Messer.



FRISCHE PARADIES

LEIPZIG





#### NEWSEA

NewSea S.r.l. ist Experte auf dem Gebiet von Fischprodukten. Mehr als 20 Jahre Erfahrung im Bereich Frischfisch stecken in diesem Unternehmen.



#### LUBIMAR

Lubimar hat eine einzigartige Meeresaquakultur entwickelt, in der Doraden und Wolfsbarsche auf 800 Hektar in extensiver Fischzucht gezüchtet werden und sich so wie ihre wild lebenden Artgenossen entwickeln können.



#### ROYAL GREENLAND

Als grönländischer Konzern verfügt Royal Greenland mit seinen Quoten über direkten Zugriff auf Rohwaren wie Eismeergarnelen, grönländischen Schwarzen Heilbutt, Kabeljau, Seehasenrogen und Schneekrabben.



#### SKAGERAK SALMON

Skagerak Salmon hat sich auf den Verkauf von hochwertigen frischen und tiefgekühlten Lachsprodukten spezialisiert. Qualität und Nachhaltigkeit, auch ausgezeichnet durch das ASC-Siegel, stehen hier im Fokus.



#### VIDAL

Feinste Fische, hauptsächlich Lachse, werden von Vidal seit mehr als 30 Jahren von Hand verarbeitet und traditionell über echtem Buchenholz geräuchert, handgebeizt und dürfen in Ruhe reifen.



#### ZWYERCAVIAR

Krönen Sie Ihr Festmahl mit einem cremig-nussigen Spitzenkaviar von ZwyerCaviar aus einem der reinsten Flüsse der Welt.



**Klein, aber unglaublich fein: Das FrischeParadies Leipzig schüttet auf knapp 1.400 m<sup>2</sup> ein wahres Füllhorn an Vielfalt und Exklusivität aus. Als Shop-in-Shop-Areal innerhalb der SELGROS ist es natürlich auch Endverbrauchern zugänglich.**

Das Bistro mit saisonaler Karte und die üppige Fischtheke sind Fixpunkte für Inspiration und Genuss. Tauschen Sie sich hier mit unseren Kundenberatern aus und lassen Sie sich zu Ihrem Menü beraten.



Als relativ junges Frische-Paradies ist die Herausforderung für mich und mein Team, die Gastronomie in und um Leipzig kennenzulernen und zu überzeugen, ebenso wie alle Leipziger Genießer.

Thorsten Reichel, Betriebsleiter





NEWSEA

NewSea S.r.l. ist Experte auf dem Gebiet von Fischprodukten. Mehr als 20 Jahre Erfahrung im Bereich Frischfisch stecken in diesem Unternehmen.



LUBIMAR

Lubimar hat eine einzigartige Meeresaquakultur entwickelt, in der Doraden und Wolfsbarsche auf 800 Hektar in extensiver Fischzucht gezüchtet werden und sich so wie ihre wild lebenden Artgenossen entwickeln können.



ROYAL GREENLAND

Als grönländischer Konzern verfügt Royal Greenland mit seinen Quoten über direkten Zugriff auf Rohwaren wie Eismeergarnelen, grönländischen Schwarzen Heilbutt, Kabeljau, Seehasenrogen und Schneekrabben.



SKAGERAK SALMON

Skagerak Salmon hat sich auf den Verkauf von hochwertigen frischen und tiefgekühlten Lachsprodukten spezialisiert. Qualität und Nachhaltigkeit, auch ausgezeichnet durch das ASC-Siegel, stehen hier im Fokus.



VIDAL

Feinste Fische, hauptsächlich Lachse, werden von Vidal seit mehr als 30 Jahren von Hand verarbeitet und traditionell über echtem Buchenholz geräuchert, handgebeizt und dürfen in Ruhe reifen.



ZWYERCAVIAR

Krönen Sie Ihr Festmahl mit einem cremig-nussigen Spitzenkaviar von ZwyerCaviar aus einem der reinsten Flüsse der Welt.



**GRÜNDUNG:** 2016 als FrischeParadies

**MITARBEITERZAHL:** 34

**ADRESSE:** Maximilianallee 5, 04129 Leipzig

**KONTAKT:** 0341 14908-0

bestellung-leipzig@frischeparadies.de



Einfach scannen:  
Informationen über Ihr  
FrischeParadies Leipzig

# DAS SCHWARZE GOLD DER MEERE

Kaviar ist mehr und mehr wieder in aller Munde.

Kaviar stammt heute ausschließlich aus Aquakulturen, was sich durchaus in einem günstigeren Preisgefüge widerspiegelt – und das bei Top-Qualität.

## *Kaviar-Wissen*

**Beluga-Kaviar** vom Europäischen Hausen oder Beluga-Stör ist nach wie vor der Hochwertigste seiner Art mit bester Körnung, Struktur und Geschmack. Seine Farbe: Anthrazit.

**Ossietra-Kaviar** vom Russischen oder Sibirischen Stör ist etwas hartschaliger als Beluga, geht ins Braune und schimmert bis hin zu Goldtönen.

Der **Sevruga-Kaviar** ist eher grau denn schwarz und hat eine dünnere Schale. Der Zusatz „Malosol“ bedeutet übrigens „leicht gesalzen“.

Unser **Imperial Kaviar** stammt von einer Kreuzung aus Amur-Stör und Sibirischem Hausen und hat eine nussige Note.

Und natürlich bieten wir auch andere Kaviarsorten: Forellenkaviar, Keta-Kaviar vom Lachs, Capelinrogen mit Wasabi und viele weitere.

SCHON GEWUSST?

Am besten hält Kaviar  
seine Frische bei minus  
zwei bis plus zwei Grad.



**BAY OF FUNDY IN DER KANADISCHEN PROVINZ NOVA SCOTIA.**

**➔ AUF HUMMERFANG.**

*Der Kapitän stoppt den Motor und manövriert das Boot an eine der Bojen. Mit einer Winde zieht er die Reuse aus dem Meer. Ein kräftiges Exemplar ist in seine Falle gegangen. Der Hummer ist mächtig und extrem temperamentvoll. Angriffslustig schnappt er mit seinen riesigen Scheren nach der Hand des Fischers. ←*



Rohes Hummerfleisch mit und ohne Schale.

- ➔ Feste Fleischstruktur garantiert ein erstklassiges Geschmackserlebnis
- ➔ Maximaler Ertrag beim Fleischanteil
- ➔ Neue kreative Zubereitungsarten
- ➔ Bedarfsgerechte, langfristige Bevorratung
- ➔ Einfachste Verarbeitung
- ➔ Reduzierung der Arbeitskosten
- ➔ Entfall des Lebendtransports
- ➔ Kein Töten der Tiere in kochendem Wasser

# High Pressure ➔ LÖBSTER

## Verwertbare Teile des Hummers



- 70 % des Hummers sind Schale und Abfälle
- 30 % essbarer Fleischanteil des Hummers, davon:
  - Hummerschwanz 45 %
  - Schere 35 %
  - Gelenkfleisch 10 %
  - Beinfleisch 10 %

### Sensibel und effizient: So geht das.

Der frisch vor der Küste des kanadischen Nova Scotia gefangene Hummer wird in kürzester Zeit durch Überdruck getötet und unmittelbar tiefgefroren – und zwar gänzlich naturbelassen. Das heißt: Sie erhalten den Hummer in fangfrischer Qualität und ohne Zusätze oder Glasur. Ein weiterer Vorteil: Durch das Hochdruckverfahren werden die Eiweißbrücken zwischen Panzer und Fleisch aufgelöst. Somit lässt sich die harte Schale völlig problemlos lösen – auch in gefrorenem Zustand.

### Qualitative Spitzenklasse: perfekt durchdacht.

Durch die High Pressure-Technik werden zudem alle eventuell vorhandenen Keime abgetötet. So ist der High Pressure Lobster für vielfältige Zubereitungsarten geeignet. Für die klassische Zubereitung erhalten Sie das ganze Tier am Stück oder halbiert. Der Hummer für den High Pressure Lobster wird ausschließlich innerhalb der drei Monate vor der Häutung gefangen. Zu diesem Zeitpunkt ist er besonders fleischig. So garantieren wir immer eine erstklassige Textur und intensiven Geschmack.

### High Pressure Lobster: Produkte erhältlich bei FrischeParadies.

Diese Hardshell-Qualität erhalten Sie nur bei uns. Denn dieses Verfahren wurde von unserem Partner Clearwater aus Halifax, Nova Scotia entwickelt. Unser Augenmerk lag dabei besonders auf Qualität, Nachhaltigkeit und Tierschutz. Wir denken: Das ist uns mit diesem außergewöhnlichen Produkt gut gelungen.

# UNSERE Lieblinge



## CRUSTA NOVA

Crusta Nova züchtet seit 2016 im Landkreis Erding Salzwassergarnelen in einer landbasierten Aquakultur-Kreislaufanlage. Durch vier getrennte Wasserkreisläufe mit einer eigenen, rein biologischen Wasseraufbereitung wird der Frischwasserverbrauch minimiert. Bei 29 Grad Wasser- und 30 Grad Lufttemperatur wachsen jährlich 30 Tonnen White Tiger Garnelen von der Postlarve bis zur Marktgröße. Die bayerische Garnele wird artgerecht und ohne Antibiotika gezüchtet und niemals tiefgefroren.



## COBIA BLACK KINGFISH – OPEN BLUE

In einer einzigartigen Meeresaquakultur wächst der Cobia von Beginn an frei von Verunreinigungen, Pestiziden und Hormonen auf. Mit minimaler Besatzdichte werden die Tiere in Aufzuchtbecken im offenen Meer gesetzt, die ihnen ausreichend Bewegungsfreiheit bieten. Die Ernährung besteht aus rein natürlichem, gentechnikfreiem und nachhaltig produziertem Futter. Durch sein festes, helles Fleisch ist der Cobia für alle Zubereitungsarten geeignet. Roh als Sashimi schmeckt er frisch und leicht buttrig. Kurz gebraten oder gedünstet, entwickelt sich ein zarter Buttergeschmack.



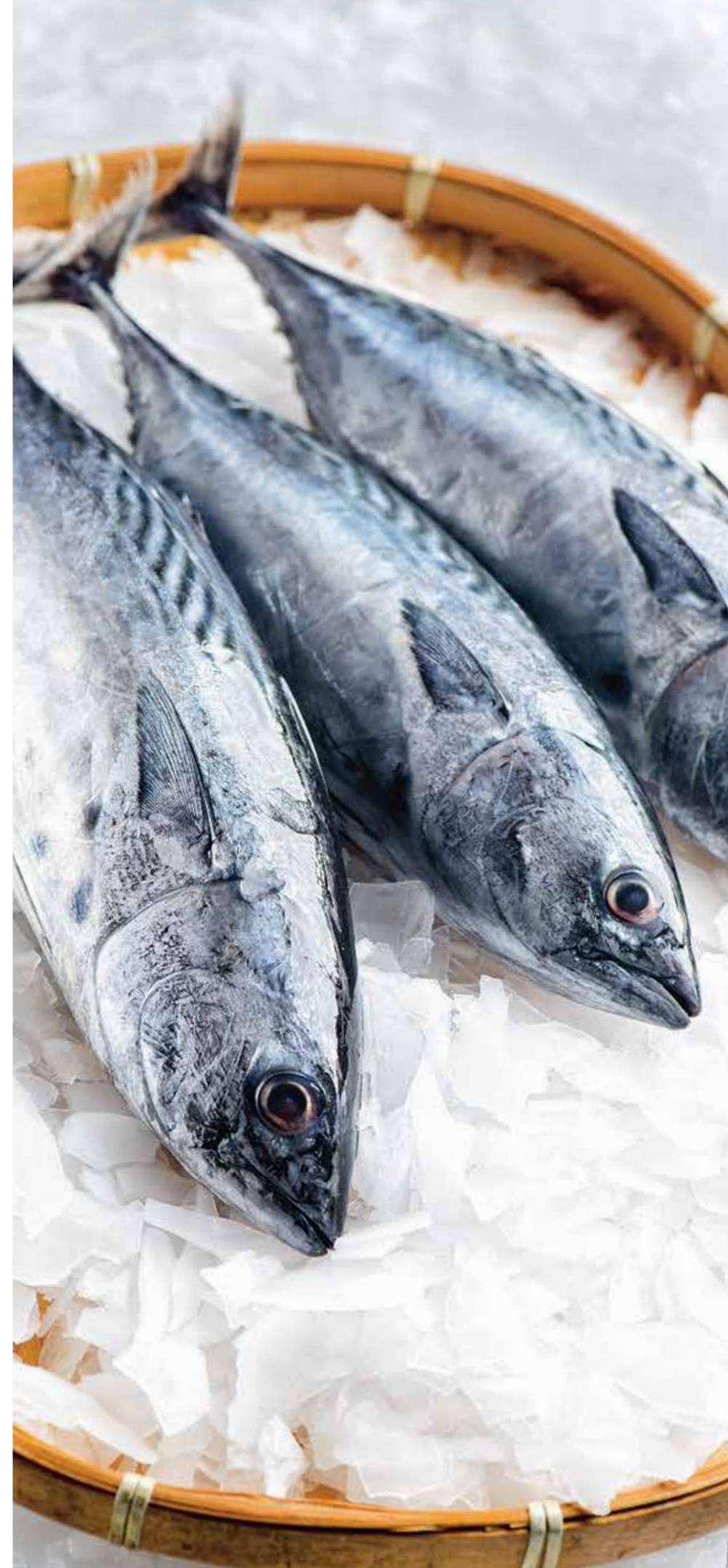
## SAINT KERBER

Die Austernfelder von Saint Kerber vor Cancale haben die ideale Temperatur. So können beste Austern von höchster Qualität heranwachsen. Die geernteten Austern werden gewaschen und nach Größe sortiert. Anschließend werden sie für acht Tage in Becken mit sauerstoffhaltigem Meerwasser gelegt, damit mögliche Schlammrückstände komplett entfernt werden. Dann erst sind die Austern verzehrfähig. Die „Seegärtner“ von Saint Kerber denken nachhaltig und berücksichtigen die Ökosysteme der Bucht von Mont Saint-Michel.



## TRISTAN LANGUSTE

Die Gewässer rund um Tristan da Cunha sind kalt und sauerstoffreich und bieten somit perfekte Lebensbedingungen für Langusten. Es werden nur starke, vollfleischige Langusten gefangen. Die Fangmengen sind begrenzt, so bleiben die Bestände durchgehend stabil und gesund. Durch die optimalen Lebensbedingungen sowie die schonende und schnelle Verarbeitung der Langusten ist ihr Fleisch von besonderer Qualität, sogar roh ist das Fleisch der Langusten eine absolute Delikatesse und mit keinem anderen Langustenfleisch vergleichbar!



Auch bei den Exoten  
sind wir Experten.  
Ob Strauß, Kudu,  
Känguruh, Krokodil, Elch,  
Gams oder Bison:  
Auf Bestellung erfüllen  
wir jeden Wunsch.



**ENTSPANNT IN THÜRINGEN:  
➔ DEM DUROC GEHT'S GUT.**

*Wöhlig wälzt sich der Duroc-Eber im frischen Stroh. Die strammen 300 kg machen dem athletischen und robusten Tier keine Mühe. Anmutig hebt und senkt sich die mächtige Brust; der Atem geht ruhig. Kein Wunder. Kaum ein Schwein lebt stressfreier und besser gelaunt als unser Eber hier. Durch die großen Tageslichtfenster schimmert die Morgensonne. Hier lebt er ganz, und gar im natürlichen Tages- und Nachtrhythmus. ←*

# Fleisch und Geflügel

Wir legen großen  
Wert auf das Tierwohl  
und die Nachhaltigkeit  
aller eingesetzten  
Ressourcen. Mit uns  
als Partner erhalten  
Sie hochqualitative,  
unverfälschte und pure  
Ausgangsprodukte für  
eine kreative und  
spannende Küche.

Herkunft und Auswahl sind die beiden Zauberwörter, wenn es um Fleisch und Geflügel geht. Exzellente Qualität und außergewöhnliche Vielfalt fallen aber nicht vom Himmel, sondern sind die Ergebnisse langjähriger persönlicher Zusammenarbeit mit regionalen und internationalen Lieferanten. Wir punkten ebenso mit Wagyu-Rind aus dem Vogelsberg und Ur-Lamm aus der Eifel wie mit Ibérico-Schwein aus Spanien und Label Rouge-Geflügel aus Frankreich und Black Angus-Rind aus den USA und Argentinien.



FRISCHE PARADIES

# BERLIN- CHARLOTTEN- BURG



Auch bei den Exoten  
sind wir Experten.  
Ob Strauß, Kudu,  
Känguruh, Krokodil, Elch,  
Gams oder Bison:  
Auf Bestellung erfüllen  
wir jeden Wunsch.

Unsere Filiale mit der längsten Tradition: Schon seit 1874 wurde hier unter dem Namen Lindenberg mit ausgesuchten Delikatessen gehandelt. Man brachte es seinerzeit sogar zum Lieferanten des kaiserlich-königlichen Hofes in Wien. Heute, rund 145 Jahre später, sind wir der führende Gourmettempel im Herzen von Berlin.

Hier etablierten wir übrigens unsere erste reine Schinkentheke mit 26 Sorten der weltweit besten Schinken.



”

Wir gehören hier einfach dazu. Ob Privatkunden oder Gastronomen – ein mitunter fast familiäres Verhältnis prägt bei uns die Atmosphäre. Und natürlich das feine Aroma und die tollen Gerüche der Spezialitäten hier vor Ort.

Giuliano De Zotti, Mitarbeiter Schinkentheke

“

## und Geflügel

Wir legen großen Wert auf das Tierwohl und die Nachhaltigkeit aller eingesetzten Ressourcen. Mit uns als Partner erhalten Sie hochqualitative, unverfälschte und pure Ausgangsprodukte für eine kreative und spannende Küche.

Herkunft und Auswahl sind die beiden Zauberwörter, wenn es um Fleisch und Geflügel geht. Exzellente Qualität und außergewöhnliche Vielfalt fallen aber nicht vom Himmel, sondern sind die Ergebnisse langjähriger persönlicher Zusammenarbeit mit regionalen und internationalen Lieferanten. Wir punkten ebenso mit Wagyu-Rind aus dem Vogelsberg und Ur-Lamm aus der Eifel wie mit Ibérico-Schwein aus Spanien und Label Rouge-Geflügel aus Frankreich und Black Angus-Rind aus den USA und Argentinien.



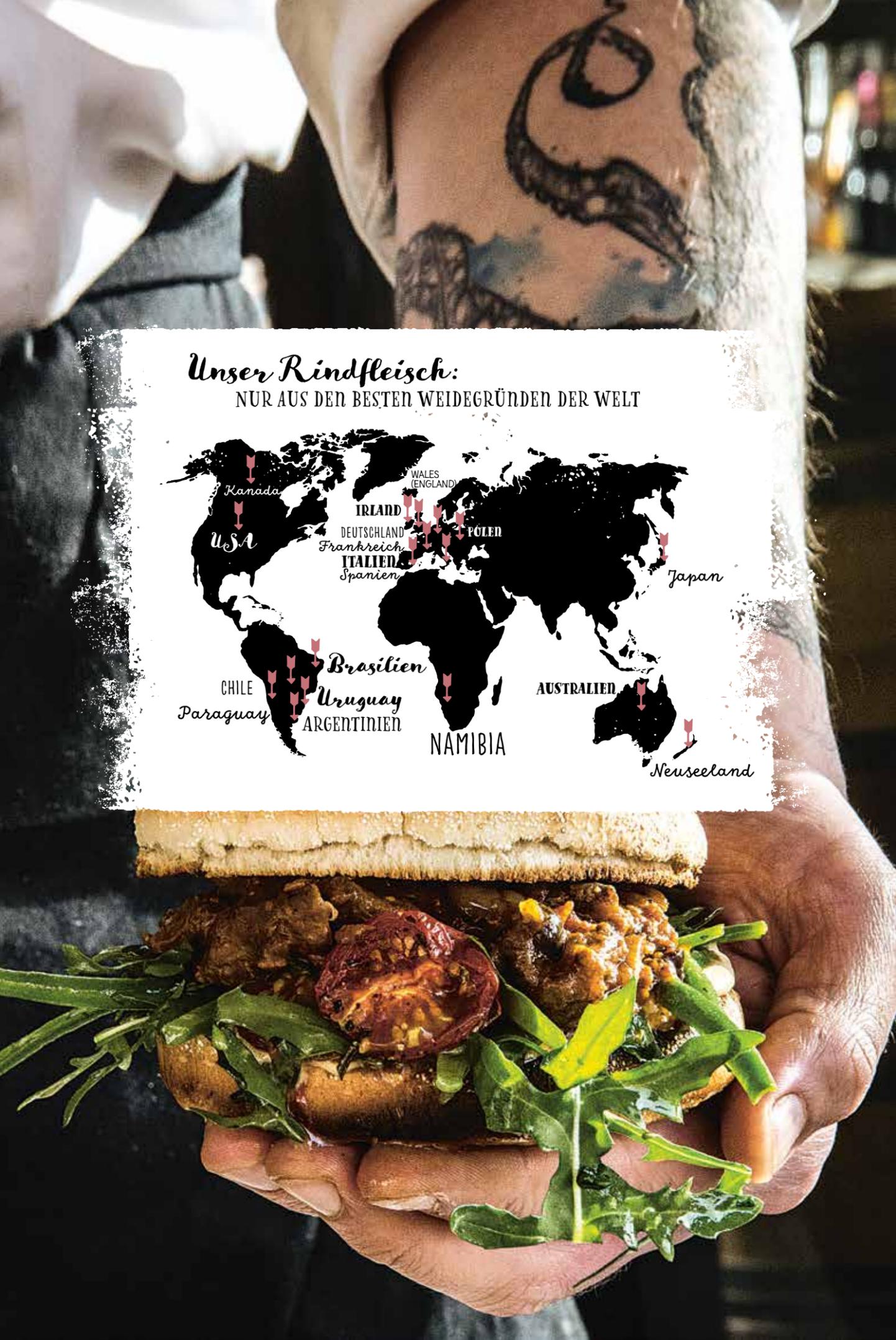
Auch bei den Exoten  
sind wir Experten.  
Ob Strauß, Kudu,  
Känguruh, Krokodil, Elch,  
Gams oder Bison:  
Auf Bestellung erfüllen  
wir jeden Wunsch.



**GRÜNDUNG:** Lindenberg GmbH & Co. KG  
**SEIT 1997:** FrischeParadies  
**MITARBEITERZAHL:** 35  
**ADRESSE:** Morsestraße 2  
 10587 Berlin  
**KONTAKT:** 030 390815-0  
 bestellung-berlin@frischeparadies.de



Einfach scannen:  
Informationen über Ihr  
FrischeParadies  
Berlin-Charlottenburg



*Unser Rindfleisch:*  
NUR AUS DEN BESTEN WEIDEGRÜNEN DER WELT

## Wagyu und Geflügel

Wir legen großen  
Wert auf das Tierwohl  
und die Nachhaltigkeit  
aller eingesetzten  
Ressourcen. Mit uns  
als Partner erhalten  
Sie hochqualitative,  
unverfälschte und pure  
Ausgangsprodukte für  
eine kreative und  
spannende Küche.

Herkunft und Auswahl sind die beiden Zauberwörter, wenn es um Fleisch und Geflügel geht. Exzellente Qualität und außergewöhnliche Vielfalt fallen aber nicht vom Himmel, sondern sind die Ergebnisse langjähriger persönlicher Zusammenarbeit mit regionalen und internationalen Lieferanten. Wir punkten ebenso mit Wagyu-Rind aus dem Vogelsberg und Ur-Lamm aus der Eifel wie mit Ibérico-Schwein aus Spanien und Label Rouge-Geflügel aus Frankreich und Black Angus-Rind aus den USA und Argentinien.



# Voller Geschmack → IN JEDEM CUT

Müelos zieht das Fleischmesser durch das saftige Fleisch. Wochenlang trocken am Knochen gereift, hat es eine Zartheit erreicht, die jeden Genießer das volle Aroma erleben lässt. Ein Prachtstück ist da gelungen.

Unser Fleischberater berät Sie rund um das Thema Fleisch und den richtigen Zuschnitt für Ihr Rezept.



**Von den Backen bis zum Tri Tip, vom Rücken bis zum Frenched Rack ...** was auch immer Sie für Ihren Fleischgenuss planen: Wir haben es. Und zwar in gleichbleibend hoher Qualität und in allen gewünschten Mengen. In Sachen Geschmack, Textur, Farbe und Reifegrad machen wir keine Kompromisse. Warum auch?

Wir haben ja nicht nur die besten Lieferanten der Welt, sondern zahlreiche, hoch qualifizierte Fleischexperten in ganz Deutschland an Bord. Und die verstehen ihr Handwerk.

Das zeigt sich auch in unserer sagenhaften Auswahl an Salami und Schinken. Ob Jamón Ibérico de Bellota vom Pata Negra, italienische Coppa di Parma, Bresaola della Valtellina oder der berühmte Lardo-Speck: Alles wird frisch für Sie geschnitten. Manchmal von Hand, manchmal mit der Maschine – aber immer mit viel Leidenschaft und Behutsamkeit.

**Und sonst?** Besuchen Sie doch mal unsere Frischetheke mit über 50 Sorten Schinken & Wurst. Da wird Ihnen vermutlich das Wasser im Mund zusammenlaufen.



MAÎTRE COQ

Maître Coq ist die Marke für hochwertiges Geflügel in Frankreich. Mit dem Label Rouge ausgezeichnet und immer innovativ, kommen ständig neue Produkte auf den Markt, die Genießer begeistern.



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Für ihre Landschweine verwendet die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ausschließlich eigenes Getreide, vitaminisierten Kalk sowie Erbsen- und Bohnenschrot. Das etwas dunklere Fleisch ist fest, besonders saftig und schmeckt typisch kräftig.



CAILLES ROBIN

Seit 1969 arbeitet Cailles Robin mit höchster Leidenschaft und Sorgfalt an der Aufzucht und Verarbeitung von Wachteln und Tauben. In der Region Pays de la Loire wachsen die Tiere auf, die von bester Qualität sind.



LÉON DUPONT

Durch die perfekte Verbindung von Tradition und Moderne schafft Léon Dupont von der Aufzucht bis zum Teller völlige Transparenz. Hierbei stehen Tierwohl sowie Respekt vor Tier und Umwelt an erster Stelle.



ROUGIÉ

Geflügelprodukte von Rougié werden mit liebevoller Sorgfalt, handwerklichem Können und viel Fingerspitzengefühl hergestellt. Raffinierte Kompositionen für anspruchsvolle Genießer, die überraschen und verführen.



HUBER TIROL

Klasse statt Masse: So lautet das Motto der Huber Tirol GmbH. Das Familienunternehmen in St. Johann in Tirol zählt zu den modernsten Schlacht- und Zerlegebetrieben für hochwertige Rind- und Kalbfleischspezialitäten.

# Kleine Reifekunde

In zahlreichen Märkten haben wir spezielle Reife-schränke für Dry Aged-Spezialitäten. So können wir optimale Lagerung und Qualität garantieren. Wir beraten Sie gerne – sprechen Sie uns an.



DE RAZA

Spaniens führendes Unternehmen für Ibérico-Fleisch zieht seine halbwild, schwarzen Schweine in Freilandhaltung auf. Ihre Nahrung besteht zuerst aus Getreide, später, auf der Bergweide, aus Eichel und frischen Gräsern.



KETTLE

Die Manufaktur aus dem ländlichen Fermanagh ist Spezialist für ausgesuchte, hochwertige Fleischstücke und liefert seit über 14 Jahren ausgezeichnete Produkte an Feinschmecker in ganz Europa.



KURTH

Wir sind Ihr Partner in Sachen Frische und Geschmack. Kurth ist seit 1910 eine Traditions-marke des deutschen Handels und steht seit vier Generationen für kompromisslos gute Fleischqualität.

## Wet Aged

Nassreifung ist das am meisten verbreitete Verfahren. Dabei wird das Fleisch nach der Schlachtung heruntergekühlt und vom Knochen gelöst. Anschließend wird es zerlegt und dann luftdicht vakuumiert.

## Dry Aged

Das Fleisch reift am Knochen und wird von Schlachttemperatur auf sieben Grad heruntergekühlt. In speziell konstruierten Kammern mit 85 % Luftfeuchtigkeit hängt es dann mindestens 21 Tage bis zur verzehrfertigen Reifung. Gerne auch mal länger.

## Luma Dry Aged

Nur sehr wenige Tiere entsprechen den hohen Ansprüchen von Luma. Die Zuschnitte werden, wie beim Dry Aging, am Knochen gereift. Allerdings wird zusätzlich ein Edelschimmelpilz auf der Oberfläche gleichmäßig verteilt.

## Rindertalg-Reifung

Eines der ältesten Reifeverfahren: Mehrere Schichten Rindertalg umschließen das Fleisch. Ein geschlossener Talgdeckel ist das Ziel. So wird das Fleisch abgeschirmt zur Reifung gebracht.

## Asche-Aged

Ein extrem zeitintensives Verfahren. Denn bevor das Fleisch, zumeist in Buchenasche, zur Reifung kommt, verbringt es zunächst vier bis acht Wochen in einer speziellen Reifekammer, einer sogenannten Carnothek.

## Das Geheimnis: GLÜCKLICHE TIERE

Wir wissen es ganz genau: Nur ein unaufgeregtes und glückliches Tierleben ergibt am Schluss höchste Fleischqualität und besten Geschmack. Das alles fängt mit artgerechter Haltung und Fütterung an. Viele unserer Tiere wachsen sogar im Freien auf Weiden und Wiesen auf. Label Rouge-Geflügel aus Frankreich zum Beispiel oder die Weidenrinder aus Argentinien.

Großzügige Stallungen in einwandfreiem Zustand, Beschäftigungsmöglichkeiten und beste Lichtverhältnisse im natürlichen Rhythmus der Tiere – das sind die Grundlagen für Tierwohl. Hinzu kommen Futter- und Wasserversorgung in hoher Qualität.

Das verwendete Futter wird oft auf rein pflanzlicher Basis hergestellt. Nur die wichtigsten Vitamine, Mineralstoffe und Aminosäuren dürfen zugegeben werden.

Sie sehen: Wir und unsere Partner reden genau vom Gegenteil der zu Recht kritisierten industriellen Massentierhaltung. Denn ob Jungbull, Schweine, Hühner und alle anderen Tiere: Jedes Lebewesen verdient ein glückliches und artgerechtes Leben.



WAGYU

Wagyu Beef wird in natürlicher Umgebung und artgerechter Haltung in Ostaustralien gezüchtet. Diese zarte Delikatesse zeichnet sich aus durch eine einzigartige erkennbare Marmorierung und einen vollmundigen, süßlichen Buttergeschmack.



LOEUL & PIRIOT

Loeul & Pirirot ist der europäische Marktführer in der Kaninchen- und Zickleinproduktion. Die Tiere wachsen in Frankreich ohne den Zusatz von Hormonen oder Antibiotika auf.



MONTANA ALIMENTARI

Montana Alimentari ist eines der größten italienischen Unternehmen in Europa im Fleischwarenssektor und zeichnet sich durch die hervorragende Qualität der italienischen Lebensmittel aus.



SCHILLER FLEISCH

Schiller Fleisch – seit über 34 Jahren der Spezialist für Roastbeef, Filet und Entrecôte! Premium-Rindfleisch aus Deutschland. Ganzjährige Spitzenqualität in der Selektion und im Zuschnitt.



VINZENZ MURR

Mit der Marke „Hofgut Schwaige“ hat Vinzenz Murr Standards für natürliche Fütterung, verantwortungsvolle, tiergerechte Haltung bis hin zu kurzen Transportwegen geschaffen. So entsteht bestes Rindfleisch.



INALCA

Italienisches Premium-Kalbfleisch. Inalca ist Marktführer in Italien für die Produktion von hellem Kalbfleisch. Die transparente Produktionskette „From Farm to Fork“ liegt in einer Hand.

# MIT LIEBE zerlegt

**OGHSE, BISON, JUNGBULLE,  
RIND, FÄRSE**

1 Backen	10 Haxe, Hesse
2 Nacken	11 Bürgermeisterstück, Kugel
3 Hochrippe, Entrecôte	12 Flank Steak
4 Roastbeef	13 Brustspitze, Brust, Brustkern
5 Filet	14 Schaufel, Schulter, Bug
6 Steakhüfte	15 Ball Tip
7 Unter-/Oberschale	16 Short Rib
8 Schwanz	17 Brisket
9 Tafelspitz, Semerrolle	18 Flat Iron Steak

**Lamm,  
Milchlamm,  
Milchziege**

1 Nacken
2 Schulter
3 Rücken, Karree, Lachse
4 Filet
5 Hüfte
6 Keule
7 Haxe

**Milchkalb,  
Kalb,  
Jungrind**

1 Kopf, Backen	6 Haxe
2 Nacken	7 Rippchen
3 Rücken, Karree	8 Bauch
4 Filet	9 Schulter, Bug, Krustenbraten
5 Hüfte	
6 Kugel	
7 Unter-/Oberschale	
8 Semerrolle	
9 Tafelspitz	
10 Haxe	
11 Schulter, Bug	
12 Brust	

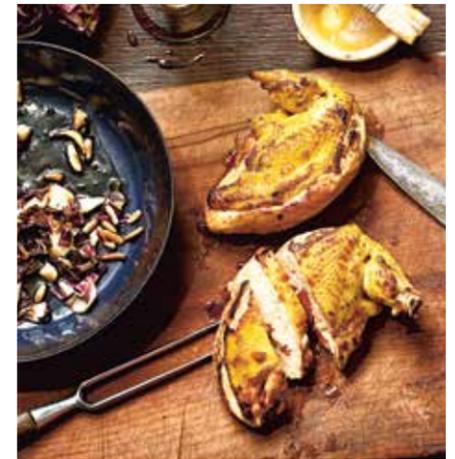
**SCHWEIN,  
SPANFERKEL**

1 Kopf, Backen	6 Haxe
2 Nacken	7 Rippchen
3 Rücken, Kotelett	8 Bauch
4 Filet	9 Schulter, Bug, Krustenbraten
5 Unter-, Ober- schale, Keule	



**Die beste Geflügelauswahl Deutschlands.**  
Mit diesem Versprechen übertreiben wir nicht. Alles, was Geflügel ist, hat bei uns seinen festen Platz. Für zarte, saftige und aromatisch duftende Gerichte das ganze Jahr über.

Aber gerade im Winter wird es bei uns besonders festlich. Denn dann kommen die Weihnachtsgeflügel zur vollen Geltung. Neben der klassischen Gans sind Maiskapaun und Poulet Princess die köstlichen Renner der Saison.



## Aus unserem SORTIMENT:

- Bressehuhn
- Schwarzfederhuhn
- Ente
- Wachtel
- Taube
- Stubenküken
- Maisperlhuhn
- Pute
- Fasan
- Freilandgans

### Kennen Sie Kapaun?

Das Fleisch des Kapauns ist zart, saftig und hocharomatisch. Er wird mindestens 160 Tage von Hand aufgezogen und verwöhnt. Kapaun wird idealerweise im Ganzen zubereitet. Voilà: der perfekte Weihnachtsbraten als Alternative zur Gans.



# UNSERE *Lieblinge*



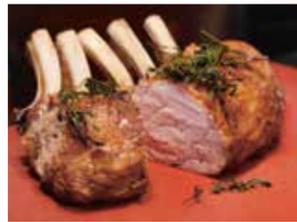
## BÜFFEL BILL

Büffel Bill ist unser Partner für bestes Gourmetfleisch vom Büffel. Als leidenschaftliche Fleischliebhaber kamen die Gründer von Büffel Bill auf Reisen in den Genuss des zarten, saftigen Büffel fleisches. Dieses einzigartige Fleisch, mit einem von Kräutern angehauchten Aroma, wollten sie der Haute Cuisine und den Genießern zu Hause nicht vorenthalten. Büffel Bill steht für handverlesene Delikatessen aus aller Welt – nur die höchste Qualität genügt den Ansprüchen des Produzenten.



## GREATER OMAHA PACKERS

Greater Omaha Packers hat seinen Sitz in Nebraska, dem „Beef State“, und widmet sich seit 1920 der Rinderzucht. Das kontinentale Klima dort ist bezeichnend für die Region und perfekt für den Maisanbau geeignet. Dieser ist die Futtergrundlage der Rinder. Nur die besten Rassen, Hereford und Angus, werden hier gezüchtet. So entsteht garantierte Premium-Qualität, die sich durch besten Geschmack, Zartheit und Saftigkeit auszeichnet und durchgängig verfügbar ist.



## PETER'S FARM

Die Kälber auf den 30 Bauernhöfen von Peter's Farm leben mit bis zu 60 Tieren in einer Herde. Sie entscheiden selbst, wann und wie viel sie fressen, ob sie spielen oder schlafen. Die Zuwendung und Aufmerksamkeit für jedes Kalb ist den Bauern besonders wichtig und gehört selbstverständlich zur Philosophie von Peter's Farm. Die artgerechte, tierfreundliche Haltung der Kälber von Peter's Farm zeichnet dieses Kalbfleisch seit vielen Jahren aus und spiegelt sich im zarten Fleisch mit hervorragendem Geschmack wider.



## FETTE ALTE KUH

Das Fleisch einer FETTEN ALTEN KUH gehört zu dem besten weltweit. Mit einem Lebendgewicht von etwa 1.000 kg grasen die Simmentaler Kühe bis zu 16 Jahre lang auf den Sommerweiden im Bayerischen Wald und fressen frisches Gras und würzige Kräuter. Durch das langsame Wachstum entwickeln sie intramuskuläres Fett im Fleisch. Nach einer Fleischreifung von sechs Wochen entfaltet sich ein extraordinäres Geschmackserlebnis und ist damit eine Delikatesse für jede Küche.



## VULCANO

Die Schinkenmanufaktur Vulcano kreiert mitten im Vulkanland der österreichischen Oststeiermark feinste Schinkenprodukte. Diese haben durch die handwerkliche Verarbeitung und die lange Reifung bei besonders hohen Temperaturen einen einzigartigen Geschmack. Die Schweine, deren Fleisch für die Vulcano-Schinken verwendet wird, werden länger als üblich mit ausgewählten, hochwertigsten Getreidesorten gefüttert. Überdachte Ställe und viel Auslauf gehören selbstverständlich zur artgerechten Haltung dazu.



## MARKT IN SAMUT SONGKHRAM:

### ➔ DER DUFT DER FRÜCHTE.

*Thailand an einem Mittwochmorgen. Prall, leuchtend und verführerisch liegen die delikaten Mangos Nam Dok Mai im Schatten der bunten Stände. Ein Bissen und schon überfluten die fruchtigen Aromen den Gaumen. Als Besucher ist man allein vom Anblick überwältigt: Ein schier endloses Meer aus Papayas, Litschis, Drachenfrüchten, Ananas und vielem mehr verströmt eine unwiderstehliche Anziehungskraft. ←*



# Obst

## und Gemüse

### SCHON GEWUSST?

Die größten Papaya-Erzeugerländer der Welt sind Indien, Brasilien und Mexiko. Zusammen steuern die drei Länder rund 8 Mio. Tonnen der weltweiten Jahresproduktion bei. Bei uns landen allerdings ausschließlich die besten Chargen. Versprochen!



# 40



FRISCHE PARADIES  
ESSEN

**Knackig frisch, exakt auf dem für sie optimalen Reifepunkt und voller Geschmack:** So müssen Obst und Gemüse bei Ihnen ankommen. Das Zauberwort: Direktimporte. Zweimal die Woche treffen bei uns erntefrische, vor Ort gereifte Produkte per Flugzeug ein. Ob Ananas aus Panama, Nam Dok Mai-Mangos aus Thailand, Roma-Tomaten aus Italien oder Artischocken aus Frankreich: Unsere qualifizierten Partner sind immer in den Anbaugebieten und sorgen für erstklassige Ware. Ständige Kontrollen und höchste Standards sind ein Muss. Hinzu kommt eine perfekt funktionierende, kurze Lieferkette.

Dabei stehen europäische oder regionale und saisonale Spezialitäten genauso im Fokus wie ganzjährig verfügbare Delikatessen aus Asien, Afrika und Südamerika. Wie wäre es mit Süßkirschen aus dem hessischen Ockstadt? Oder Pied de Mouton-Pilzen aus der Nähe von Marseille? Unsere Experten sind immer und überall auf der Suche nach ausgefallenen Premium-Produkten für Sie und Ihre Gäste.



”

Für einen Koch kann es nichts Besseres geben als jeden Tag durch das FrischeParadies zu gehen und sich die besten und frischesten Produkte herauszusuchen, um mit diesen zu arbeiten.

Peter Gach, Chefkoch des Bistros



“



Das FrischeParadies auf dem Großmarkt Essen: Auf über 3.000 m<sup>2</sup> geben wir alles, was das Genießerherz begehrt, und noch viel mehr. Hier arbeitet auch unser erfolgreiches Export-Team täglich an der Belieferung zahlreicher Gastronomen in den gesamten Niederlanden. Das atmosphärische Bistro mit Glasfront lädt zum Genießen und Fachsimpeln ein. Durch die Lage auf dem Essener Großmarkt gibt es bei Obst und Gemüse immer wieder Neues zu entdecken.

**Kurzum: Hier findet Essen alles, was das Essen zum Erlebnis macht.**



00

SCHON GEWUSST?

Die größten Papaya-Erzeugerländer der Welt sind Indien, Brasilien und Mexiko. Zusammen steuern die drei Länder rund 8 Mio. Tonnen der weltweiten Jahresproduktion bei. Bei uns landen allerdings ausschließlich die besten Chargen. Versprochen!



# OO

## SCHON GEWUSST?

Die größten Papaya-  
Erzeugerländer der  
Welt sind Indien,  
Brasilien und Mexiko.  
Zusammen steuern die  
drei Länder rund 8 Mio.  
Tonnen der weltweiten  
Jahresproduktion bei.  
Bei uns landen aller-  
dings ausschließlich  
die besten Chargen.  
Versprochen!



**GRÜNDUNG:** De Pastre GmbH  
**SEIT 2002:** FrischeParadies  
**MITARBEITERZAHL:** 78  
**ADRESSE:** Lützowstraße 24, 45141 Essen  
**KONTAKT:** 0201 83134-0  
bestellung-essen@frischeparadies.de



Einfach scannen:  
Informationen über Ihr  
FrischeParadies Essen

Oh, wie schön ist Panama:  
Die „La Dona of Panama“ ist die  
wohl aromatischste Ananas der  
Welt. Wunderbar süß und von  
intensivem Gelb. Für Sie von der  
Ernte ins Flugzeug und direkt ins  
FrischeParadies geliefert.

Oh, wie schön  
IST  
PANAMA





## Kreativität GANZ NACH SAISON



Wildkräuter aus der Nähe sind en vogue wie seit Jahrzehnten nicht mehr. Bärlauch ist längst fester Bestandteil der frischen Frühlingsküche. Aber kennen Sie auch Gundermann, Spitzwegerich, Gänsefingerkraut oder Hirtentäschel? Lassen Sie sich überraschen – in Sachen Geschmacksvarianten ist nach oben immer noch Luft.

**Regionale und saisonale Spezialitäten** bieten einen vielfältigen Reigen an Einzigartigkeiten. Ökologisch wertvolle Anbauverfahren und kurze Lieferwege erfüllen zudem alle gebotenen Anforderungen der Nachhaltigkeit im Umgang mit regionalen Produkten. So schmecken die typischen Gerichte der Jahreszeiten gleich noch authentischer. Ob Spargel und Erdbeeren aus dem direkten Umland oder aromatisch intensive Rote-Bete-Knollen für ein leckeres Hamburger Labskaus – das FrischeParadies erfüllt wirklich jeden Wunsch nach Abwechslung. Das gilt genauso für die ursprüngliche und bodenständige Küche wie für innovative Crossover-Kreationen. Grünkohl mit bayerischen Garnelen statt mit westfälischen Mettenden? Es bleibt Ihnen überlassen – wir liefern alles, was Sie brauchen. Immer in Top-Qualität.

### INTERVIEW MIT HERIBERT LENZ

Zuständig für die Qualitätskontrollen und Sortimente von Obst und Gemüse beim FrischeParadies.



„Italien hat's  
einfach drauf.“

Hallo Heribert, du bist ja hier der absolute Italienexperte. Wie kam es dazu?

Vor rund 20 Jahren arbeitete ich bereits in München und bezog, wie viele meiner Kollegen, Obst und Gemüse von Händlern aus Österreich. Aber mir wurde schnell klar, dass das nicht alles sein kann. Also schloss ich mich Kollegen an, die wöchentlich zum Markt nach Verona fuhren und dort super Qualität einheimsten. Mir war klar: Das ist die Zukunft. Ich besorgte einen kleinen Transporter und damit ging die ganze Geschichte los.

Warum ausgerechnet Italien?

Italien hat durch seine geografische Lage mehrere optimale Vegetationszonen, sodass fast das gesamte Jahr über sonnengereifte Früchte verfügbar sind. Außerdem haben die italienischen Produzenten noch das gewisse „Händchen“ für natürlich produzierte Ware.

Über welche Spezialitäten reden wir da genau?

Es sind vor allem Produkte wie Artischocken, klassische Sorten Tomaten, Zucchini, alte Sorten Paprika, Pfefferoni, Salate wie Radicchio in allen Variationen, Fenchel, Spezialgemüse wie Cime di Rapa, Romanesco, Mönchsbarb, Feldspinat, Mangold und natürlich Trüffel. Bei Orangen sind die Italiener ohnehin die Einzigen, die eine große Vielfalt an Varianten produzieren, wie Moro, Sanguinelli, Tarocco, Navel, Ovali und viele mehr.

Du bleibst also Italien-Fan?

(Lacht) Aber naturalmente!



LES VERGERS BOIRON

Les Vergers Boiron widmen sich mit Leidenschaft der Herstellung von tiefgefrorenen Frucht- und Gemüsepürees sowie Fruchtsaucen. Die Produkte natürlichen Ursprungs bieten ein riesiges kulinarisches Potenzial.



BONDUELLE

Als langjähriger Partner für Gemüsekonserven, Tiefkühlgemüse und frische, verarbeitete Salate geht Bonduelle auf die Bedürfnisse seiner Kunden ein.



KOPPERT CRESS  
Architecture Aromatique

KOPPERT CRESS

Über 20 Kressesorten, Blüten und Blätter von Koppert Cress sind aus der gehobenen Küche nicht mehr wegzudenken. Kreiert werden sie im niederländischen Monster im nachhaltigen Anbau mit biologischem Pflanzenschutz.



MCCAIN

Die breit gefächerte Auswahl an Tiefkühlware, gekühlt und in zweierlei Stufen vorgegarten Kartoffelprodukten von McCain deckt jeglichen Bedarf einer professionell arbeitenden Küche ab.





WEISSER TRÜFFEL  
(lat. tuber magnatum)



WINTER-TRÜFFEL  
(lat. tuber melanosporum)



SOMMER-TRÜFFEL  
(lat. tuber aestivum)



BURGUNDER-TRÜFFEL  
(lat. tuber uncinatum)



MUSKAT- ODER  
WINTER-TRÜFFEL  
(lat. tuber brumale)



BIANCHETTI-TRÜFFEL  
(lat. tuber albidum)

➔ Verspielt und aufgeregt schlägt der weiße Lagotto Romagnolo an. Der quirlige Trüffelhund von Pietro Sancuni hat eine wunderschöne Knolle aufgespiert. So kann's den ganzen Tag weitergehen. ➔

## GEH' DOCH DAHIN, WO DER Trüffel wächst!



Die Ikone des Geschmacks: der Trüffel. Als unterirdisch wachsender Schlauchpilz ist er nur schwer zu finden – aber das Aroma und der Geschmack sind jede Mühe wert. Wenn nur die Trüffelfliege nicht wäre – der fiese kleine Schädling dezimiert zunehmend die Trüffelernte. Dennoch lohnt es sich: Von September bis Silvester ist die Saison des weißen Trüffels, auch Alba-Trüffel genannt. Der schwarze Trüffel hingegen wird von Dezember bis März gesucht. Aber was ist der Unterschied? Ganz einfach: Weißer Trüffel hat einen sehr starken Geruch und einen dezenten süßlich-nussigen Geschmack. Der schwarze Trüffel hingegen riecht weniger intensiv, schmeckt ebenfalls nussig, aber vollmundiger und erdiger. Schwarze Winter-Trüffel stammen aus Périgord, dem Piemont oder Spanien. Schwarze Sommer- oder Herbsttrüffel aus Italien, Spanien, Frankreich, Rumänien und Ungarn, selten auch aus Deutschland. Für weißen Trüffel sind verschiedene Regionen Italiens, Kroatiens und Südost-europas bekannt.



Und natürlich: Wir führen alle Trüffelsorten, die Sie für Ihre Küche benötigen – und zwar in allen Qualitätsstufen. Das gilt auch für Trüffelprodukte wie Trüffelbutter oder Trüffelöl, -pestos und -cremes.



➔ Buchenpilz



➔ Pompon



➔ Samthaube

Wenn es das Besondere sein soll: Wir führen ein umfassendes Sortiment an Bio-Edelpilzen aus gezüchteten Kulturen. Hochwertiger geht es nicht – Geschmack und Frische sind unschlagbar.



➔ Affilla Cress



➔ Chilli Cress



➔ Rock Chives

Knackige und aromatisch intensive Salate und außergewöhnliche Kräuter beziehen wir unter anderem von Keltenhof in Filderstadt und Koppert Cress. Arbeiten Sie mal mit Produkten wie Oxalis Rot, Micro Kale, Corn Chives oder Oyster Leafs. Erleben Sie eine spannende Bandbreite ungewöhnlicher Geschmacksrichtungen.

## SO HÄLT SICH guter Geschmack

Lange Lagerung führt bei Obst und Gemüse zu Vitamin- und Feuchtigkeitsverlust. Wir halten die Liefer- und Lagerzeiten so kurz es eben geht – und verschaffen Ihnen damit Luft für die eigene Bevorratung. Wichtig: Nur unter besten Lagerbedingungen können Obst und Gemüse das jeweils charakteristische Aroma entfalten.

### Nicht in den Kühlschrank, aber kühl und trocken zu lagern:

Tomaten, Kartoffeln (dunkel lagern), Zwiebeln, Knoblauch, Äpfel, Birnen, Steinobst, Zitrusfrüchte und Exoten.

### Ab in die Kühlung gilt für:

Beeren, Blattgemüse, Zucchini, Aubergine, Gurke, Pilze und Wurzelgemüse.

# UNSERE Lieblinge

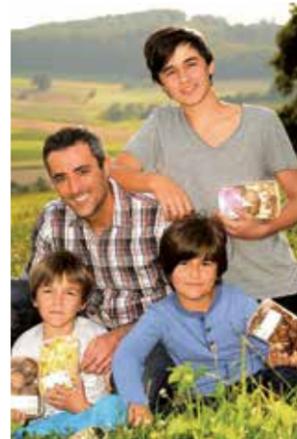


## KELTENHOF

Seit über 20 Jahren kultiviert Keltenhof auf der fruchtbaren Filderebene ursprüngliche Salat- und Kräuterpersönlichkeiten. Vergessene Arten wurden reaktiviert, Unkräuter als Delikatessen erkannt und Blüten in Umlauf gebracht. Mit zarten Baby Leafs und Micro Leafs löste Keltenhof eine kulinarische Revolution aus, setzt mit seinem einzigartigen Sortiment weiterhin Maßstäbe und ist somit der perfekte Partner für Blattsalate, Gemüse und Kräuter für die gehobene Gastronomie.



**KELTENHOF**  
SALATE



## BIO-PILZE LEHR

Der Familienbetrieb Lehr Bio Speisepilzkulturen baut in mittlerweile vierter Generation Bio-Edelpilze im Herzen Deutschlands an. Die Vorstellung der Familie Lehr von guten und gesunden Pilzen basiert auf biologischem Anbau sowie auf der Überzeugung und Verantwortung für die Natur und den Menschen. So wird in der Pilzherstellung komplett auf chemische Zusätze verzichtet. Von der Produktion des Bio-Pilznährbodens, dem sogenannten Substrat, bis zur Ernte und Vermarktung der Frischpilze liegt alles in einer Hand.



**Lehr**  
Bio Speisepilzkulturen



## PANAMA- ANANAS

Nahe dem Gatúnsee wird unter größter Fürsorge die Ananas „La Dona of Panama“ gezüchtet. Die Bauern schenken jeder einzelnen Frucht besondere Aufmerksamkeit bis zur perfekten Reife. Durch stabile klimatische Bedingungen, beste Wasserversorgung und viel Sonne entwickelt „La Dona of Panama“ eine tolle Färbung sowie ein Idealverhältnis zwischen Süße und Säure: Der Süßeanteil (Grad Brix) liegt bei über 15 Prozent, normale Ananas haben ca. 11 Prozent, wodurch der unglaublich süße, volle Geschmack entsteht.



## PRINCE DE BRETAGNE

Prince de Bretagne ist eine Vereinigung von Erzeugern, die sich dem Anbau von hochwertigem Gemüse aus der Bretagne verschrieben haben. Das Sortiment besteht aus ca. 25 verschiedenen Gemüsesorten, einem Mini-Gemüse-Sortiment sowie einer Auswahl an Bio-Produkten. Das Mini-Gemüse wird ausschließlich von Hand geerntet und verdankt sein kleines Format einer präzisen Sortenauswahl und speziellen Anbaumethoden. Es wird in einem sehr frühen Stadium geerntet und ist deshalb von unvergleichlich zartem Geschmack.



## AUVERGNE-RHÔNE-ALPES:

### ➔ IMMER DEM EDELSCHIMMEL NACH.

*Es ist früh am Morgen. Claude Dambrois steigt die knarrenden Treppen hinab in den Reiferaum im Keller des alten Landhauses. Zufrieden taucht er in den feinwürzigen Geruch des Fourme d'Ambert ein. Claude ist Affineur, ein Käseverfeinerer. Seine Erfahrung und sein Wissen lassen hier den begehrten Edelschimmelkäse aus der Auvergne zum kulinarischen Kunstwerk reifen. Sanft wiegt und wendet er einen kleinen Laib in seinen kräftigen Händen. ←*

# Käse und Molkereiprodukte

#### SCHON GEWUSST?

Schon ab etwa 5000 v. Chr. wurden in Mesopotamien, im Schwarzmeerraum, in Kleinasien, Ägypten und Nordafrika die ersten Käsereien betrieben.



Um Käse herzustellen, braucht man Milch. Das klingt erst einmal simpel. Was aber aus dieser Grundzutat alles werden kann, gleicht einem Sinnes- und Geschmackskosmos von unendlicher Reichhaltigkeit. Herstellung, Reifung und Lagerung sind eine jahrtausendealte Kulturtechnik, die immer wieder die Grenzen der Perfektion weiter auslotet – genauso wie wir es auch tun. Dazu lagern und liefern wir über 400 Sorten Käse, aber auch eine besondere Auswahl an Molkereiprodukten. Überraschen Sie Ihre Gäste mit Käsegenuss, der sich so vielfältig kaum woanders finden lässt.



FRISCHE PARADIES

FRANKFURT



## AUVERGNE-RHÔNE-ALPES:

### ➔ IMMER DEM EDELSCHIMMEL NACH.

*Es ist früh am Morgen. Claude Dambrois steigt die knarrenden Treppen hinab in den Reiferaum im Keller des alten Landhauses. Zufrieden taucht er in den feinwürzigen Geruch des Fourme d'Ambert*



Hier schöpfen wir aus dem Vollen: Das FrischeParadies Frankfurt liegt in direkter Nähe zum Frankfurter Flughafen und dem Perishable Center, Europas modernstem Umschlagplatz für die frischesten Lebensmittel aus allen Erdteilen.

Nordafrika die ersten Käseereien betrieben.

Um Käse herzustellen, braucht man Milch. Das klingt erst einmal simpel. Was aber aus dieser Grundzutat alles werden kann, gleicht einem Sinnes- und Geschmackskosmos von unendlicher Reichhaltigkeit. Herstellung, Reifung und Lagerung sind eine jahrtausendealte Kulturtechnik, die immer wieder die Grenzen der Perfektion weiter auslotet – genauso wie wir es auch tun. Dazu lagern und liefern wir über 400 Sorten Käse, aber auch eine besondere Auswahl an Molkereiprodukten. Überraschen Sie Ihre Gäste mit Käsegenuss, der sich so vielfältig kaum woanders finden lässt.

Egal ob Fisch aus dem Indopazifik, Fleisch aus Südamerika oder Obst und Gemüse aus Asien: Auch in unserem Frankfurter FrischeParadies erfüllen wir alle Wünsche – mögen sie noch so exotisch sein.



”

Vor allem durch unseren ausgezeichneten Fischsommelier können wir den individuellen Wünschen unserer Profi- und Privatkunden gerecht werden. Durch den täglichen Austausch mit ihnen entwickeln wir uns stetig weiter.

Bianca Bürgin, Marktleiterin

“



## AUVERGNE-RHÔNE-ALPES:

### ➔ IMMER DEM EDELSCHIMMEL NACH.

*Es ist früh am Morgen. Claude Dambrois steigt die knarrenden Treppen hinab in den Reiferaum im Keller des alten Landhauses. Zufrieden taucht er in den feinwürzigen Geruch des Fourme d'Ambert*



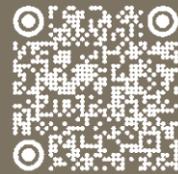
**GRÜNDUNG:** Edelfisch GmbH

**SEIT 1987:** FrischeParadies

**MITARBEITERZAHL:** 73

**ADRESSE:** Lärchenstraße 101  
65933 Frankfurt am Main

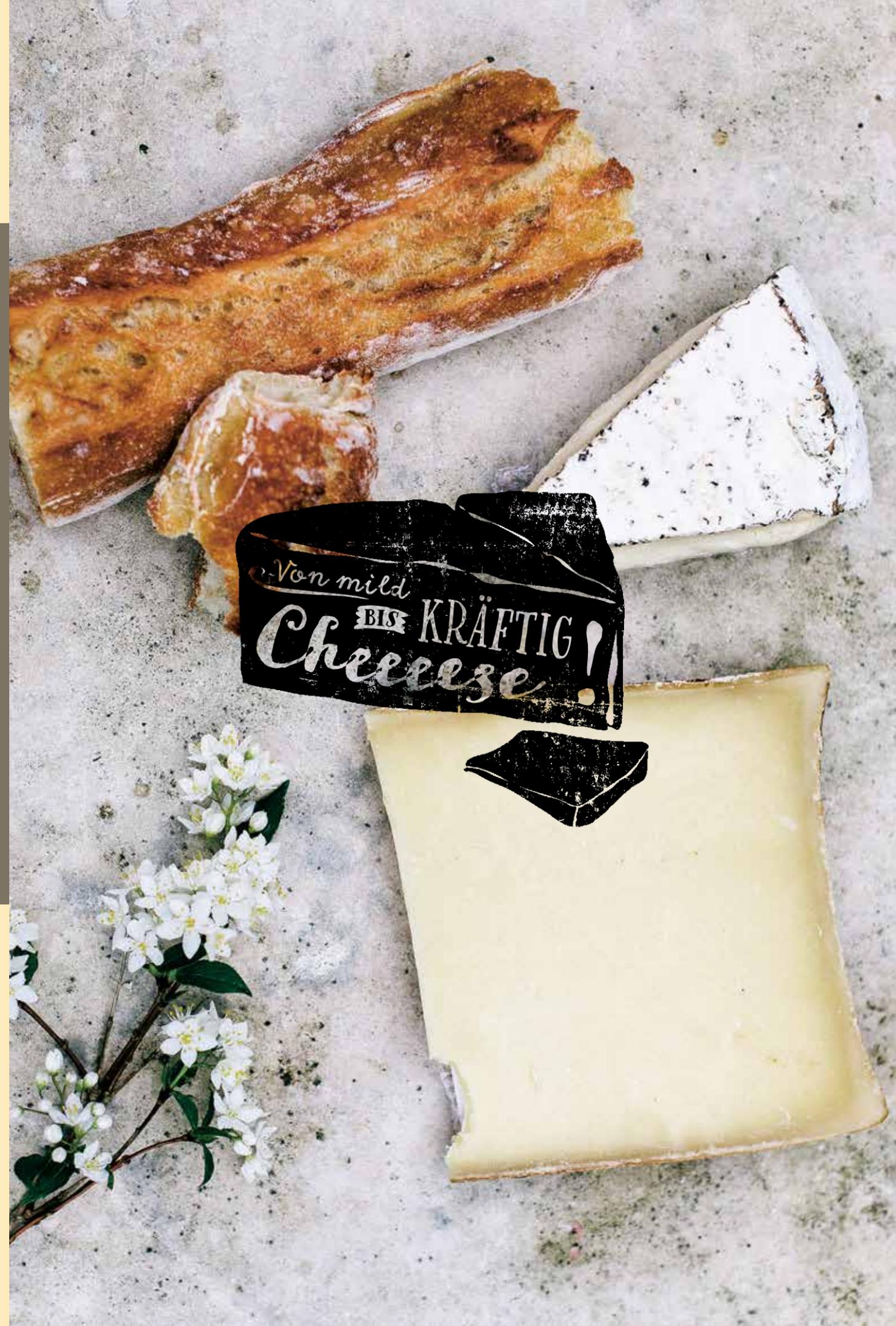
**KONTAKT:** 069 380323-0  
bestellung-frankfurt@frischeparadies.de



Einfach scannen:  
Informationen über Ihr  
FrischeParadies Frankfurt

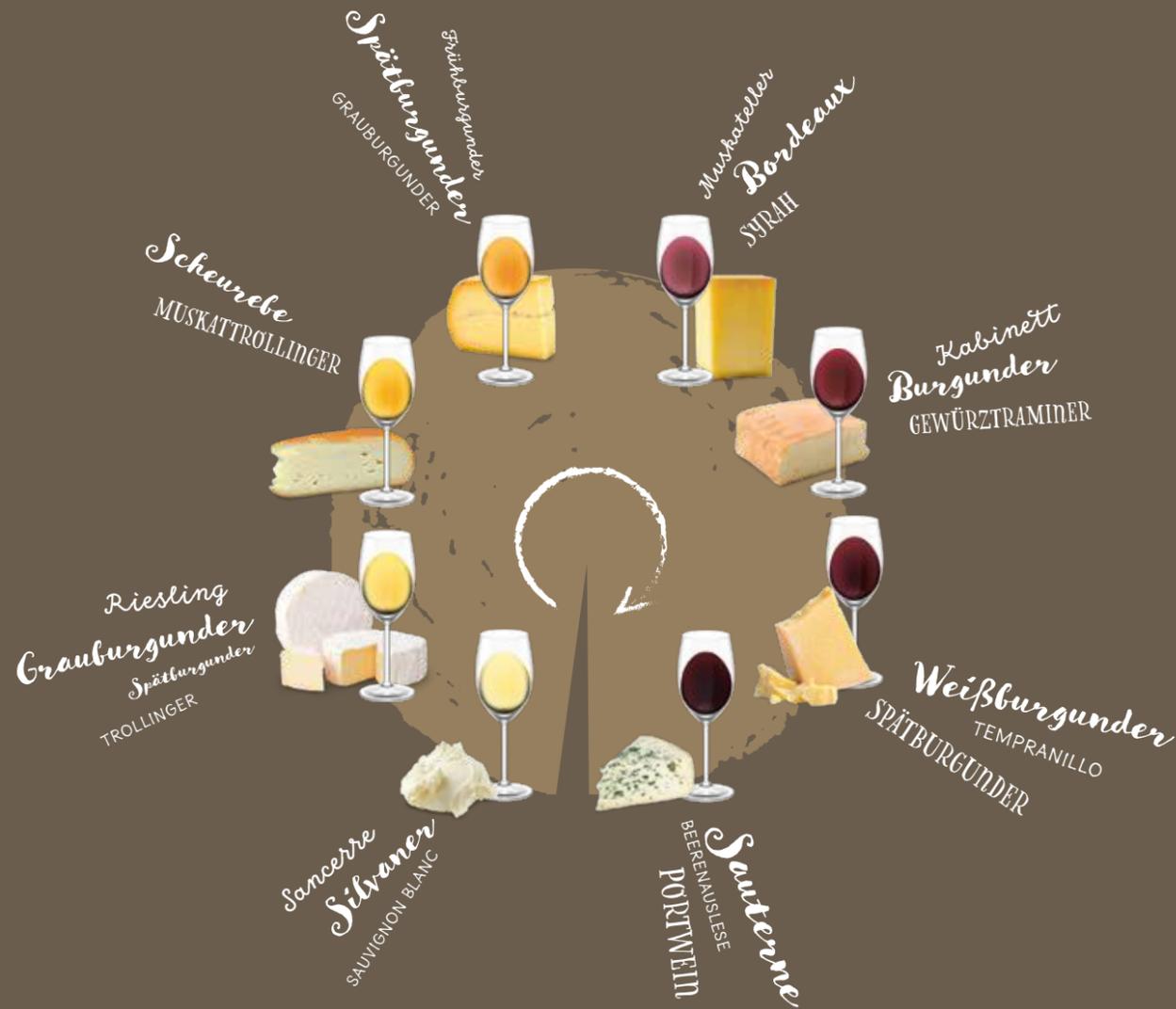
Nordafrika die ersten  
Käsereien betrieben.

Um Käse herzustellen, braucht man Milch. Das klingt erst einmal simpel. Was aber aus dieser Grundzutat alles werden kann, gleicht einem Sinnes- und Geschmackskosmos von unendlicher Reichhaltigkeit. Herstellung, Reifung und Lagerung sind eine jahrtausendealte Kulturtechnik, die immer wieder die Grenzen der Perfektion weiter auslotet – genauso wie wir es auch tun. Dazu lagern und liefern wir über 400 Sorten Käse, aber auch eine besondere Auswahl an Molkereiprodukten. Überraschen Sie Ihre Gäste mit Käsegenuss, der sich so vielfältig kaum woanders finden lässt.



Für Gourmets müssen die Auswahl und Abfolge von Käse und Weinen aromatisch spannend orchestriert sein. Bei der harmonischen Zusammenstellung hilft ein Blick auf die Käseuhr.

# Die Käseuhr: Genuss im Uhrzeigersinn



**FRISCHKÄSE** # Aus Ziegen-, Kuh- oder Schafmilch. Immer frisch, leicht topfig, gesalzen oder auch ungesalzen.



**WEICHKÄSE** # Mit Natur- oder Weißschimmelrinde. Cremig-mild bis mittelwürzig. Schimmelaroma ist gewünscht.



**HALBFESTER SCHNITTKÄSE** # Käse mit Naturrinde oder leichter Rotschmiere. Diese Käse besitzen einen ausgeprägten und eigenständigen Charakter.



**SCHNITTKÄSE** # Jung und mild, enthalten mehr Wasser als Hartkäse und reifen deshalb schneller.



**SCHNITT- UND BERGKÄSE** # Noch leicht schmelzig im Teig, aber nicht mehr ganz jung. Das Aroma hat sich schon spürbar entwickelt, der eigene Charakter ist vorhanden.



**ROTSCHMIERKÄSE** # Intensiv und aromatisch im Duft und Geschmack. Oberfläche mehr oder weniger feucht bis trocken, im Teig cremig.



**HARTKÄSE** # Die Königsklasse der Käse. Intensiv, aromatisch und kernig. Bis zu drei Jahre gereift, besitzt der Käse eine kristalline Struktur.



**BLAUSCHIMMELKÄSE** # Aromatische Käse mit Innenschimmel. Bei Zimmertemperatur entfalten sie ihr volles Aroma.



## Gaumenlogik im Käsehimmel

➡ Voller kulinarischer Lust machen sich die vier Freunde über die kennerhaft kombinierte Käseplatte her. Was für ein Duft, was für eine traumhafte Abfolge sensationeller Sorten. So geht Erstklassigkeit! ←

**Kennen Sie das Wort „Gaumenlogik“?** Dahinter verbirgt sich ein tiefer und sehr geschmackvoller Sinn. Und der geht so: Ein gerade gegessener Käse darf dem folgenden nichts vorwegnehmen. Daher achtet der Profi auf eine ansteigende Reihe von milden hin zu kräftigen Käsesorten. Dabei hilft die Käseuhr – im Uhrzeigersinn ab der 7-Uhr-Position gelesen, kann man damit alles nur richtig machen.

**Übrigens:** Der Käse sollte immer für ca. 30 Minuten vor dem Genuss auf Raumtemperatur gebracht werden. Erst dann entfalten sich alle Aromen.

**Und noch ein Tipp:** Suchen Sie ein Thema für die Käsekombination aus. Zum Beispiel eine Platte mit Käsen aus geschützten Regionen oder eine leichte Sommer- oder herzhaft Winterplatte. Sehr interessant ist auch eine landesspezifische Zusammenstellung: Tour de France oder English Cheese.



AGRIFORM

Agriform ist exquisiter Partner im Bereich italienischer Hartkäse. Grana Padano ist ein feinkörniger Hartkäse mit mildem, aber deutlichem Geschmack, Parmigiano Reggiano ist länger gereift und schmeckt kräftig-delikat.



FRANCIA MOZZARELLA

Francia Mozzarella wird nach alten Rezepturen im traditionellen Verfahren hergestellt. Der Käse wird noch von Hand geformt und bei der Produktion werden keine Konservierungsstoffe eingesetzt.

# Laktosefrei und Genuss dabei

Käse wird aus Milch gemacht und Milch enthält Milchzucker, die Laktose. Menschen mit einer Laktose-Intoleranz können also keinen Käse essen? Doch, viele Käsesorten sind laktosefrei. Dazu zählen z. B. Appenzeller, Bergkäse, Cheddar, alter Gouda, Parmesan oder Raclette. Das Geheimnis dahinter: Je länger der Käse reift, desto mehr Laktose wird abgebaut. Also: An dieser verbreiteten Unverträglichkeit muss prächtiger Geschmack nicht scheitern. Erzählen Sie das mal Ihren Gästen.



*Da hol mich doch  
der Büffel!*

Lassen Sie uns über den besten Mozzarella reden. Vieles, was sich Büffelmozzarella nennt, hat mit Premium wenig zu tun. Oft werden Büffel- und Kuhmilch gemischt, was dem Geschmack abträglich ist. Wir legen Wert auf Bufala Campana D.O.P.-Qualität. Das heißt: 100 Prozent reine Büffelmilch von Tieren aus artgerechter und ethisch einwandfreier Haltung. Zusammen mit der traditionellen, schonenden Verarbeitung entsteht ein geschmacklich intensives Erlebnis mit unvergleichlich cremiger Konsistenz.



## SAHNE

Der Fettanteil der Milch wird isoliert und zu Sahne verarbeitet. Was übrig bleibt, nennt sich Magermilch.

## CRÈME FRAÎCHE

Der Klassiker: Sahne werden Milchsäurebakterien zugesetzt. Cremiger Geschmack mit bis zu 42 Prozent Fettanteil.

## CRÈME DOUBLE

Achtung: noch gehaltvoller mit 55 Prozent Fettanteil. Das Double kommt daher, weil es doppelt so gut schmeckt.

## SCHMAND

Milder als Crème fraîche und weniger säuerlich und fettärmer als der französische Verwandte.

## JOGHURT

Zartsäuerlicher, frischer Geschmack. Je nach Ausgangsmilch mit einem Anteil zwischen 0,3 und 10 Prozent Fett.

## QUARK

Genau betrachtet, ist Quark ein Frischkäse aus entrahmter Milch. Je höher der Fettgehalt, desto milder und cremiger wird er.

## SKYR

Der isländische Alleskönner schmeckt wie eine Mischung aus Magerquark und Joghurt. Leicht säuerlicher Geschmack und cremige Konsistenz.



# Regional und authentisch

Bei uns sind Spezialitäten zu Hause.

Bei schönem Wetter könnte man die Wetterau glatt mit der Toskana verwechseln. Aber wir sind mitten in Hessen und schauen uns in der Hungener Käsescheune um. Hier werden nach traditionellen Regeln hochdelikate, exquisite Käsesorten von Hand gemacht – und wir liefern sie direkt zu Ihnen. Vom Schafweickäse bis zum Zisterzienser,

vom Spätburgunderkäse bis zum Safrankäse. Oder fahren wir 14 Autostunden weiter südlich. Hier, in Kampanien, wird in den Provinzen Avellino, Benevento, Caserta und Salerno der beste Mozzarella Italiens hergestellt. Wir wissen das, weil wir regelmäßig dort sind, um nur das Beste vom Besten einzukaufen. Seien Sie sich sicher.



Warum ist bei Käse eigentlich die Angabe „Fett in Trockenmasse“ (Fett i. Tr.) gesetzlich vorgeschrieben? Der Grund ist ganz einfach: Käse besteht aus Trockenmasse und Wasser. Während der Reifung und Lagerung verliert der Käse Wasser durch Verdunstung – er wird also leichter. Eine Fettangabe bezogen auf das Käsegewicht wäre extrem unpraktisch. Der Anteil vom Fett in der Trockenmasse bleibt hingegen immer gleich.

# UND ER REIFT

*und reift und reift ...*

Eine letzte Geschmacksprobe, ein Drucktest mit dem Daumen, noch einmal am Laib riechen – ja, so ist er perfekt gereift. Möge er auf der Zunge zergehen, intensive Eindrücke hervorrufen und unvergessen bleiben.



## Unsere TIPPS:

Käse ist durch und durch ein Naturprodukt, dessen Reifung nicht einfach endet. Er reift nämlich immer weiter. Damit dieser Prozess auf dem optimalen Geschmackshöhepunkt in Schach gehalten wird, gibt es einige einfache Tipps für die Lagerung.

Diese grobe Erklärung können Ihnen unsere Käsespezialisten aber jederzeit detailliert vertiefen und verfeinern. Sprechen Sie uns einfach an – wir freuen uns darauf.

→ Der ideale Ort ist dunkel, kühl und gut belüftet. Zu empfehlen sind 80–90 Prozent Luftfeuchtigkeit.

→ Hart- und Schnittkäse umwickelt man mit einem salzwassergetränkten Tuch.

→ Für Käse mit Innenschimmel ist Alufolie der beste Begleiter.

→ Für Weichkäse kommt Pergamentpapier zum Einsatz und Frischkäse wird mit Klarsichtfolie abgedeckt.



54



# UNSERE Lieblinge

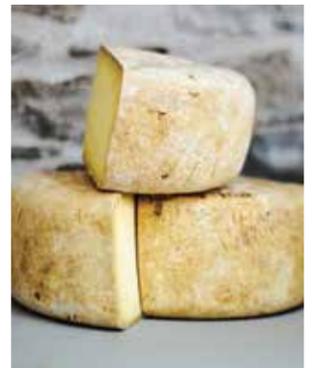


XAVIER DAVID

Xavier David vereint seit 1969 Fachwissen, Zuverlässigkeit, Tradition und heutiges Know-how im Bereich der Käse und Rohmilchkäse aus Frankreich. Der Anspruch von Xavier David ist es, auf den Punkt gereifte Käse anzubieten, die, jeder für sich, eine einzigartige Landschaft und die dahinterstehenden, handwerklich arbeitenden Menschen verkörpern. Das Ergebnis dieses traditionellen Know-hows ist damit die Garantie für einen außergewöhnlichen Geschmack.



55



NATURKÄSEREI TEGERNSEERLAND

Die Heumilchbauern der Genossenschaft der Naturkäserei TegernseerLand e. G. richten ihre landwirtschaftliche Arbeit nach ganz bestimmten, strengen Kriterien aus. Sie stehen für eine nachhaltige Bodenbewirtschaftung, den Erhalt der Artenvielfalt und eine teilweise Rückkehr zur traditionellen Landwirtschaft. So verwenden sie in ihrer Naturkäserei ausschließlich tagesfrische Heumilch, Natur-Lab, Kulturen (z. B. Milchsäurebakterien), Meersalz und – je nach Sorte – einige Kräuter und Gewürze.



Mehr als nur knusprig: die Brotkruste. Sie verbessert die Haltbarkeit, schützt das Brot und ist ganz maßgeblich am jeweils charakteristischen Geschmack beteiligt. Die Kruste entsteht während des Backens durch die sogenannte Maillard-Reaktion. Dabei werden die speziellen Aroma- und Geruchsstoffe entwickelt, die frisches Brot so unwiderstehlich machen.



**AUS DEN BBC-STUDIOS IN LONDON, 1957:**

➔ **WO SPAGHETTI AUF BÄUMEN WUCHSEN.**

*Acht Millionen Zuschauer verfolgten am 1. April 1957 auf den Bildschirmen eine Dokumentation über die Spaghetti-Ernte im Tessin. Dort wuchsen die langen Nudeln auf Bäumen, wurden von jungen, bildhübschen Frauen vorsichtig abgezupft und zum Trocknen ins Gras gelegt. Zu der Zeit galt Pasta in England als exotische Delikatesse – aber wie viele Zuschauer bei dem Aprilscherz ins Grübeln kamen, ist leider nicht belegt. ←*

# Pasta und Brot

Da blüht das Handwerk auf: In der jahrtausendealten Herstellung von Pasta und Brot haben sich wahre Erfahrungsschätze angesammelt. Beste und frischeste Zutaten, perfekt sitzende Handgriffe, Tricks, Kniffe und regionale Eigenheiten schaffen eine unfassbare Vielfalt. Wir konzentrieren uns natürlich nur auf das Beste vom Besten. Auf der Suche nach den höchsten Qualitäten haben wir Hersteller aufgetan, die uns begeistern – und Ihnen außergewöhnliche Produkte in die Küche bringen.



FRISCHE PARADIES

FÜRTH



Mehr als nur knusprig: die Brotkruste. Sie verbessert die Haltbarkeit, schützt das Brot und ist ganz maßgeblich am jeweils charakteristischen Geschmack beteiligt. Die Kruste entsteht während des Backens durch die sogenannte Maillard-Reaktion. Dabei werden die speziellen Aroma- und Geruchsstoffe entwickelt, die frisches Brot so unwiderstehlich machen.

”

Als FrischeParadies-Einkäufer ist es mein wichtigstes Anliegen, unseren Kunden die qualitativ beste Ware zu einem fairen Preis zu beschaffen – selbstverständlich zu unseren eigenen, hohen Qualitätsansprüchen.

Bernd Scherzer, Einkauf

“



Von der regionalen Strauchtomate bis zur thailändischen Mango – wir stehen für Spitzenqualität in allen Kategorien hochwertiger Lebensmittel.

Unsere Partnerschaft mit SELGROS entwickelt das Premium-Segment im Lebensmittelhandel deutlich weiter – mit handfesten Vorteilen für die Gastronomie und die ambitionierten Hobbyköche und -köchinnen.

**Mehr Frische, mehr Qualität, mehr Sortiment – das ist eine gute Nachricht für alle, die Wert auf das Besondere legen.**

Pa





**GRÜNDUNG:** 2017 als FrischeParadies

**MITARBEITERZAHL:** 29

**ADRESSE:** Hans-Vogel-Straße 113, 90765 Fürth

**KONTAKT:** 0911 97564-0

bestellung-fuerth@frischeparadies.de

Mehr als nur knusprig: die Brotkruste. Sie verbessert die Haltbarkeit, schützt das Brot und ist ganz maßgeblich am jeweils charakteristischen Geschmack beteiligt. Die Kruste entsteht während des Backens durch die sogenannte Maillard-Reaktion. Dabei werden die speziellen Aroma- und Geruchsstoffe entwickelt, die frisches Brot so unwiderstehlich machen.



# Pa



Einfach scannen:  
Informationen über Ihr  
FrischeParadies Fürth



GEMELLI  
Tortiglioni  
GIRANDOLE Farfalle GNOCCHI  
Fusilli SPAGHETTIPENNE  
Göttliche PASTA  
∞

# Mehr als eine FORMFRAGE



Klein, groß, dick, dünn, gedreht, gezogen, gestaucht ... die Liste der Nudelarten und -formen ist lang. Und doch: Jede Sorte hat ihre Eigenheiten hinsichtlich Konsistenz und Kombination mit Saucen.



Wir führen für Sie eine reichhaltige Auswahl frischer und trockener Pastavarianten von De Cecco, Tressini und Rustichella d'Abruzzo, der Pastamanufaktur mit 95 Jahren Erfahrung. Übrigens: Für die verschiedenen Nudelformen werden Schablonen benutzt. Wenn diese aus Bronze sind, wird die Pasta dabei optimal aufgeraut. Das wiederum sorgt für ein saftiges Aufsaugen des beigefügten Sugo. Buon appetito.



## Frisch und gefüllt

Frische Pasta mit Füllung ist ein Gedicht. Ob mit Wild, Rind, Lamm, Geflügel oder mit Pilzen, Käse oder delikaten Kombinationen – die Grenzen werden nur von der Fantasie gezogen. Natürlich sind wir auch in diesem Bereich bestens auf Ihre Wünsche vorbereitet. Von Cannelloni über Crespelle bis zu Tortellone gigante – bei uns liegt alles für Sie bereit. Einige unserer Pastakreationen mit exquisiter Füllung erhalten Sie auch tiefgekühlt.

### Einige unserer LIEFERANTEN

- Surgital
- Mosna
- Tressini

→ Gourmet Compagnie

## Nudeln IN ZAHLEN

1295

soll der Venezianer Marco Polo auf seinen legendären Reisen beobachtet haben, wie in China Nudeln hergestellt wurden.

100

verschiedene Nudelsorten gibt es in Deutschland. Weltweit sind es sogar 600.

## ZEHN, HUNDERT, TAUSEND

Das richtige Verhältnis, um Pasta perfekt zu kochen, ist: 10 g Salz, 100 g Nudeln, 1 Liter Wasser.

25.10.  
WELTNUDELTAG

8 kg

Nudeln verspeist jeder Deutsche im Durchschnitt pro Jahr.



DE CECCO

Die hochwertigen Produkte von De Cecco gehören zum Standard in jeder Küche. Durch die Verwendung von frischem Hartweizengrieß und klarem Bergwasser garantieren die Produkte eine hohe Konsistenz und Bissfestigkeit.



RUSTICHELLA D'ABRUZZO

Seit 1924 stellt Rustichella d'Abruzzo feinste Pasta nach alter Tradition her. Teig aus hochwertigem Hartweizen und frischem Quellwasser wird durch Bronzeplatten gezogen und bis zu 50 Stunden bei niedriger Temperatur getrocknet.



PANEXPERT

panExpert ist unser zuverlässiger und kompetenter Partner hochqualitativer Tiefkühlbackwaren, wie handgemachte Delikatess-Backwaren, exquisite Feinschmecker-Snackartikel und Desserts.



LANTMÄNNEN UNIBAKE

Die Marke Schulstad Bakery Solutions gehört zu Lantmännen Unibake – einem der größten europäischen Anbieter von hochwertigen Backwaren für den Einzelhandel, Großverbraucher und das Gastronomie-gewerbe.

Der Name der Nudel gibt Auskunft darüber, wie sie aussieht: Nudeln mit der Endung „ini“ oder „ine“ sind dünn, mit der Endung „oni“ dick. Enden sie auf „ette“, sind sie schmal, bei „elle“ breit.

## Brotwissen IN ZAHLEN

**3.238** bislang anerkannte Brotspezialitäten  
und mehr als 1.200 Kleingebäcke.

**2014**

Die Innungsbäcker haben es geschafft: Die deutsche Brotkultur wurde durch die nationale UNESCO-Kommission im Jahr 2014 in das "Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes" aufgenommen.

**11.000**

Jahre ist es her, dass die Menschheit den Anbau von Getreide „erfunden“ hat.

**84,9 kg**

Brot verspeisen die Deutschen pro Jahr.

*1 m<sup>2</sup> Getreideanbaufläche* reicht für *1 kg Brot*



## Alles, WAS BROT IST

Vor allem die geschmackliche Vielfalt macht's: Brot ist als Geschmacksträger und Sattmacher ein Tausendsassa. Süß oder salzig, durchdrungen von Gewürzen, luftig und leicht oder vollmundig und intensiv – hochwertiges Brot ist unersetzlich.

Sie wünschen Brioche, Focaccia, Pane Arriba, Walnussbrot oder Zwiebelbaguette? Kein Problem: Bei uns liegen immer bis zu 20 verschiedene Brotspezialitäten im Regal. Frisch oder tiefgefroren – ganz nach Bedarfslage in Ihrer Küche. Darunter Brotklassiker wie Sauerteig- oder Roggenbrot, Baguette und Ciabatta, aber auch Außergewöhnliches, wie englisches Rosinenbrot mit Haselnüssen, Rosmarin und Rosinen. Damit finden Sie für jede Gelegenheit den passenden Begleiter. Ob zum Frühstück, zum Salat am Mittag, zur Käseplatte oder einfach mal für zwischendurch. Das ist das Schöne daran: Eine Scheibe Brot geht immer – vor allem bei der Auswahl von FrischeParadies.

60

# Reis und Getreide

Wer kennt ihn nicht: den berühmten Sack Reis? Aber damit tut man Reis mehr als Unrecht. Reis ist in seiner geschmacklichen Vielfalt kaum überschaubar – aber immer lecker.

Als Ihr Premium-Anbieter sind wir natürlich auch in Sachen Reis und Getreide immer für Sie auf der Suche nach großartigen Produkten. Das Resultat: nur das Beste. Basmatireis, Paellareis, Risottoreis Vialone Nano, Duftreis, roter Reis, schwarzer Reis ... bei der Bandbreite ist es kein Wunder, dass Reis eine der größten Erfolgsgeschichten der Menschheit ist.

Nicht zu vergessen natürlich: Sushireis für eine der anspruchsvollsten Kreationen der Kulinarik. Aber auch in Sachen Getreide sind wir Ihr Ansprechpartner: Couscous, Graupen, Hirse, Hartweizengrieß, Linsen, Bohnen, Hülsenfrüchte – und das immer nur in den höchsten verfügbaren Qualitätsstufen und zum Teil in Bio-Qualität.

Kaum zu glauben, aber wahr: Nach einer bahnbrechenden Studie aus dem Jahr 2011 gehen alle heute bekannten Reissorten auf eine einzige Wildreiszüchtung in China zurück – von vor 8.200 Jahren.



## ALTERNATIVE GETREIDEARTEN

für eine abwechslungsreiche Küche:



BUCHWEIZEN



QUINOA



SCHWARZER  
QUINOA



AMARANTH



EMMER

61



Das Geheimnis  
der allerbesten Brote:

# DIE TEIGFÜHRUNG

Das Backen von Brot ist eine Kunst. Vor allem die Teigführung entscheidet über die Qualität. Aber was ist das eigentlich?

Mit Teigführung ist die gesamte Verarbeitung vom Mischen der frischen Zutaten bis hin zum fertigen Brotlaib aus dem köstlich riechenden Ofen gemeint. Und da gibt es sehr viel zu beachten: Es beginnt schon mit den Teigvorstufen. Handelt es sich um Vorteig, Sauerteig oder ein Quellstück? Dann folgen die Teigtemperatur, der Wassergehalt und natürlich die Rezeptur.

Der Fachmann unterscheidet zwischen verschiedenen Führungsmethoden. Dazu gehören die indirekte oder direkte Führung, die lange oder kurze Führung und die warme oder kalte Führung. Dabei kann eine Teigführung wenige Minuten, aber auch mehrere Tage in Anspruch nehmen – gut Ding will eben manchmal Weile haben.



## SCHON GEWUSST?

Und was ist mit Gluten? Rein wissenschaftlich betrachtet, ist Gluten eine Mischung aus Proteinen, Lipiden und Kohlenhydraten. Es wird auch Klebereiweiß genannt. Typische Getreide mit hohem Gluten-Anteil sind Dinkel und Weizen. Leider gibt es Menschen mit einer Gluten-Allergie oder sogar einer lebenslangen Gluten-Unverträglichkeit, einer Zöliakie. Die gute Nachricht: Es gibt nahezu alle Getreideprodukte auch glutenfrei – sogar Bier.

UNSER  
*Liebling*



## TRESSINI

Seit 1996 wird von Tressini frische Pasta nach italienischen Originalrezepten hergestellt. Das Sortiment umfasst alle klassischen Formen wie Tortellone, Ravioli, Tagliatelle, Gnocchi usw. Die gefüllten Formen enthalten zum Beispiel Fleisch, Fisch, Gemüse und sogar Obst. Ergänzt wird dieses Angebot durch trendgerechte und saisonale Produkte. Aber auch kundenindividuelle Pastakreationen gehören ins Portfolio.



# Allerlei

## ASSISI IN UMBRIEN:

### ➔ ÖLFÖRDERUNG DER ANDEREN ART.

Langsam, fast gemächlich, aber kraftvoll zermalmt die Schneckenpresse der Ölmühle die aromatischen Oliven von Giuseppe Francesco. Der Geruch von Erde und frisch gemähtem Gras liegt verführerisch in der Luft. Noch vor rund drei Stunden hingen die Früchte an dem fast 500 Jahre alten Olivenbaum auf der vor Hitze flirrenden Anhöhe. ←

Sie würzen, aromatisieren, marinieren und verfeinern: Hochwertige Öle sind facettenreiche Allrounder in jeder Küche. Deswegen führen wir für Sie ein erstaunliches kulinarisches Repertoire an Ölen aus den herausragenden Regionen Italiens, Portugals, Frankreichs und Griechenlands mit seinen Inseln.

Von Albaöl über Mandelöl bis zu Walnussöl. Rapsöl, Traubenkernöl und Kürbisöl – alles, was Sie für bodenständige bis hin zu ausgefallenen Kreationen benötigen: Bei uns werden Sie fündig. Wir sind ständig in allen bedeutenden Herkunftsländern auf der Suche nach neuen Produkten. Dazu zählen auch veredelte Öle, ob mit Zitrone, Chili, Trüffel oder anderen Ingredienzen.

#### SCHON GEWUSST?

Was steckt eigentlich hinter dem Gütesiegel D.O.P.? Es garantiert in Italien die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung von Olivenöl innerhalb einer Region. Herauszustellen sind dabei die Spitzenprodukte von Casa Basso aus der Emilia-Romagna: Olivenöle aus Umbrien, der Toskana und der Riviera Ligure.



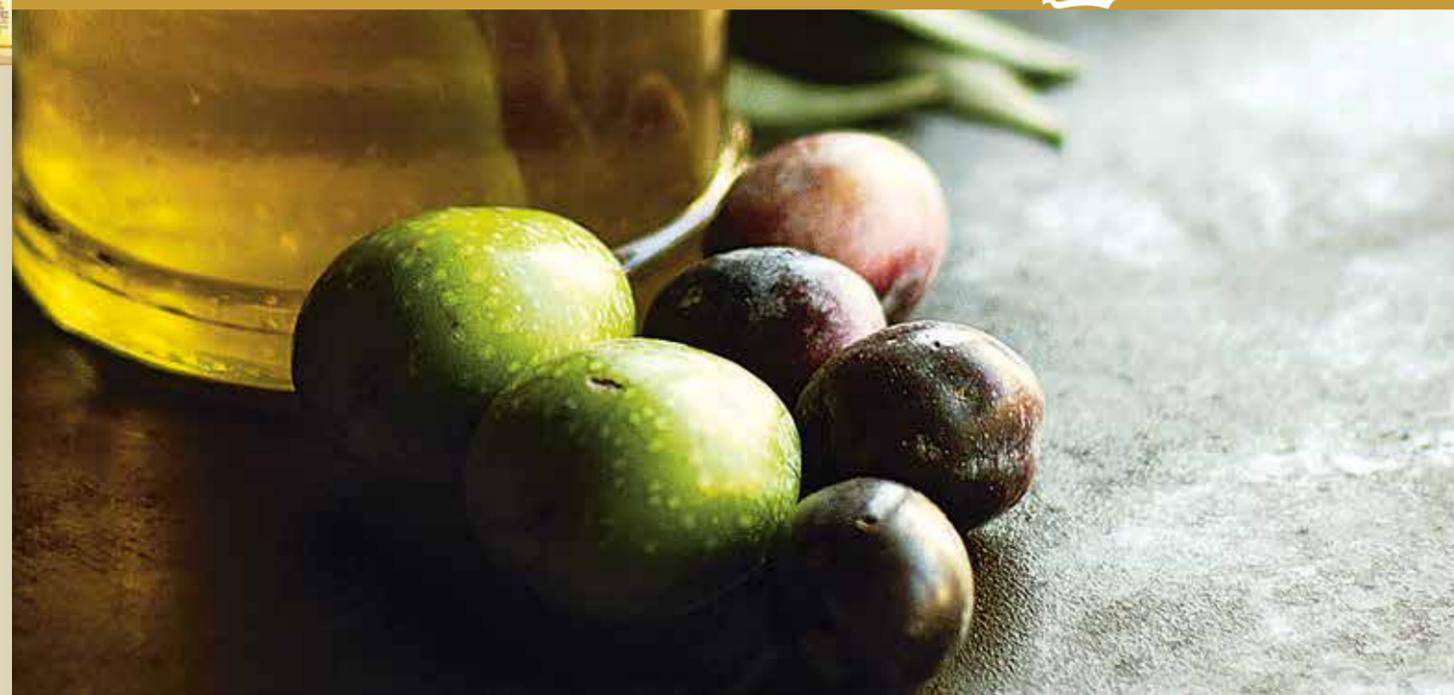
## Heiß geliebt und kalt gepresst

Die Herstellung von Premium-Olivenöl ist ein Kunststück für sich. Beim Pressen der Früchte muss darauf geachtet werden, dass die Temperatur in der Mühle nicht über 27 Grad Celsius steigt. Denn dann werden Bitterstoffe freigesetzt, die die Qualität negativ beeinflussen. Ein gutes Beispiel für kaltgepresstes Olivenöl der Spitzenklasse ist unser delikates fruchtiges Olio di Amelie – eine prima Paarung mit Salaten und Antipasti.



FRISCHE PARADIES

HAMBURG



## ASSISI IN UMBRIEN:

### ➔ ÖLFÖRDERUNG DER ANDEREN ART.

Langsam, fast gemächlich, aber kraftvoll zermalmt die Schneckenpresse der Ölmühle die aromatischen Oliven von Giuseppe Francesco. Der Geruch von Erde und frisch gemähtem Gras liegt verführerisch in der Luft.



Aus aller Welt in alle Welt: Das FrischeParadies Hamburg am Fischmarkt bedient nicht nur die fantastische Sterneküche der Region – sondern auch die Kreuzfahrtschiffe, die in direkter Nähe festmachen. Hier wird jeder Wunsch nach außergewöhnlichen Qualitäten erfüllt.

”

Ich habe hier das Luxusproblem, mich jeden Tag zwischen exzellenten Produkten entscheiden zu müssen. Am liebsten würde ich immer alles auf eine Karte setzen.

Ivan Pagel, Bistro-Koch

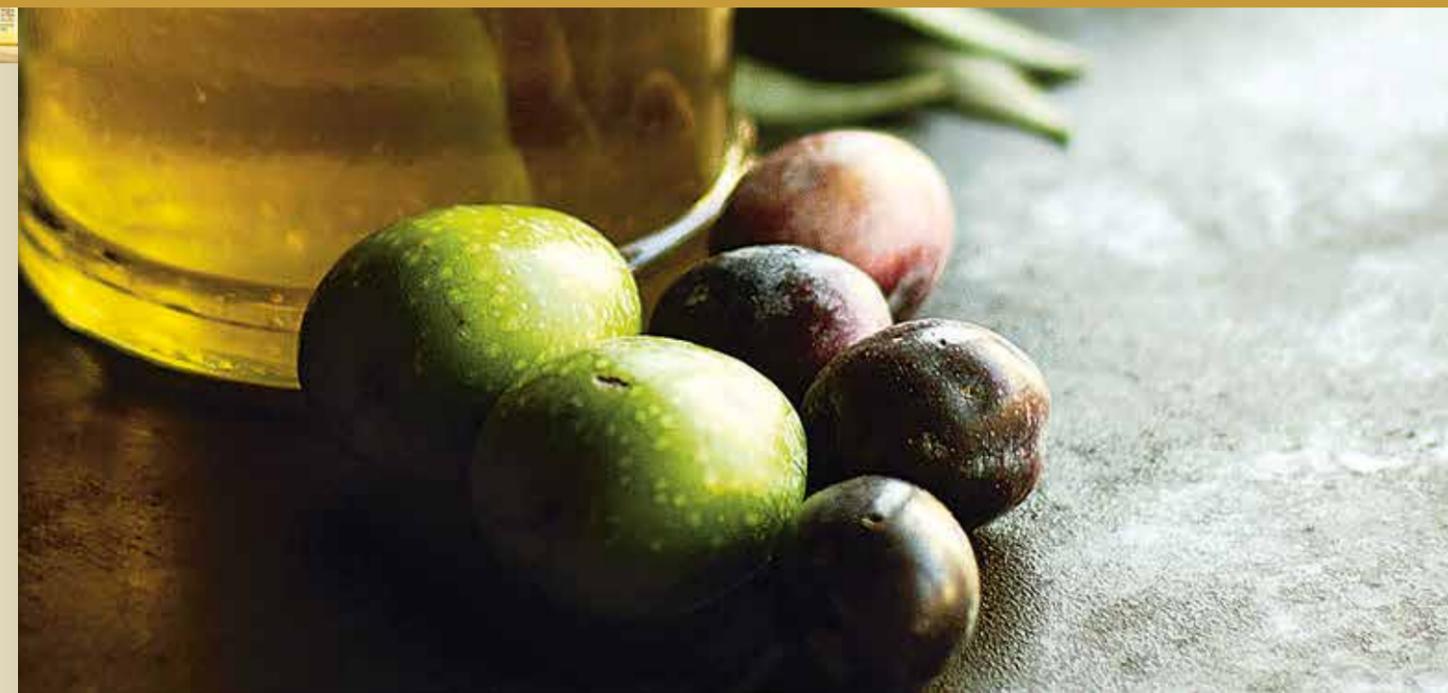
“

Das engagierte Bistro-Team organisiert auch Kochkurse und Veranstaltungen mit hochklassigen Profikunden.

Was steckt eigentlich hinter dem Gütesiegel D.O.P.? Es garantiert in Italien die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung von Olivenöl innerhalb einer Region. Herauszustellen sind dabei die Spitzenprodukte von Casa Basso aus der Emilia-Romagna: Olivenöle aus Umbrien, der Toskana und der Riviera Ligure.

## Heiß geliebt und kalt gepresst

Die Herstellung von Premium-Olivenöl ist ein Kunststück für sich. Beim Pressen der Früchte muss darauf geachtet werden, dass die Temperatur in der Mühle nicht über 27 Grad Celsius steigt. Denn dann werden Bitterstoffe freigesetzt, die die Qualität negativ beeinflussen. Ein gutes Beispiel für kaltgepresstes Olivenöl der Spitzenklasse ist unser delikat fruchtiges Olio di Amelie – eine prima Paarung mit Salaten und Antipasti.



## ASSISI IN UMBRIEN:

### ➔ ÖLFÖRDERUNG DER ANDEREN ART.

Langsam, fast gemächlich, aber kraftvoll zermalmt die Schneckenpresse der Ölmühle die aromatischen Oliven von Giuseppe Francesco. Der Geruch von Erde und frisch gemähtem Gras liegt verführerisch



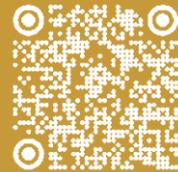
**GRÜNDUNG:** Goedeken GmbH

**SEIT 2001:** FrischeParadies

**MITARBEITERZAHL:** 70

**ADRESSE:** Große Elbstraße 210  
22767 Hamburg

**KONTAKT:** 040 38908-0  
bestellung-hamburg@frischeparadies.de



Einfach scannen:  
Informationen über Ihr  
FrischeParadies Hamburg



Was steckt eigentlich hinter dem Gütesiegel D.O.P.? Es garantiert in Italien die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung von Olivenöl innerhalb einer Region. Herauszustellen sind dabei die Spitzenprodukte von Casa Basso aus der Emilia-Romagna: Olivenöle aus Umbrien, der Toskana und der Riviera Ligure.

## Heiß geliebt und kalt gepresst

Die Herstellung von Premium-Olivenöl ist ein Kunststück für sich. Beim Pressen der Früchte muss darauf geachtet werden, dass die Temperatur in der Mühle nicht über 27 Grad Celsius steigt. Denn dann werden Bitterstoffe freigesetzt, die die Qualität negativ beeinflussen. Ein gutes Beispiel für kaltgepresstes Olivenöl der Spitzenklasse ist unser delikat fruchtiges Olio di Amelie – eine prima Paarung mit Salaten und Antipasti.

## PFEFFERSORTEN UND IHRE VERWENDUNG:



### TELLICHERRY PFEFFER

Passt zu herzhaften Seespeisen, aber auch zu Frucht wie Orangen. Prägnant und intensiv in der Schärfe.



### TASMANISCHER BERGPFEFFER

Angenehm und fruchtig, gefolgt von intensiver Schärfe. Passt zu Fleisheintöpfen, Bohnengerichten, Kürbis, Rind, Wild, Lamm und exotischen Früchten.



### MALABAR PFEFFER

Vollmundig, mit ätherischer Frische und angenehmer, warmer Schärfe. Gut zu Wok-Gerichten, Steak & Mittelmeerfisch.



### KUBEBENPFEFFER

Eine rare Spezialität aus Java: Der hohe Anteil ätherischer Öle erinnert an Eukalyptus und Minze. Perfekt zu indischen Gerichten, Fleisch- und Gemüsespeisen, Chutneys und Käsesorten.



### ZITRONENPFEFFER

Die Schärfe des schwarzen Pfeffers trifft auf säuerliche Frische. Ideal für die asiatische Küche, Fleischgerichte, knackige Salate und zu Fischgerichten.



### ROSA PFEFFERBEEREN

Vom brasilianischen Pfefferbaum. Süßlich-würzig und überhaupt nicht scharf. Passt zu Fisch, Meeresfrüchten und Gemüsegerichten, aber auch zu Süßspeisen wie Eis.

Hochwertiger Essig verlässt sich nur auf den charakteristischen Geschmack seines Ausgangsprodukts.

## ALLES in Essig



So wie die Gourmet-Essige unseres Partners Fruchtwerker. Egal ob beispielsweise Kirschessig, Erdbeeressig oder Orangenessig – schonend hergestellt, entfalten die Aromen im säuerlichen Umfeld ein wahres Geschmacksfeuerwerk. Oder betrachten wir den begehrten Aceto Balsamico Tradizionale. Diese Spezialität muss mindestens zwölf Jahre lang reifen. Nach mindestens 25 Jahren Fassreifung verdient er die Bezeichnung „extra vecchio“. Einer unserer Lieferanten benutzt dazu sogar verschiedene Holzfassserien aus dem 16. und 17. Jahrhundert.

Die Balsamicos von Antica Acetaia della Marchesa bestechen durch fein abgestimmte Verbindungen von Traubenmost und Weinessig und sind exklusiv bei uns erhältlich.

## HER MIT DEN Gewürzen!

So schmeckt die Welt. Ob exotisch oder klassisch, ob mild, harmonisch oder höllisch scharf: In unseren Gewürzregalen finden Sie wirklich alles, was das Herz Ihrer Gäste begehrt. Und das alles von vertrauensvollen Partnern aus allen Erdteilen zusammengetragen. Besonders zu erwähnen: unsere Zusammenarbeit mit Altes Gewürzamt, der Familienmanufaktur von Ingo Holland. Aber natürlich dürfen auch die exklusiven Umami- und Tomatenkonzentrate von Tomami nicht fehlen.



## Fertig und SUPERLECKER

Nicht zu vergessen: unsere Frische-Paradies-Pasten und -Marks im Trocken-sortiment.

Man muss ja nicht immer alles selber machen. Gerade auf Buffets oder auf der Vorspeisenkarte finden unsere ausgesuchten Spezialitäten wie Chutneys oder Feinkostsalate immer ihren Platz. Überzeugen Sie sich von der Qualität der Feinkostsalate, Saucen, Dips, Chutneys und vielen Ethno-Produkte. Unsere Premium-Partner Gourmet Compagnie, Die Beste Köchin, Dahlhoff und Goedeken liefern unnachahmliche Kreationen.



# UNSERE → Lieblinge



## CASA BASSO

Die Casa Basso ist ein Familienbetrieb in der Toskana. Seit Generationen stellt die Familie Basso ein exzellentes Produkt, das Olivenöl Extra Vergine aus der Olive Podere Bartolino, her. Dank der langjährigen Erfahrung ergänzen mittlerweile auch weitere Olivenprodukte das Sortiment. So stammt auch das „Olio di Amelie“ aus den Händen der Familie Basso. Aus erster Pressung direkt aus den Olivensorten Frantoio, Leccino, Morchiaio, ausschließlich durch ein mechanisches Verfahren gewonnen.



## CASA RINALDI

Die Familie Rinaldi, Inhaberin der Firma Alis S.r.l., stellt seit vielen Generationen traditionellen Balsamessig her. Die Rinaldis sind im Besitz einer eindrucksvollen Essigfabrikation. Zu diesem Besitz zählen auch zahlreiche hölzerne Essigfässer, deren Ursprung bis auf das 16. und 17. Jahrhundert zurückgeht. Bis zum heutigen Zeitpunkt werden sie für die Balsamico-Herstellung genutzt. So entstehen Produkte von höchster Qualität.



## GOURMET COMPAGNIE

Die Feinkostmanufaktur. Frischeprodukte aus handwerklicher Herstellung, mit Liebe gemacht. Mit bewährten Rezepturen und ausgesuchter Qualität stellen die Mitarbeiter der Gourmet Compagnie ehrliche Küche mit Tradition her. Alle Produkte sind aus marktfrischen Zutaten hergestellt, um hochwertige Convenience anzubieten. Darunter Pasta, Suppen, Antipasti, Feinkostsalate, Beilagen und vieles mehr.

**gourmet**  
compagnie



## TOMAMI

Die Klassiker Tomami® #1 und #2 werden zu 100 % aus vollreifen Tomaten gewonnen, ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe und sind von Natur aus vegan, gluten- und laktosefrei. Sie intensivieren den Geschmack auf natürliche Weise und können universell in allen Gerichten eingesetzt werden.

Die Tomami® Umami-Würzsaucen mit erstklassigen Gewürzen von Ingo Holland entführen auf eine köstliche kulinarische Weltreise. Tomami macht Essen leckerer und Kochen einfacher.





### PROVINZ ADAMAOUA, KAMERUN:

#### ➔ ERNTE WIE VOR 500 JAHREN.

Mit einem genau platzierten Hieb seiner Machete trennt Amaniel die reife Kakaofrucht vom Baum ab. Vorher musste der 42-jährige, erfahrene Arbeiter allerdings kennerhaft den Reifegrad bestimmen und entscheiden. Das alles ist harte Handarbeit. Denn trotz modernster Möglichkeiten ist es noch nicht gelungen, die Kakaoernte maschinell zu erleichtern. Aber vielleicht ist das ja auch gut so. Es muss sich ja nicht immer alles ändern. ←

# Süßes



Kakao ist ein Weltbestseller – allerdings in unterschiedlichen Qualitäten. Zur absoluten Spitzenware zählen die Sorten Araguani und Manjari. Diese beiden Geschmackswunder kommen vorwiegend aus Venezuela und Madagaskar.

Sweet dreams are made of this: Verführerisch sehen sie aus – und zergehen auch genauso auf der Zunge. Wir reden von den Schokoladen- und Pralinspezialitäten unserer Premium-Anbieter Valrhona, Coppeneur und Läderach. Ob Sie über eine eigene Patisserie verfügen oder ob Sie fertige, grandiose Dessert-Erlebnisse anbieten möchten: Unsere zartschmelzenden Kuvertüren, die Sie als Block oder Drops erhalten, die klassischen und ausgefallenen Schokoladen oder kreative, perfekt aufeinander abgestimmte Pralinen werden Sie und Ihre Gäste glücklich machen. Noch ein kleines Stückchen zum Kaffee gefällig?



FRISCHE PARADIES

HÜRTH/  
KÖLN





# Si



Klar: „Mer losse den Dom in Kölle“, aber unsere Delikatessen liefern wir von Köln/Hürth per Flieger bis in die Spitzenküchen von Mallorca. Auch wenn wir hier rein flächenmäßig nicht so riesig aufgestellt sind: Das große Sortiment mit der gewohnt hohen Qualität macht das doppelt und dreifach wieder wett.

**Hinzu kommt: Die persönliche Atmosphäre bietet Raum für Gespräche, Anregungen und sehr viel Inspiration.**

”

Die Kasse ist der letzte Kontaktpunkt im Laden. Daher ist es mir und meinen Kollegen besonders wichtig, dass der Kunde diesen zufrieden und mit allem, was er gesucht hat, verlässt.

Kathrin Stauffenegger, Mitarbeiterin Kasse

“

**Kakao ist ein Weltbestseller – allerdings in unterschiedlichen Qualitäten. Zur absoluten Spitzenware zählen die Sorten Araguani und Manjari. Diese beiden Geschmackswunder kommen vorwiegend aus Venezuela und Madagaskar.**





**GRÜNDUNG:** Zündorf GmbH  
**SEIT 1995:** FrischeParadies  
**MITARBEITERZAHL:** 56  
**ADRESSE:** Max-Planck-Straße 44, 50354 Hürth  
**KONTAKT:** 02233 6996-0  
bestellung-huerth@frischeparadies.de

# Sü

Kakao ist ein Weltbestseller – allerdings in unterschiedlichen Qualitäten. Zur absoluten Spitzenware zählen die Sorten Araguani und Manjari. Diese beiden Geschmackswunder kommen vorwiegend aus Venezuela und Madagaskar.



Einfach scannen:  
Informationen über Ihr  
FrischeParadies Hürth



## Eingemachtes, perfekt gemacht

Apfel, Aronia, Quitte, Erdbeere, Weichsel und noch viel mehr: Es gibt nichts, was die Unterweger Fruchteküche aus Tirol nicht zu spektakulären und intensiv fruchtigen Marmeladen verzaubert. Die finden Sie natürlich bei uns. Damit machen Sie aus Ihrem Frühstücksangebot glatt eine Obstwiese. Und überhaupt: Unser Angebot an hochwertigen Convenience-Produkten in Gläsern und Konserven lädt zum Entdecken ein.

# Bitte sehr: das Dessert



Eingemachte Fruchtpürees unserer FrischeParadies-Eigenmarke oder tiefgekühlte französische Fruchtpürees von Boiron, zarte Panna cotta, hochwertige Petit Fours, Desserts und vieles mehr: Zum Abschluss eines großartigen Menüs ist noch mal Extraklasse angesagt. Und die liefern wir. Denn auch in diesem Segment arbeiten wir ausschließlich mit Top-Anbietern zusammen, die ihr Handwerk verstehen und sich nur auf hochwertigste Zutaten verlassen. Das schmeckt man.

## Noch einen Kaffee? Oder Tee?

Die Café Creme ist elegant vollmundig und nussig im Geschmack, der Espresso reichhaltig, schokoladig, mit feinfruchtiger Säure.



Nur auf höchste Qualität bedacht: Café Creme und Espresso von FrischeParadies stammen aus einer Traditionsrösterei in Obertshausen/Offenbach am Main und nur der Geschmack der besten Bohnen findet den Weg in die Tasse.

Neben unserem umfangreichen Teesortiment aus dem legendären Haus Kusmi finden Sie auch Tee- und Eis-tee-Kompositionen von Terre d'Oc aus der Provence in höchster Bio-Qualität.

## Eis, Eis, Baby!



Lecker, schmelzend, kühl – ob als Eis oder als Sorbet: Echte italienische Eismacherkunst ist weltweit unübertroffen. Die Eissorten aus der Manufaktur der Familie Ghisolfi setzen dem nochmals die Krone auf. Die Verwendung der allerbesten Rohstoffe gilt hier als Gesetz. Ausschließlich frische Milch und frischer Rahm sind die Grundlagen. Die Sorbets enthalten bis zu 68 Prozent Fruchtanteil. Das Wichtigste: keine künstlichen Konservierungs- und Farbstoffe.

Feinste Eismacherkunst aus Italien, z. B. von Giolito.



BARRY CALLEBAUT

Barry Callebaut ist der weltweit führende Hersteller qualitativ hochwertiger Kakao- und Schokoladenprodukte. Kundenorientierung, Leidenschaft, unternehmerisches Denken, Teamgeist und Integrität sind die Kernwerte.



fantasia nel dessert®

BINDI

Seit über 20 Jahren ist bindi zuverlässiger Partner für original italienische TK-Convenience-Produkte in Premium-Qualität. Das Sortiment umfasst hochwertige Kuchen-, Dessert- und Eis-Spezialitäten.



DREIMEISTER

„Höchste Qualität auf der Basis von ausgewählten Zutaten“ – das ist der Grundsatz, nach dem DreiMeister nur die besten Zutaten für seine Confiserie-Spezialitäten auswählt.



VALRHONA

Die hochwertigen Kakaosorten aus allen wichtigen Anbauregionen der Welt sind die Grundlage für die außergewöhnlichen Schokoladenprodukte von Valrhona. Qualität und Nachhaltigkeit stehen hier im Fokus.

## COL DE BUSSANG, VOGESEN:

### ➔ VON DER QUELLE ZUM WEIN.

Es ist nur ein kleiner, fast unscheinbarer Brunnen auf 715 Meter Höhe, aus dem stetig Wasser aus dem Felsen sprudelt. Willkommen an der Quelle der Mosel. Von hier aus nimmt der Fluss seinen über 500 km langen Weg zum Rhein durch das nach ihm benannte Weinanbaugebiet. Dort reflektiert sein klares Wasser die Sonne auf die fruchtbaren Steillagen voller prächtiger Weinstöcke – und sorgt immer wieder für überraschende Jahrgänge. ➔



# Wein und mehr

#### SCHON GEWUSST?

##### Kunst am Wein!

Seit 1945 lässt das berühmte Weingut Mouton Rothschild jährlich seine Weinetiketten von weltbekannten Künstlern gestalten. Dazu zählten bislang zum Beispiel Picasso, Chagall, Miró und Kandinsky ebenso wie Warhol, Niki de Saint Phalle oder Keith Haring. Der Lohn: Jeder Künstler erhält eine Partie „seines“ Weins. Prost!



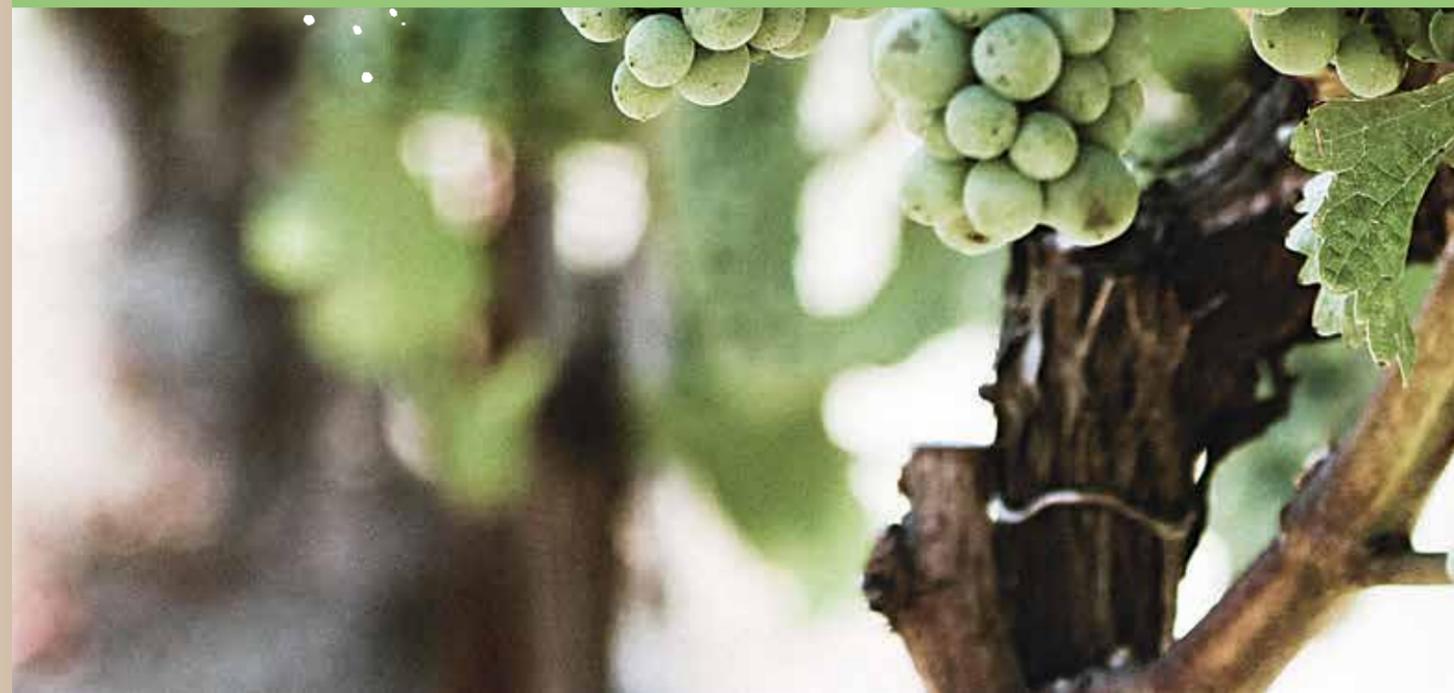
Die Welt des Weins ist groß, sehr groß. Aus diesem Grund ist unser Sortiment ebenfalls riesig. **Um nicht zu sagen: So eine Vielfalt ist nur schwer zu finden. In unseren Regalen lagern über 1.500 verschiedene Weine, über 300 Sekt- und Champagnersorten und mehr als 650 Spirituosen aus aller Welt.** Nun sind schiere Größe und Auswahl natürlich längst nicht alles. Expertenwissen und Beratung sind gefragt.

Welche Weine passen zu Ihren Gerichten? Was liegt im Trend? Welcher Champagner adelt Ihr Menü? Unsere Fachberater und Sommeliers bringen jahrelange Erfahrung mit und stammen häufig aus der Gastronomie. Sie kennen die Anforderungen vor Ort und sprechen Ihre Sprache. So erhalten Sie immer die qualitativ beste Zusammensetzung aus unserer Vielfalt für genau Ihren Bedarf. Diese Fachkompetenz ist woanders nicht zu finden. Reden Sie mit Ihnen. Ach ja: Neben den Klassikern aus den besten Anbaugebieten und exklusiven Weingütern überraschen wir Sie immer wieder gerne mit Besonderheiten. Zum Beispiel: der beste Wein zum Fisch, gekürt von Falstaff, dem berühmten Wein- und Gourmetjournal.



FRISCHE PARADIES

# WEINWERK



## COL DE BUSSANG, VOGESEN:

### ➔ VON DER QUELLE ZUM WEIN.

Es ist nur ein kleiner, fast unscheinbarer Brunnen auf 715 Meter Höhe, aus dem stetig Wasser aus dem Felsen sprudelt. Willkommen an der Quelle der Mosel. Von hier aus nimmt der Fluss seinen über 500 km langen Weg zum Rhein



”

Die größte Herausforderung ist es, die Vielzahl der Produkte und die Vielzahl der Ansprüche unserer Kunden und unserer Sommeliers unter einen Hut zu bekommen.

Klaus Kneib, Betriebsleiter weinwerk

“

Unsere Sortimentsplanung passiert nicht Pi mal Daumen – sondern ist das Ergebnis höchster Qualitätsanforderungen und exakter Kenntnisse der weltweiten Angebote und Nachfragen.

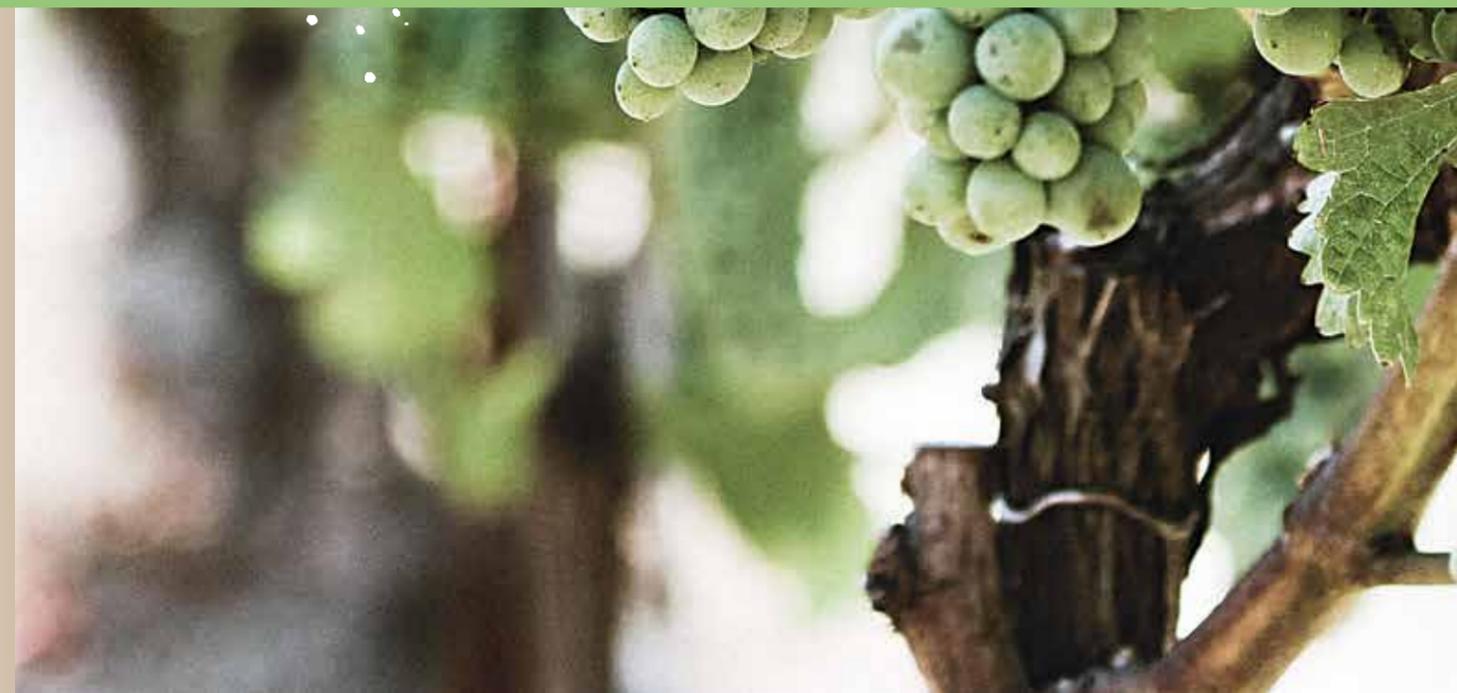


Willkommen in der kreativen Herzkammer unserer riesigen, bundesweiten Wein- und Spirituosenauswahl. Hier, im weinwerk Frankfurt, versammeln sich langjährige Erfahrungen, internationale persönliche Kontakte, außergewöhnliche Expertise und ein untrügliches Gespür für Trends.

zum Beispiel Picasso, Chagall, Miró und Kandinsky ebenso wie Warhol, Niki de Saint Phalle oder Keith Haring. Der Lohn: Jeder Künstler erhält eine Partie „seines“ Weins. Prost!



Welche Weine passen zu Ihren Gerichten? Was liegt im Trend? Welcher Champagner adelt Ihr Menü? Unsere Fachberater und Sommeliers bringen jahrelange Erfahrung mit und stammen häufig aus der Gastronomie. Sie kennen die Anforderungen vor Ort und sprechen Ihre Sprache. So erhalten Sie immer die qualitativ beste Zusammensetzung aus unserer Vielfalt für genau Ihren Bedarf. Diese Fachkompetenz ist woanders nicht zu finden. Reden Sie mit Ihnen. Ach ja: Neben den Klassikern aus den besten Anbaugebieten und exklusiven Weingütern überraschen wir Sie immer wieder gerne mit Besonderheiten. Zum Beispiel: der beste Wein zum Fisch, gekürt von Falstaff, dem berühmten Wein- und Gourmetjournal.



## COL DE BUSSANG, VOGESEN:

### ➔ VON DER QUELLE ZUM WEIN.

Es ist nur ein kleiner, fast unscheinbarer Brunnen auf 715 Meter Höhe, aus dem stetig Wasser aus dem Felsen sprudelt. Willkommen an der Quelle der Mosel. Von hier aus nimmt der Fluss seinen über 500 km langen Weg zum Rhein



#### HIER WERDEN DIE ENTSCHEIDUNGEN GETROFFEN:

Fachkundiges Schmecken entscheidet über die Aufnahme in unser exklusives Angebot und sichert Ihnen den Zugang zu den besten Weinen und Spirituosen der Welt.



Einfach scannen:  
Informationen über Ihr  
weinwerk Frankfurt

zum Beispiel Picasso, Chagall, Miró und Kandinsky ebenso wie Warhol, Niki de Saint Phalle oder Keith Haring. Der Lohn: Jeder Künstler erhält eine Partie „seines“ Weins. Prost!



Welche Weine passen zu Ihren Gerichten? Was liegt im Trend? Welcher Champagner adelt Ihr Menü? Unsere Fachberater und Sommeliers bringen jahrelange Erfahrung mit und stammen häufig aus der Gastronomie. Sie kennen die Anforderungen vor Ort und sprechen Ihre Sprache. So erhalten Sie immer die qualitativ beste Zusammensetzung aus unserer Vielfalt für genau Ihren Bedarf. Diese Fachkompetenz ist woanders nicht zu finden. Reden Sie mit Ihnen. Ach ja: Neben den Klassikern aus den besten Anbaugebieten und exklusiven Weingütern überraschen wir Sie immer wieder gerne mit Besonderheiten. Zum Beispiel: der beste Wein zum Fisch, gekürt von Falstaff, dem berühmten Wein- und Gourmetjournal.



UNSERE *Keller* SIND VOLL

<b>300</b> Sekt & Champagner	<b>705</b> WEISSWEINE	<b>795</b> Rotweine
<b>564</b> Spirituosen	<b>135</b> Aperitifs + Süßweine	<b>74</b> ROSÉWEINE

ZUSAMMEN **2.573** SORTEN



*Ein Glas Tradition,  
ein Glas Innovation ...*

Im Segment der traditionellen Spitzenweine sind wir bestens aufgestellt. An den Weinhängen und in den Kellern, wo teilweise seit Jahrhunderten gekeltert wird, gehen wir ein und aus. Ob in Europa, Südamerika, Südafrika oder Neuseeland: Überall, wo großartige Premium-Produkte entstehen, kennt man uns als neugierigen Partner mit höchster Expertise.

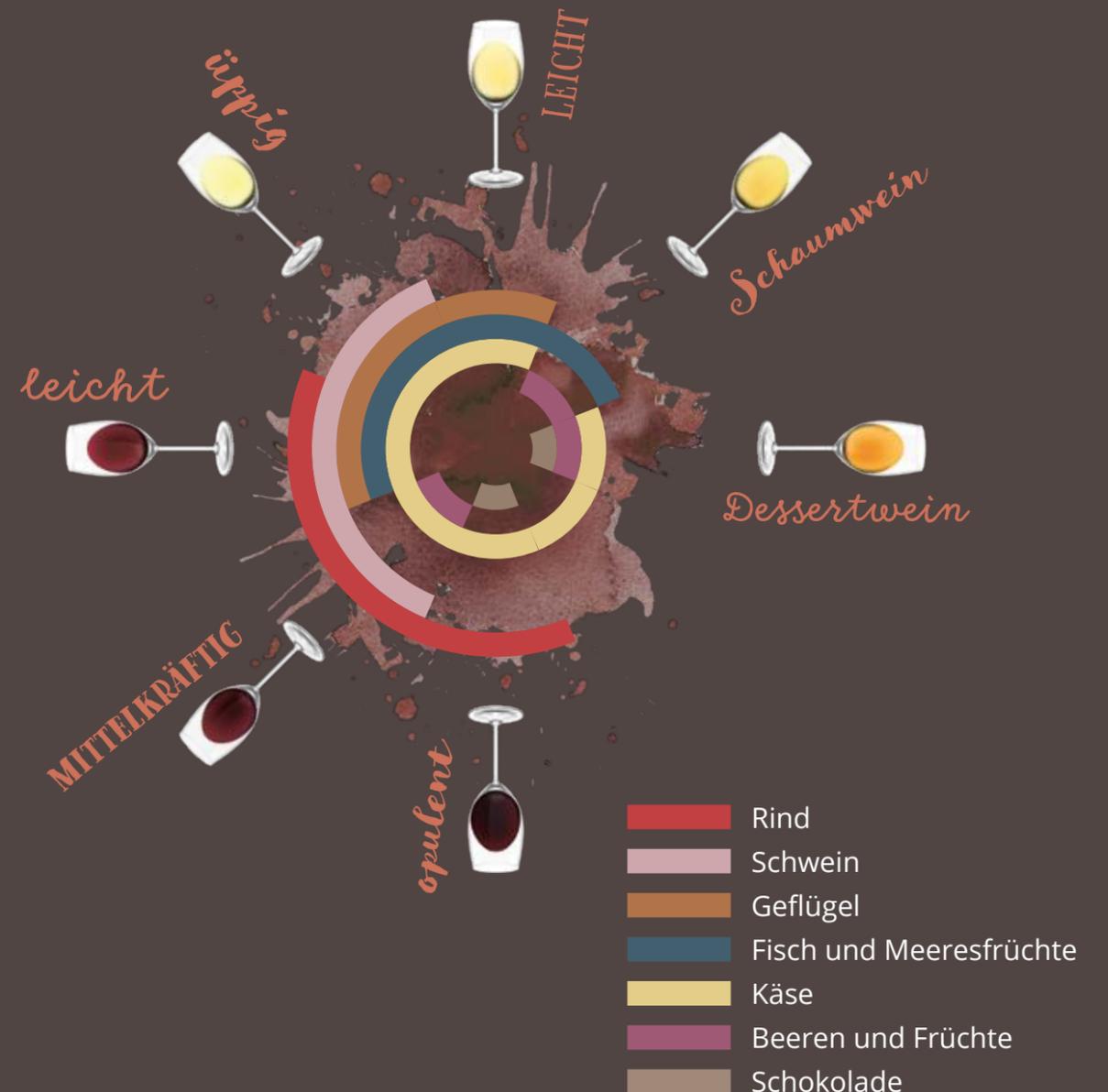
Aber auch den jungen wilden Winzern gehört unsere volle Aufmerksamkeit. Wo entstehen neue und spannende Trends? Wie ist es um nachhaltige Produktionsmethoden bestellt? Welche neuen Rebsorten können uns, Sie und Ihre Gäste überraschen? Lassen wir es doch mal darauf ankommen. Freuen Sie sich auf völlig neue Erfahrungen. Ach ja: Natürlich führen wir ein reichhaltiges Sortiment an Bio- und veganen Weinen.

*Das bringt unser Sortiment voran*

Wir verlassen uns nicht nur auf die Urteile von Winzern und Kritikern. Durch ständig stattfindende Blindverkostungen kommen wir immer wieder auf neue, hochattraktive Weine und Perlweine in allen Preisgefügen. Das macht jeden Besuch bei uns immer wieder zu einer Entdeckungsreise. Natürlich können viele unserer Tropfen degustiert werden. Lassen Sie sich von uns beraten.

FOOD AND WINE PAIRINGS

*Immer die perfekte Begleitung*





Was haben die Bezeichnungen Mandarine Bavaria, Saphir, Opal, Smaragd, Perle, Nugget, Herkules, Spalter und Tettlinger gemeinsam? Nun, es sind nur neun von insgesamt 32 Hopfenarten in Deutschland.



## Bier de luxe

Schon seit geraumer Zeit ist die Craft Beer-Bewegung weltweit aktiv. Ihr Ziel ist es, den standardisierten Massenprodukten individuelle, qualitativ anspruchsvolle und geschmacklich variantenreiche Alternativen entgegenzusetzen. Dass dies mit zunehmendem Erfolg gelingt, ist als fest etablierter Trend immer besser ablesbar. Wir sind bei kleinen Brauereien fündig geworden und bieten Ihnen großartige, handwerklich gebraute Biere – und das natürlich von Filiale zu Filiale den regionalen Begebenheiten angepasst.

## Obstbrände SPIRITUOSEN UND NOCH EINIGES MEHR

Edelbrände aus kleinen Destillen genießen einen sagenhaften Ruf. Wir verlassen uns zum Beispiel auf die exklusiven Brände aus dem Hause Haas. In ihnen bündeln sich die natürlichen Aromen des Obstes zu unvergleichlichen Geschmacksexplosionen. Wir führen eine reichhaltige Auswahl prämierter Produkte. Das gilt auch für alle Spielarten der Trester- und Weinbrände, Whiskys, Rum- und Gin-Sorten, Wodkas und vielem mehr. Lassen Sie uns ein Glas miteinander trinken. Sie sind herzlich eingeladen.

Das sieht gut aus:  
Der Kräuterbrand  
„Dr. Jagglas Artischocken  
Elixier“ ist nicht nur ein  
charakteristisches Gaumen-  
spektakel – sein Geschenk-  
karton wurde 2017 sogar  
mit dem „German Design  
Award Special“ ausge-  
zeichnet. Wo erhältlich?  
Natürlich bei uns.



ALKOHOLFREI:

## Sirupe, Tonics, Fruchtsäfte

Sortenreine und handwerklich hergestellte Säfte sind unvergleichlich. Wer einmal die Kreationen der Obstkellerei Van Nahmen probiert hat, kommt an diesem Urteil nicht vorbei – natürlich bei uns erhältlich. Versprochen: Auch unsere Auswahl an alkoholfreien Getränken wird Ihren hohen Ansprüchen gerecht. Egal ob zur Verwendung in der Küche, am Frühstücksbuffet, hinter der Bar oder als pure Bereicherung Ihrer Getränkekarte: Wir haben garantiert immer noch eine Überraschung parat. Wie wäre es mal mit einem alkoholfreien PriSecco aus der Manufaktur Geiger? Lassen Sie es sich schmecken – und Ihren Gästen auch.



Was hat aromatischer Holunder mit dem Spruch „Holla, die Waldfee!“ zu tun? Tja, in altgermanischen Zeiten heilten Kräuterhexen und Waldfeen die Menschen vorzugsweise mit Holunder, früher Holla genannt – denn der Pflanze wurden heilende Kräfte zugeschrieben. Aus Überraschung und Freude über die Gesundung ging dieser Satz dann in den Sprachgebrauch über. Ein Glas Holunder-Schorle wirkt bei Durst aber wirklich Wunder.





*Ganz besondere Kapitel in Sachen Geschmack:*  
**UNSERE 8 EIGENMARKEN**

Et voilà: nur das Beste von allem. Das ist unser Versprechen – und das halten wir auch. Sie suchen ausgewählte Premium-Qualitäten? Dann werden Sie mit unseren Eigenmarken mehr als glücklich – und Ihre Gäste auch. Schauen Sie sich in Ruhe um und probieren Sie mal. Natürlich in einer unserer bundesweiten Filialen ganz in Ihrer Nähe.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8



Ein glückliches Schwein muss es sein – ein ganzes Leben lang. Denn nur dann kommt wirklich einzigartige Qualität auf den Tisch.



Das Duroc-Schwein stammt aus dem Osten der USA. Dort ist es seit 1800 verbreitet und wegen seiner hohen Fleischqualität beliebt. Um 1830 herum wurde es mit dem Roten Jersey-Schwein aus New Jersey gekreuzt. Seitdem ist diese Rasse das Synonym für exklusive Premium-Klasse.



# Duroc –

## DAS FEST FÜR FLEISCHGOURMETS

Unsere Duroc-Schweine haben es wirklich gut: In großzügigen, mit Stroh ausgestreuten Buchten leben und grunzen sie im natürlichen Rhythmus von Tag und Nacht. Sogar für Unterhaltung ist gesorgt: Mit Spielzeug aus Holz, Hanf und Reisig verbringen sie die Zeit und freuen sich auf jede Fütterung. Denn die hat es in sich: Zu fressen gibt es ausschließlich heimische Eiweißträger wie Rapsschrot und Hülsenfrüchte. Kein Soja, keine Industriefuttermittel oder gar Antibiotika. Damit bringen wir nur die beste Fleischqualität in Farbe, Textur und Geschmack zur Geltung.

# Unser TROCKENSORTIMENT

Was wäre die Küche ohne charaktervolle Gewürze und beste Beilagen? Die Frage müssen wir uns Gott sei Dank nicht stellen – denn unsere Eigenmarken eröffnen auch in diesem Punkt neue Horizonte.

Ob Linsen, Bohnen, Bulgur, Quinoa und Co.: Wir suchen auf der ganzen Welt nach dem besten Geschmack.



- ➔ Gewürze
- ➔ Hülsenfrüchte
- ➔ Nüsse
- ➔ Reis und Getreide
- ➔ Fruchtmark

Nur drei Beispiele: Die tiefschwarzen Beluga-Linsen erinnern immer leicht an Maronen. Die italienischen Borlotti-Bohnen hingegen entfalten ein bitter-süßliches Aroma. Urid-Bohnen aus Südindien schmecken nussig. Sie merken schon: Da öffnen sich Welten. Entdecken Sie im Frische-Paradies völlig neue Geschmacksvarianten für Ihre Kreationen. Unsere Eigenmarken sind auch in diesem Segment ein wertvoller Hinweisgeber für absolute Spitzenqualitäten. Das gilt ebenso für die breite und tiefe Auswahl an korrespondierenden Gewürzen und die reichhaltige Palette an Fruchtmark.

Der beste Räucherlachs kommt aus dem Westerwald. Nein, Sie haben sich nicht verlesen.

Aus dem eisigen Meerwasser gefischt, exzellent gekühlt und direkt in die Manufaktur geliefert – das ist das Beste, was einem Lachs widerfahren kann. Denn hier wird der schmackhafte Fisch zu einem Kunstwerk veredelt. Und weil es wahrscheinlich der beste Räucherlachs ist, führen wir ihn als Eigenmarke für Sie.



## Dieser Lachs ist einfach großartig

Veredelung von Hand ist bei unserem Premium-Partner Herzensache. Egal ob durch feine Kräuter, hochwertige Gewürze und andere Aromen wie Ahornsirup, Algenblätter, Orangenzesten oder Grappa. Na, Appetit bekommen?

Vom mächtigen Lachsfilet zu handlichen Portionen verarbeitet und aromageschützt versiegelt: So wird Ihnen die schmackhafte Vielfalt unserer Räucherlachs-Spezialitäten in die Küche geliefert.



LECKER, LECKERER ...

# ... Garnelen



Wir garantieren:

- ➔ Nur extensives Farming
- ➔ Gefarmte Garnelen nur von überwachten Farmen
- ➔ Garantiert frei von Antibiotika
- ➔ Nur naturbelassene Rohware
- ➔ Keine unerkannten und undeklarierten Zusätze zur Gewebewasseranreicherung
- ➔ Gekochte Garnelen immer zu 100 Prozent gekocht
- ➔ Verarbeitung nur in auditierten Betrieben
- ➔ Keine doppelt gefrostete Rohware
- ➔ Weiterverarbeitung nur in auditierten Betrieben
- ➔ Durchgängige Kontrolle, absolute Transparenz
- ➔ Unabhängige Qualitätskontrolle und -sicherung vor Ort

Die Welt der Garnelen ist groß, sehr groß sogar. Wir unterscheiden rund 6.000 verschiedene Garnelenarten. Da kann man leicht mal den Überblick verlieren – tun wir aber nicht. Weil wir uns nämlich ausschließlich an den allerbesten Qualitäten orientieren.



Black Tiger-Garnelen  
(lat. penaeus monodon)



White Tiger-Garnelen  
(lat. metapenaeus vannamei)



FRISCHE PARADIES

# STUTTGART



# LECKER, LECKER ... Ga

Die Welt der Garnelen ist groß, sehr groß sogar. Wir unterscheiden rund 6.000 verschiedene Garnelenarten. Da kann man leicht mal den Überblick verlieren – tun wir aber nicht. Weil wir uns nämlich ausschließlich an der allerbesten Qualitäten orientieren.



Wir sind fest davon überzeugt, dass wir als Lebensmittelhandel Genuss und Nachhaltigkeit voranbringen können – das beweisen wir Tag für Tag.

Sébastien Gibard, Marktleiter



Grüner einkaufen – mit dem FrischeParadies in Stuttgart liegen Sie damit goldrichtig. Nicht nur, dass wir bei unserem Sortiment auf eine ausgewogene ökologische Bilanz achten. Hier legen wir sogar beim Gebäude Wert auf höchsten nachhaltigen Standard. Während Sie sich in entspannter Markthallenatmosphäre auf über 1.000 m<sup>2</sup> begeistern lassen, leistet über Ihnen ein komplett begrüntes Dach einen Beitrag zur Energieeffizienz und zum Klimaschutz – und das mitten in Stuttgart. Da kommt ganz schnell das Gefühl auf, durch eine Oase zu laufen.



EIN TIPP:

Probieren Sie unbedingt unsere Panama Pine Ananas – Sie werden nach einem Bissen wissen, warum.



# LECKER, LECKER ... Ga

Die Welt der Garnelen ist groß, sehr groß sogar. Wir unterscheiden rund 6.000 verschiedene Garnelenarten. Da kann man leicht mal den Überblick verlieren – tun wir aber nicht. Weil wir uns nämlich ausschließlich an der allerbesten Qualität orientieren.



**GRÜNDUNG:** Moll GmbH  
**SEIT 2003:** FrischeParadies  
**MITARBEITERZAHL:** 80  
**ADRESSE:** Ulmer Str. 159, 70188 Stuttgart  
**KONTAKT:** 0711 55300-0  
bestellung-stuttgart@frischeparadies.de



Einfach scannen:  
Informationen über Ihr  
FrischeParadies Stuttgart

Die Nachfrage nach den kleinen, delikaten Eiweißbomben ist so hoch, dass reiner Wildfang schon lange nicht mehr ausreicht. Das gibt uns aber die Möglichkeit, in streng kontrollierten Aquakulturen erstklassige Ware ohne Qualitätsschwankungen zu produzieren. Dank unserer ausgewiesenen Expertise als Fisch- und Seafoodexperten wissen wir ganz genau, wie echte Highend-Garnelen auszusehen und zu schmecken haben. Das Resultat: Wir lassen unsere Garnelen streng kontrolliert unter den besten und gesündesten Bedingungen heranwachsen. Und das schmeckt man.

## Ausführungen

Unsere Garnelen erhalten Sie in folgenden Ausführungen:

-  oK oS ➔  
ohne Kopf, ohne Schale
  -  oK mS ➔  
ohne Kopf, mit Schale
  -  mK mS ➔  
mit Kopf, mit Schale
- Ware mit Kopf ➔ ➔  
Kaliber inkl. Schutzglasur  
per Kilo
- Ware ohne Kopf ➔ ➔  
Kaliber inkl. Schutzglasur  
per lbs., englische Pfund (0,454 kg)

## Kalibrierungen

Hier die verfügbaren Kalibrierungen unserer Garnelen sowie Angaben zur Stückzahl pro Einheit:

Größe	Ohne Kopf	Mit Kopf
4/6	9–13	
6/8	14–18	7–8
8/12	19–27	9–12
13/15	28–33	13–15
16/20	34–44	16–20
26/30	58–66	





Da öffnet sich der Himmel:  
**Austern**  
*Perles du Mont Saint-Michel*

Dem Besucher von Mont Saint-Michel bieten sich drei fantastische Möglichkeiten: die wunderbare Stadt erkunden, mit der Fähre auf die Kanalinseln übersetzen oder, und das sollte hier Pflicht sein: die einzigartigen Austern kosten.

Hier heißen die Austernzüchter Seegärtner. Jahrhundertlange Erfahrung und Geduld machen sie zu den besten der Welt. Die Arbeit ist aufwendig und mühsam, aber sie lohnt sich. Denn der Geschmack ist sensationell. Zunächst werden die jungen Austern zu 1.000 Stück im überschenkel tiefen Meer auf sogenannte Austerntische gesetzt. Innerhalb von 18 Monaten werden die Mengen zunächst auf 500 Stück, dann auf 180 Stück aufgeteilt.



Und jetzt kommt's: Die Züchter drehen die Austern im Rhythmus der Gezeiten vorsichtig um. So gelingt eine perfekte Schalenbildung. Der Lohn der Arbeit: unsere FrischeParadies-Eigenmarke.



Neben unserem hochwertigen Standardsortiment lassen wir uns auch beim Kaviar nicht die Butter vom Brot nehmen. Für unsere Kaviar-Eigenmarke arbeiten wir mit exklusiven Anbietern zusammen. Gemeinsam entwickeln wir außergewöhnliche Selektionen für Ihre Küche. Ein neues Lagerkonzept garantiert Ihnen immer den frischesten Kaviar in drei unterschiedlichen, aber immer exquisiten Qualitäten und vielen Gebindegrößen. Selektionen für unseren FrischeParadies-Kaviar beziehen wir aus verschiedenen Herkünften.

EINE KLASSE FÜR SICH:  
**UNSER KAVIAR**

- 1 Imperial Caviar**  
 Perfekte optische Eigenschaften und ein Geschmack mit nussiger Note machen den Imperial Caviar zum Liebling der Spitzengastronomie.
- 2 Ossetra Caviar**  
 Ein kleines, festes Korn und der typisch nussige Geschmack machen den Ossetra Caviar ideal für Feinschmecker und Kenner.
- 3 Siberian Caviar**  
 Das kleinere, dunkle Korn zu einem attraktiven Preis macht den Siberian Caviar zu unserem „Einstiegs-Kaviar“ zum Kennenlernen.

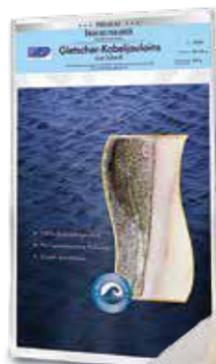
Viele Isländer glauben an Feen und Elfen. Damit können wir uns anfreunden. Dafür glauben wir an ihre ausgezeichnete Fischqualität.

## Gletscher- Fischfilets aus Island



Schonend und streng reguliert, werden in Island tagtäglich die aktuellen Fische der jeweiligen Saison gefischt. Dazu gehören z. B. Kabeljau, Steinbeißer, Seelachs, Rotbarsch und Schellfisch. Natürlich nach MSC-Richtlinien für nachhaltige Fischerei. Anschließend wird der Tagesfang an Land von Hand filetiert, portioniert und sofort einzeln glasiert und unbehandelt tiefgefroren.

Alles zusammengenommen, können wir so eine unnachahmliche Tiefkühlqualität liefern und zugleich den wunderbaren Geschmack nach Meer und Gletscherfrische maximieren.



Schellfisch



Seelachs



Rotbarsch



Kabeljau



Steinbeißer



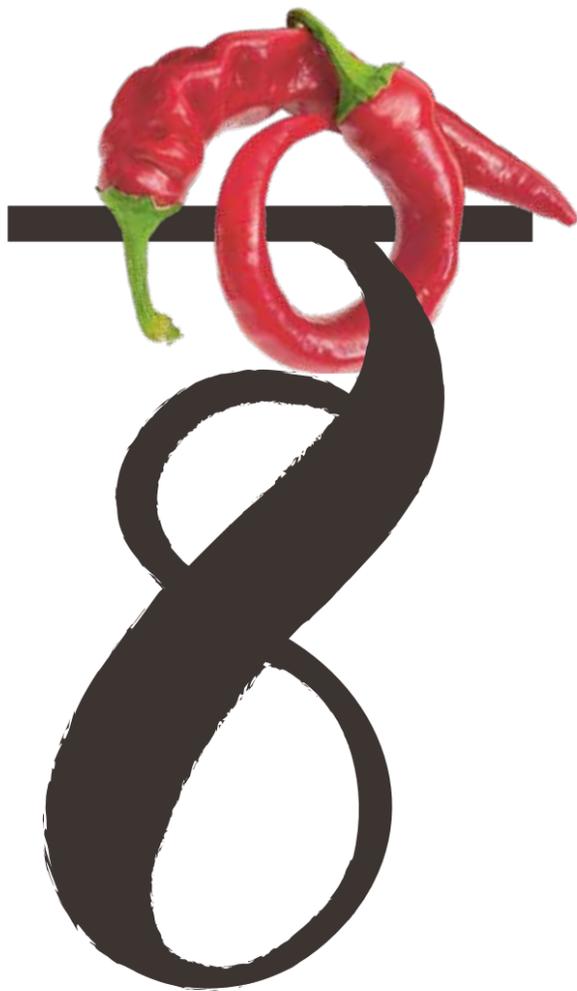
Thailändisches Obst und Gemüse stehen international hoch im Kurs. Die dortigen klimatischen Bedingungen lassen eine ungeheure Vielfalt und Qualität gedeihen. Zudem wird dort noch oft von Hand geerntet. Der Vorteil: Die Erntehelfer erkennen mit ihren geübten Augen den optimalen Reifegrad und ihre Erfahrung sorgt dafür, dass nur ausgereifte Exemplare von Sträuchern und Bäumen gepflückt werden.

## KNACKIG, FRUCHTIG, MAG ICH: OBST UND GEMÜSE AUS THAILAND



**Für das wohl beste  
Obst und Gemüse  
Asiens können Sie  
rund 8.670 Kilometer  
bis zu den besten  
Märkten Thailands  
fahren. Schneller  
geht's, wenn Sie zu  
uns kommen.  
Versprochen!**

Nehmen wir die zu Recht berühmte, hocharomatische Mango Nam Dok Mai. Die Qualität der Ernte wird ständig von unseren Partnern vor Ort geprüft. Doch nicht nur das: Auch die Arbeitsbedingungen und Standards der Lieferkette werden genau in Augenschein genommen und dokumentiert. Zweimal die Woche hebt dann der Flieger Richtung Deutschland ab und versorgt die Frische-Paradies-Märkte mit allerbesten Flugware: mit köstlich duftenden und schmeckenden Produkten der absoluten Spitzenklasse. Probieren Sie thailändisches Obst und Gemüse: bei uns für Sie als Eigenmarke verfügbar.



**QSFP**

*Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies*

**DIE TOP 8 DER SPITZENPRODUKTE:  
UNSERE QSFP-PREMIUM-KLASSE**

Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies, kurz: QSFP. Das ist mehr als ein Gütesiegel oder ein Versprechen: Hinter unserer QSFP-Premium-Klasse stehen größte Sorgfalt, allerfeinste Qualität, maximale Frische und kontrollierte ökologische Nachhaltigkeit. Mehr handwerkliche Exzellenz und Spitzenklasse für Gastronomie und Hobbyköche ist nicht denkbar.

**1 2 3 4 5 6 7 8**



MEHR ALS EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN:



FRISCHE PARADIES

MÜNCHEN

Natürlich schauen wir auch regionalen Lieferanten über die Schulter und kitzeln kleine Geheimnisse im Umgang mit den Produkten aus ihnen heraus – man lernt ja nie aus.

uns an mehreren Tagen alle Schritte von der Aufzucht bis zur Verarbeitung an. Die mitgereisten Food-Experten kennen sich aus, fragen nach und recherchieren ganz genau. Das ist die beste Art, um auch unabhängig von unseren Bemühungen einen unverstellten Blick auf die Produktionsbedingungen zu erhalten – nachzulesen in der Presse und natürlich auf zahlreichen Social Media-Kanälen.



## MEHR ALS EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN:



”

Die Duft- und Geschmacksvielfalt unserer großen Käseauswahl fasziniert auch mich immer wieder. Unsere Kunden dahin gehend kompetent zu beraten ist das Ziel von mir und meinem Team.

Detlef Zollfrank, Teamleiter Käse und Molkereiprodukte

“

Willkommen im FrischeParadies mit der größten Käsetheke aller Filialen. Hier erleben Sie die ganze Vielfalt von Käse und Molkereiprodukten in einem ganz und gar außergewöhnlichen Ambiente. Denn allein die erstaunliche Architektur des historischen Gebäudes auf dem denkmalgeschützten ehemaligen Schlachthofgelände ist einen Besuch wert – aber wie immer beim FrischeParadies sind die inneren Werte noch viel überzeugender: Unser Sortiment lässt keinen Wunsch unerfüllt.

Von hier aus betreiben wir übrigens unseren beliebten Online-Shop: [frischeparadies-shop.de](https://frischeparadies-shop.de)

allereinste Qualität, maximale Frische und kontrollierte ökologische Nachhaltigkeit. Mehr handwerkliche Exzellenz und Spitzenklasse für Gastronomie und Hobbyköche ist nicht denkbar.

1 2 3 4 5 6 7 8

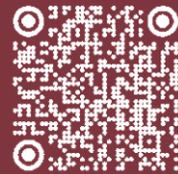


Natürlich schauen wir auch regionalen Lieferanten über die Schulter und kitzeln kleine Geheimnisse im Umgang mit den Produkten aus ihnen heraus – man lernt ja nie aus.

uns an mehreren Tagen alle Schritte von der Aufzucht bis zur Verarbeitung an. Die mitgereisten Food-Experten kennen sich aus, fragen nach und recherchieren ganz genau. Das ist die beste Art, um auch unabhängig von unseren Bemühungen einen unverstellten Blick auf die Produktionsbedingungen zu erhalten – nachzulesen in der Presse und natürlich auf zahlreichen Social Media-Kanälen.



**GRÜNDUNG:** Niederreuther GmbH  
**SEIT 1999:** FrischeParadies  
**MITARBEITERZAHL:** 102  
**ADRESSE:** Zenettistraße 10 e  
 80337 München  
**KONTAKT:** 089 7671-0  
 bestellung-muenchen@frischeparadies.de



Einfach scannen:  
 Informationen über Ihr  
 FrischeParadies München

allerfeinste Qualität, maximale Frische und kontrollierte ökologische Nachhaltigkeit. Mehr handwerkliche Exzellenz und Spitzenklasse für Gastronomie und Hobbyköche ist nicht denkbar.

1 2 3 4 5 6 7 8



MEHR ALS EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN:

## Unsere Lieferantenreisen schaffen Klarheit



Susanne Prangen, Zentraleinkauf, und Dietmar Mükusch, QSP-Scout, beim Besuch der Lachsfarmen in Schottland.



Susanne Prangen, Zentraleinkauf, und Felicitas Yajjou, Marketing, bei den Bauern der Fermiers Landais.



Christian Horacek und Uwe Rößler, Geschäftsführung FrischeParadies, beim Tiroler Milchkalb.

QSP heißt auch: Wir schauen genau nach. Dazu gehen wir vor Ort und machen alles transparent. Auch immer wieder mit dabei: Journalisten, Blogger und Kunden. Unser Ziel ist größtmögliche Authentizität und ein genauer Blick bis ins Detail. Unsere Top-Produzenten kennen das schon und präsentieren voller Stolz alle Maßnahmen und Leistungen, die sich in besten Qualitäten niederschlagen. Nehmen wir zum Beispiel das QSP Marensin-Huhn im Département Landes in Südwestfrankreich. Mehrere Bauern haben sich zusammengeschlossen, um das Geflügel zu züchten und aufzuziehen. Hier laufen die Hühner frei auf Wiesen, Äckern und in den Pinienwäldern herum, können scharren, sandbaden und Insekten picken – alles, was ein glückliches Huhn halt so macht.

Wir belassen es jedoch nicht bei einem kurzen Besuch, sondern schauen uns an mehreren Tagen alle Schritte von der Aufzucht bis zur Verarbeitung an. Die mitgereisten Food-Experten kennen sich aus, fragen nach und recherchieren ganz genau. Das ist die beste Art, um auch unabhängig von unseren Bemühungen einen unverstellten Blick auf die Produktionsbedingungen zu erhalten – nachzulesen in der Presse und natürlich auf zahlreichen Social Media-Kanälen.

Natürlich schauen wir auch regionalen Lieferanten über die Schulter und kitzeln kleine Geheimnisse im Umgang mit den Produkten aus ihnen heraus – man lernt ja nie aus.

# Premium-Qualität

## Fisch & Seafood mit QSFP-Label – als würde die Brandung an die Küchentür klopfen.

Handwerklich betriebene, registrierte Fischereien. Sorgfältige Selektion von fangfrischer Ware, zügige Weiterverarbeitung und Versand – so liefern wir Ihnen die wertvollsten Erzeugnisse der Meere an. Zwischen der Anlandung des Fangs und dem Verkauf vergeht die denkbar kürzeste Zeit – je nach Küstenlage und Land zwischen 24 und 48 Stunden.

## Bestes Fleisch in QSFP-Qualität – und Sie können die Weiden riechen.

Nachhaltig aufgezogen, Futtermittel aus der Region, handwerklich geschlachtet und zerlegt – unsere Fleisch- und Geflügelspezialitäten aus Tirol, aus der Eifel und aus Frankreich kommen aus Familienbetrieben, in denen man jedes einzelne Tier noch schätzt. 100 Prozent regional und 100 Prozent nachvollziehbare Herkunft sind nur zwei der Gradmesser, die wir bei QSFP-Qualität zugrunde legen.

**QSFP**

Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies

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

Die Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies garantiert:

- ➔ **höchste Qualität**
- ➔ **frischeste Ware**
- ➔ **schonendste Verarbeitung**
- ➔ **strengste Qualitätskontrollen**
- ➔ **Berücksichtigung der ökologischen Nachhaltigkeit**
- ➔ **lückenlos dokumentierte Erzeuger- und Transportdaten**



**QSFP**

Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies

- ➔ **Garantierte Frische aus Tagesfängen**
- ➔ **Saubere Gewässer**
- ➔ **Nachhaltige Fangmethoden**
- ➔ **Einhaltung von Schonzeiten**
- ➔ **Exzellenter Geschmack**

## Fisch aus deutschen Gewässern

Mecklenburg-Vorpommern ist eine Oase für Fisch-Gourmets. Hier, in den außergewöhnlich sauberen Bodengewässern, finden sich optimale Laich- und Lebensbedingungen für Ostseelachs, Hecht, Zander & Co. In den küstennahen, flachen Bereichen mischt sich das Süßwasser der Flüsse mit dem Salzwasser der Ostsee. Dies führt zu einem nahrhaften Futtercocktail und optimalem Algenbewuchs.

**QSFP** Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies

**FISCH AUS DEUTSCHEN GEWÄSSERN**

AUSGEZEICHNETE FISCHQUALITÄT DURCH IDEALE BEDINGUNGEN IN DEN OSTSEE- UND BODENGEWÄSSERN | BESTANDSSCHONENDE FISCHEREI | GARANTIERTE FRISCHE AUS TAGESFÄNGEN



Hier gefangene Fische sind eine Delikatesse – und mit unseren QSFP-Anforderungen setzen wir ganz locker noch ein Stück Qualität oben drauf; im Ganzen und teilweise auch als Filet erhältlich.

- ➔ **Flussbarsch (Egli)**
- ➔ **Zander**
- ➔ **Hering**
- ➔ **Ostseelachs**
- ➔ **Hecht**
- ➔ **Ostseeschnäpel**

**QSFP**

Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies

- ➔ **Aus dem Naturpark**
- ➔ **Gezüchtet unter natürlichsten Bedingungen**
- ➔ **Exquisite Qualität und Frische**
- ➔ **Exzellenter Geschmack**

Andalusien exquisit:

## Cadiz Dorade Royale und Wolfsbarsch



**QSFP** Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies

**CADIZ DORADE ROYALE UND WOLFSBARSCH**

aus Andalusien

EINZIGARTIGE MEERESAQUAKULTUR | NATÜRLICHE NÄHRUNGSQUELLE | TRADITIONELLE FANGMETHODEN | MODERNSTE VERPACKUNGS-/VERSANDTECHNIK | OPTIMALE FRISCHE UND QUALITÄT



Im Landschaftsschutzgebiet „Parque Natural de La Breña y Marismas del Barbate“ an der spanischen Atlantikküste liegen die Buchten und Lagunen Andalusiens, die sogenannten „Esteros“. Unser Partner hat hier eine Meeresaquakultur entwickelt, die weltweit ihresgleichen sucht. Hier werden Doraden und Wolfsbarsche gezüchtet, die sich wie ihre wild lebenden Artgenossen entwickeln. Mit traditionellen Fischernetzen werden sie erst direkt nach unserer Bestellung dem Wasser entnommen und schonend verarbeitet. Schnellstmöglicher Transport garantiert absoluten Genuss.

**QSFP**

Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies

- ⇒ Absolute Frische aus Tagesfängen
- ⇒ Allerbeste Qualität und absolute Frische
- ⇒ Handverlesene Extraklasse
- ⇒ Fang nur von handwerklich betriebenen und registrierten Fischereien
- ⇒ Lückenlose Rückverfolgbarkeit

## Fisch und Seafood aus der Bretagne

Die Fische, Schalen- und Krustentiere aus der Bretagne sind ein Fest für Liebhaber der gehobenen Küche. Um das QSFP-Label zu erhalten, müssen die Fischer auf den ausschließlich bretonischen Schiffen, den „petit bateaux“, ganze Arbeit leisten – und das tun sie gerne. Unsere Vorgaben und Maßstäbe für die Auslese sind anspruchsvoll, gewährleisten aber nur absolute Premium-Qualitäten.



- ➔ Wolfsbarsch
- ➔ Seezunge
- ➔ Steinbutt
- ➔ Rote Meerbarbe
- ➔ Saint Pierre
- ➔ Seeteufel
- ➔ Kaisergranat
- ➔ Jakobsmuscheln
- ➔ Miesmuscheln



**QSFP**

Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies

- ⇒ Vorbildliche und nachhaltige Aquakultur
- ⇒ Garantiert schottische Herkunft
- ⇒ Filets im QSFP-Premium-Zuschnitt
- ⇒ Exzellente Frische und Geschmack

## Lachs aus den Glens der schottischen Highlands

Von den umliegenden Hügeln peitscht der Westwind in die von Meerwasser gespeisten Lochs und entwickelt dort eine kräftige Strömung. Dieser stemmen sich die Lachse entgegen und erhalten so ihr festes und saftiges Fleisch.

Hier, in einer naturschonenden Aquakultur, entsteht eine unnachahmliche Qualität, die bereits 1992 als erstes und einziges nichtfranzösisches Produkt mit dem Label Rouge ausgezeichnet wurde – dem Gütesiegel für Lebensmittel aus traditioneller, naturnaher Tierhaltung.

**QSFP**

Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies

- ⇒ Fische vom letzten Fangtag
- ⇒ Höchstes Niveau bei der Auswahl
- ⇒ Loins und Filets im perfekten Zuschnitt
- ⇒ Schonende Verarbeitung und schneller Transport

## Die Auserwählten unter Islands Fischen

Kalter, klarer Grönlandstrom trifft auf warmen Golfstrom – so entsteht eine Wasserqualität, in der sich prächtige Fischschwärme wohlfühlen. In diesen extrem sauberen, sauerstoff- und nährstoffreichen Gefilden werden aus Kabeljau, Rotbarsch, Schellfisch, Scholle und Steinbeißer die absoluten Könige des Fischgeschmacks. Auch als ganze Tiere erhältlich.



Vom Wildfang über die Verarbeitung von Hand bis in den Flieger vergehen nur Stunden – so sieht QSFP-Qualität aus.

- ➔ Kabeljau
- ➔ Rotbarsch
- ➔ Schellfisch
- ➔ Scholle
- ➔ Steinbeißer

**QSFP**

Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies

- ⇒ Einzigartige Aufzucht in den Pinienwäldern im Südwesten Frankreichs
- ⇒ Beste natürliche, artgerechte Nahrung
- ⇒ Geschmackvolles, saftiges Fleisch

## Marensin Maisgeflügel



Es duftet nach Pinienwald, Harz, Heidekraut und Ginster. Dazu weht eine würzig-frische Brise Ozean zu uns herüber. Willkommen im Himmel der Hühner, Perlhühner und Kapaune. Keinerlei Einzäunung beschränkt den Lebensraum der Tiere, natürliches Futter und optimale Bedingungen lassen Saft und Kraft entstehen. Marensin Maisgeflügel in QSFP-Qualität ist außerdem mit dem Label Rouge ausgezeichnet. Die Begründer dieses Siegels, die Fermiers Landais, sorgen dafür, dass ihr Geflügel unter optimalen tiergerechten Futter- und Haltungsbedingungen aufwächst.



- ➔ Maishähnchensuprême & -keule
- ➔ Maisperlhühnsuprême & -keule
- ➔ Küchenfertiges Maishähnchen
- ➔ Maiswachtel
- ➔ Maisperlhuhn
- ➔ Maiskapaun
- ➔ und viele mehr



**QSFP**

Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies

- ⇒ In Tirol geboren, aufgewachsen, geschlachtet und zerlegt
- ⇒ Von kleinen Bauernhöfen
- ⇒ Helles, feinfaseriges, mageres Fleisch
- ⇒ Transparente Herkunftsgarantie

## Das Tiroler Milchkalb



Unberührte Natur, gesunde Weidengräser und reine Luft – hier grasen die Muttertiere, nehmen die besten Nährstoffe auf und geben sie über die Milch an ihre Kälber weiter. Ganz ohne Leistungsförderer und Antibiotika wächst so unser berühmtes Tiroler Milchkalb auf. Rund 2.300 bäuerliche Kleinbetriebe sind die Heimat der Tiere – und keines wird in Gruppen von mehr als sieben Artgenossen gehalten. Umgeben von über 500 Berggipfeln, Gletschern und auf 6.000 km<sup>2</sup> Almen machen hier die traditionsreichen Bauern einen fantastischen und unvergleichlichen Job.

Wenn es um kompromisslose Premium-Ansprüche geht, darf das Tiroler Milchkalb in QSFP-Qualität nicht fehlen.



**QSFP**

Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies

- ⇒ Naturnahe, ganzjährige Freilandhaltung
- ⇒ Regionale, nachhaltige Erzeugung
- ⇒ Manuelle, handwerkliche Schlachtung
- ⇒ Mildes, rundes Lamm Aroma

## Höchster Genuss: das Eifeler Ur-Lamm



Naturbelassene Gräser, schmackhafte Kräuter, geschützte Umwelt, reines Wasser aus Quellen und Bächen, klare Luft und mittendrin: das Blöken der Eifeler Ur-Lämmer. So muss Lamm schmecken: aromatisch, mild, mit feinen Fleischfasern von hervorragender Textur und ausgewogener Fettauflage. Unser QSFP Eifeler Ur-Lamm ist nicht älter als 6 Monate und wiegt bei der Schlachtung nicht mehr als 20 kg.

Das Ergebnis: das leckerste Lammfleisch, das Sie jemals probiert haben. Davon sind wir überzeugt.



# NOCH MEHR Lieblinge

PASTA UND BROT



## DENGG

Die Leidenschaft für die geschmackliche Küche unserer Tiroler Heimat spürt man überall in unserer Manufaktur im Herzen von Tirol. Mit den besten Zutaten und nicht zuletzt mit viel Fingerspitzengefühl fertigen wir unsere einzigartigen Tiroler Spezialitäten. Nach alter Tradition. Egal ob deftig-pikant oder herzhaft süß: In jeder unserer Köstlichkeiten steckt ein kleines Stück Tirol. Und das schmeckt man.



PASTA UND BROT



## PASTA SASSELLA

Sassella in Rheinbach bei Bonn hat sich darauf spezialisiert, frische Pasta höchster Qualität herzustellen. Durch die Verarbeitung in einer speziellen Bronzepresse bekommt die Pasta eine raue, rustikale Oberflächenstruktur und kann dadurch besonders gut Sauce aufnehmen und Geschmack transportieren. Es werden keinerlei Konservierungsstoffe verwendet, lediglich hochwertigster Hartweizengrieß und Eier. Pasta von Sassella ist sehr ergiebig und hat eine Haltbarkeit von ca. sechs bis acht Wochen.



SÜSS



## COPPENEUR

Die Manufaktur Confiserie Coppeneur et Compagnon steht seit 1993 für erlesene Kreationen aus Kakao. Als Pioniere für feinste Produkte aus Kakao und Schokolade verarbeitet Coppeneur ausschließlich natürliche Rohstoffe und Zutaten erlesenster Qualität. Die Schokoladen beinhalten ausschließlich Kakaobutter und haben mind. 72 Prozent Kakaoanteil bei den dunklen Schokoladen und mind. 36 Prozent Kakaoanteil bei den Vollmilchschokoladen. Bei der Herstellung der Schokoladen aus der Produktreihe „Cru de Cacao“ wird zudem auf den Einsatz von Sojalecithin verzichtet.



SÜSS



## GIOLITO

Das ursprungsechte italienische Gelato der Extraklasse der Firma Giolito überzeugt durch Natürlichkeit, Geschmacksreinheit und einzigartige Aromen. „Giòlito“ stammt aus dem Altitalienischen und bedeutet „Freude und Genuss“. Glaubwürdige und ehrliche „Italianità“. Topqualität aus all-natural-Produktion, geradlinig und authentisch. Alle unsere Gelati sind cremig, zartschmelzend und formstabil. Die Sorbetti haben einen Fruchtanteil von bis zu 68 Prozent und sind zudem laktosefrei.



## FLEISCHMANUFAKTUR DIETZEL

Das Handwerk und die Tradition sind der Ursprung des meisterlichen Know-hows der Fleischmanufaktur Dietzel. Gepaart mit steter Innovation, entsteht Tag für Tag kreatives handwerkliches Schaffen.



## FERMIERS LANDAIS

Die Fermiers Landais sind die Begründer des Gütesiegels „Label Rouge“. Ihr Geflügel aus dem südfranzösischen Departement „Les Landes“ wächst unter optimalen, tiergerechten Futter- und Haltungsbedingungen auf.



## GEFLÜGELHOF MEYER

Geflügel ist Familiensache – und das seit 1948! Bis heute steht Familie Meyer aus dem Oldenburger Münsterland für Geflügel der Extraklasse. Nachhaltige Aufzucht und eine schonende, tiergerechte Mast schmeckt man.



# AUSGEWÄHLTE PARTNER

Die Zusammenarbeit mit unseren ausgewählten Partnern ist geprägt von großem Vertrauen, gegenseitigem Respekt und der Lust auf allerfeinste Lebensmittel.



## Fisch und Seafood



## Fleisch und Geflügel



## Obst und Gemüse



## Pasta und Brot



## Käse und Molkereiprodukte



## Allerlei



Nur wer mit den besten Partnern zusammenarbeitet, kann seinen Kunden immer das Beste von allem anbieten.

## Süßes



## Wein und mehr



### FrischeParadies GmbH & Co. KG

Sitz: Lärchenstraße 101  
65933 Frankfurt am Main  
Amtsgericht Frankfurt am Main: HRA 46329  
USt-IdNr.: DE135521586

### Persönlich haftende Gesellschafterin:

Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH  
Sitz: Riedstadt – Amtsgericht Darmstadt: HRB 95033  
Geschäftsführer: John Matthew (Vorsitz),  
Frank Seipelt (Vorsitz), Xavier Buro, Manfred Hofer

### Niederlassungen:

Berlin, Essen, Frankfurt, Fürth, Hamburg, Hürth,  
Leipzig, München, Stuttgart

Telefon +49 (0) 69 351026-0

Fax +49 (0) 69 351026-26

frischeparadies.de

### Konzept und Realisation

hilt griesbaum Werbeagentur GmbH & Co. KG  
hilt-griesbaum.de

### Druck und Papier

Kunze & Partner  
gedruckt auf Soporset Premium Pre-Print

### Bildnachweise

FrischeParadies, Partner und Lieferanten

Unsplash: Rawpixel – S. 7, Jim Tegman – S. 37, Kylee Alons – S. 39, Natalia Fogarty – S. 42, Fancycrave – S. 45, Pineapplesupplyco – S. 46, Jennifer Schmidt, Correen, Dana Devolk – S. 47, Alice Donovan Rouse – S. 49, Alexander Maasch – S. 54, Jorge Zapata – S. 57, Jonathan Pielmeyer, Wine dharma pictures – S. 62, Roberta Sorge – S. 65, Joanna Kosinska – S. 68, Taylor Kiser – S. 69 und 72, Monika Grabkowska – S. 71, Jesse Belleque – S. 75, Marc Babin – S. 79

fotolia.com, iStockphoto.com, shutterstock.com, gettyimages.com

Deutsche Trüffelbäume – S. 44

# Impressum

Die FrischeParadies-Gruppe und ihre Niederlassungen:

- ➡ FrischeParadies Berlin-Charlottenburg  
Morsestraße 2 | 10587 Berlin | 030 390815-0  
bestellung-berlin@frischeparadies.de
- ➡ FrischeParadies Berlin-Prenzlauer Berg  
Hermann-Blanckenstein-Straße 48 | 10249 Berlin | 030 390815-0  
bestellung-berlin@frischeparadies.de
- ➡ FrischeParadies Essen  
Lützowstraße 24 | 45141 Essen | 0201 83134-0  
bestellung-essen@frischeparadies.de
- ➡ FrischeParadies Frankfurt  
Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt | 069 380323-0  
bestellung-frankfurt@frischeparadies.de
- ➡ FrischeParadies Fürth  
Hans-Vogel-Straße 113 | 90765 Fürth | 0911 97564-0  
bestellung-fuerth@frischeparadies.de
- ➡ FrischeParadies Hamburg  
Große Elbstraße 210 | 22767 Hamburg | 040 38908-0  
bestellung-hamburg@frischeparadies.de
- ➡ FrischeParadies Hürth/Köln  
Max-Planck-Straße 44 | 50354 Hürth | 02233 6996-0  
bestellung-huerth@frischeparadies.de
- ➡ FrischeParadies Leipzig  
Maximilianallee 5 | 04129 Leipzig | 0341 14908-0  
bestellung-leipzig@frischeparadies.de
- ➡ FrischeParadies München  
Zenettistraße 10 e | 80337 München | 089 7671-0  
bestellung-muenchen@frischeparadies.de
- ➡ FrischeParadies Stuttgart  
Ulmer Straße 159 | 70188 Stuttgart | 0711 55300-0  
bestellung-stuttgart@frischeparadies.de
- ➡ Fruchthof Handels GmbH  
Josef-Wilberger-Straße 19 | A-6020 Innsbruck  
+43 (0) 512 2626-64 | www.fruchthof.com

