

## FISCH, SEAFOOD & MEHR

\*Ihr Genusskartenpreis

### QSFP Goldforelle



Aquakultur Deutschland/Schleswig Holstein  
frisch, 250-600 g/Stück  
*Tolle Optik – ausgezeichnete Geschmack. Diese Forelle ist das Highlight für Sie und Ihre Gäste.*

pro 100 g **1,99\* | 2,19 €**

### QSFP Glen Douglas Lachsloins



Aquakultur Großbritannien/Schottland  
frisch, ohne Haut, 450-650 g/Stück  
*Unser meisterhafter Glen Douglas Lachs als praktisch grätenfreies Loin.*

pro 100 g **6,49\* | 6,89 €**

### QSFP Seelachsloins



Nordostatlantik/Islandschelf  
frisch, mit oder ohne Haut, 150 g+/Stück  
*Das feste Fleisch mit seinem aromatischen Geschmack eignet sich für alle Zubereitungen.*

pro 100 g **2,19\* | 2,49 €**

### Filet vom schwarzen Heilbutt

Nordostatlantik/Ost-Grönland  
**aufgetaut**, ohne Haut, 200-400 g/Stück

*Der milde Geschmack des weißen, festen Filets macht den Heilbutt zu einem echten Allrounder.*

pro 100 g **2,29\* | 2,59 €**

### Vongole Veraci

Aquakultur Italien  
frisch, ca. 1 kg/Netz

*Frisch gegrillt entfalten Muscheln ein besonders köstliches Aroma. Dazu passt ein kräftiges Würzöl.*

pro 100 g **2,29\* | 2,49 €**

### FrischeParadies Garnelen ohne Kopf, ohne Schale

Aquakultur Vietnam  
**gefroren**, 16/20er  
1 kg/Beutel, 800 g Abtropfgewicht  
*Unsere Garnelen sind eine Delikatesse und von hervorragender Qualität – 100 % ohne Zusätze!*

pro Beutel **30,99\* | 34,99 €**  
38,74\* | 43,74 €/kg

## FLEISCH, GEFLÜGEL & MEHR

\*Ihr Genusskartenpreis

### CAMPO BEEF Angus Entrecôte

Argentinien  
frisch, ca. 1,2 kg/Stück  
*Ausgesuchte Fleischqualität von freilebenden Black Angus Rindern. Mehr Genuss geht nicht!*

pro kg **29,99\* | 32,99 €**

### Ochsenbacken küchenfertig

Großbritannien/Nordirland  
frisch, ca. 350 g/Stück  
*Saftig, durchwachsenes Fleisch, perfekt zum Schmoren oder Kochen geeignet.*

pro kg **27,99\* | 30,99 €**

### Kalbsedelgulasch

EU  
frisch, ca. 1 kg/Packung  
*Aus mageren Fleischstücken geschnitten eignet es sich hervorragend zum Schmoren.*

pro kg **13,49\* | 14,99 €**

### FrischeParadies DUROC Schweinekrustenbraten

Deutschland  
frisch, ca. 2 kg/Stück  
*Die feine Marmorierung sorgt für feinstes, saftiges Schweinefleisch.*

pro kg **8,99\* | 9,99 €**

### QSFP Eifeler Ur-Lammkeule



Deutschland  
frisch, ohne Knochen, ca. 0,8 kg/Stück  
*Wunderbar mild, mit feinen Fleischfasern und von hervorragender Textur.*

pro kg **21,99\* | 23,99 €**

### LABEL ROUGE Schwarzfederhuhn

Frankreich  
frisch, mind. 100 Tage aufgezogen, ca. 1,9 kg/Stück  
*Durch die lange Aufzucht entwickelt sich der aromatische Geschmack dieser alten Rasse.*

pro kg **10,49\* | 11,49 €**

## FEINKOST

\*Ihr Genusskartenpreis

### FrischeParadies Fermentierter Pfeffer

ganz oder geschrotet, 30 g/Glas  
*Von Familienbetrieben im Dschungel Sri Lankas angebaut und fermentiert.*

pro Glas **13,49\* | 14,49 €**  
44,97\* | 48,30 €/100 g

### Trüffelbutter

250 g/Glas  
*Vielseitig verwendbar verleiht diese Delikatesse Ihren Gerichten ein hohes Maß an Tiefe.*

pro Glas **15,39\* | 15,99 €**  
6,16\* | 6,40 €/100 g

### Risotto Reis Carnaroli Aquarello

1 kg/Packung  
*Durch seine Lagerzeit von einem Jahr entwickelt sich der einmalige Geschmack.*

pro Packung **13,49\* | 14,99 €**

FISCH, MEERESFRÜCHTE, FLEISCH UND GEFLÜGEL AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Im vergangenen Genussjahr des FrischeParadieses entführten wir Sie in die bunte opulente Welt des Garten Eden und brachten Ihnen die sinnliche Welt unseres Obst- & Gemüsesortimentes näher. Wir bewegten uns hier in der Hauptsache am Tellerrand. Nun wandern wir wieder in die Tellermitte und widmen uns herausragenden Fleischsorten, hochwertigen Fischen und Meeresfrüchten und präsentieren Ihnen das, was wir am besten können: Das Beste von allem.



FRISCHEPARADIES ALS SPRUDELNDE QUELLE FÜR INSPIRATION & KNOW-HOW

Wir möchten Sie mit viel Know-how, Lust und Leidenschaft für die Opulenz und Vielfalt in den Bereichen Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch und Geflügel begeistern und setzen jeden Monat den Fokus auf ein anderes Thema. Seien Sie gespannt auf die herrlichsten Genüsse aus salzigen Gewässern, die wunderbare Welt der Krustentiere oder Muscheln. Wir erzählen Ihnen Spannendes zu besonderen Cuts vom Rind und Kalb und zahlreichen anderen Köstlichkeiten, die Ihr Genießerherz höher schlagen lassen. Know-how und Inspiration bieten wir Ihnen hierbei auf vielen Kanälen. Wenn Sie sich regelmäßige Spaziergänge auf unserer Website gönnen oder auch unseren Newsletter abonnieren, entdecken Sie all unsere Profi-Tipps, leckere Rezepte und feine Stories zu Produkt & Produzent.

OBST, GEMÜSE & MEHR

\*Ihr Genusskartenpreis

Navel Orange mit Blatt „La Mante“

Italien, Klasse I

Kernarm und leicht zu schälen mit einer feinen Balance zwischen Säure und Süße.

pro kg **3,49\* | 3,69 €**

Clementinen mit Blatt „La Mante“

Italien, Klasse I

Softig, fruchtig und kernarm – intensiv schmeckende Clementinen.

pro kg **4,29\* | 4,99 €**

Artischocken mit Blatt „Mamme“

Italien

Die Königin der Gemüse. Eine echte Delikatesse mit köstlichem Herz.

pro Stück **2,49\* | 2,69 €**

Radicchio di Castelfranco

Italien

Radicchio passt wunderbar zum leichten Start ins neue Jahr.

pro kg **6,69\* | 6,99 €**

Mönchsbart/ Barba di Frate

Niederlande

Das schnittlauchähnliche Gemüse wächst auf Salzwiesen - schmeckt wunderbar zu Pasta.

pro kg **12,99\* | 13,19 €**

Frühkartoffel Spunta

Italien, festkochend

Tiefgelb mit einzigartigem Aroma und angenehm glatter, nicht blättriger Schale.

pro kg **1,69\* | 1,99 €**

WEIN & MEHR

Niepoort Fabelhaft Branco FrischeParadies-Edition Douro DOC

Douro - Portugal

Ein straffer und mineralischer Weißwein aus den Weinbergen Dirk Nieports im Dourotal, der durch die Glimmerschiefer-Böden eine feinwürzige Aromatik erhält

0,75 l/Flasche | Grundpreis: 12,52\* | 13,19 €/l

pro Flasche **9,39\* | 9,89 €**



Andrero Nero d'Avola Terre Siciliane IGP

Sizilien - Italien

Der Nero d'Avola aus der Serie „Andrero“ ist verwöhnt von der Sonne Siziliens. In der Nase zeigt er deutliche Aromen reifer, roter Früchte und Marmelade. Am Gaumen ist er ausgewogen, kraftvoll und körperreich mit einem langanhaltenden Abgang

0,75 l/Flasche | Grundpreis: 7,99\* | 8,65 €/l

pro Flasche **5,99\* | 6,49 €**



Kellerei Alibrianza

Die 1981 als Familienunternehmen gegründete Kellerei Alibrianza steht seither für die Vinifizierung edelster Trauben aus den wichtigsten Regionen Italiens. Den Wunsch, eigene Reben zu bewirtschaften, erfüllte sich Seniorchef Roberto Mazzei mit der Übernahme des traditionsreichen Weinguts Cascina Radice im Piemont. Als der Sohn Andreas mit in den Betrieb einstieg wurde entschieden, auch in Sizilien Rebflächen zu erwerben und zu bewirtschaften. Mit süditalienischen Wurzeln war Roberto Mazzei schon lange von dem Potenzial der Weine dieser Region überzeugt und gründete die Weinlinie Andrero. Die Insel ist bekannt für ihr mediterranes, angenehmes Klima mit seinen vielen Sonnenstunden und der erfrischenden Meeresbrise. Die ersten autochthonen Rebsorten in der Bewirtschaftung waren Nero d'Avola und Grillo.

