

FISCH, SEAFOOD & MEHR

FRISCHEPARADIES Super Sashimi Thunfischfilet

Östlicher Indischer Ozean frisch

Harmoniert hervorragend sowohl mit mit klassischen als auch exotischen Aromen.

pro 100 g **4,59 * | 5,59 €**



QSFP Seelachsloins mit oder ohne Haut

Nordostatlantik/Islandschelf frisch 150 g+/Stück

Das feste Fleisch eignet sich mit seinem würzigen Geschmack für alle Zubereitungsarten.

pro 100 g **2,09 * | 2,39 €**

Premium Lachsloins

Norwegen frisch 500-700 g/Stück

Perfekter Zuschnitt und praktisch grätenfrei – der zeitlose Klassiker.

pro 100 g **5,99 * | 6,59 €**

Steinbeisserfilet

Nordostatlantik/Islandschelf frisch 200-800 g/Stück

Edel und genussvoll - Das feste Fleisch begeistert Feinschmeckergaumen

pro 100 g **2,49 * | 2,79 €**

FRISCHEPARADIES Cocktail Garnelen ohne Schale, mit Schwanzsegment

Vietnam gefroren, gekocht 26/30er, 1 kg/Beutel, 800 g Abtropfgewicht

Unsere Garnelen aus Aquakultur sind eine Delikatesse und von bester Qualität!

pro Beutel **23,99 * | 27,99 €**
29,99€/kg * | 34,99€/kg

Austern Trio, Sorten: Flache Auster 000, Bretonische Auster M, Tsarskaya Auster M

Frankreich frisch 3 x 4 Stück/Korb

Je 4 Austern höchster Qualität. Zum Kennenlernen und Feinschmecken.

pro Korb **22,99 * | 24,99 €**

FLEISCH, GEFLÜGEL & MEHR

MOOQ Dry Aged Chateaubriand

Deutschland frisch ca. 500-600 g/Stück

Intesiver Geschmack mit Noten von Butter und Nuss zeichnet das Filetmittelstück aus.

pro kg **53,99 * | 59,99 €**

FRISCHEPARADIES DUROC Schweine- krustenbraten

Deutschland frisch ca. 2 kg/Stück

Die feine Marmorierung sorgt für feinstes, saftiges Schweinefleisch.

pro kg **8,99 * | 10,99 €**

IBERICO Schweinekarree

Spanien frisch ca. 1 kg/Stück

Die Eichelfütterung sorgt für den typisch nussig-buttrigen Geschmack des Fleisches.

pro kg **29,99 * | 33,99 €**

Lammkarree

Irland frisch 2 x ca. 450 g/Packung

Macht nicht nur in der Pfanne, sondern auch auf dem Grill eine gute Figur.

pro kg **34,99 * | 38,99 €**



QSFP Marensin Stubenkükenteile

Frankreich frisch je 2 x Brustsuprême/Keule, ca. 300 g/Packung

Maisfütterung, bäuerliche Haltung mit viel Auslauf ergeben zartes, maisgelbes Fleisch.

pro kg **16,99 * | 18,99 €**



QSFP Maiswachtel

Frankreich frisch 2 x 190 g/Packung

Durch die Maisfütterung besonders saftig mit perfektem, feinen Wildgeschmack.

pro Pak **7,99 * | 8,99 €**
21,03€/kg * | 23,66€/kg

FEINKOST

BLUE ELEPHANT Currypaste rot, grün & gelb

70 g/Packung

Der perfekte, authentische Schliff für Currys oder asiatisch angehauchte Marinaden.

pro Pak **1,59 * | 1,99 €**
22,71€/kg * | 28,43€/kg

FRISCHEPARADIES Kaffee Spezialitäten Cafe Creme & Espresso

ganze Bohnen, 1 kg/Beutel

Edle Kaffeekomposition aus feinsten Bohnen

pro Beutel **18,99 * | 20,99 €**

MISSIS Eisdessert Apfelstrudel, Marillen-Topfenstrudel, Mozarttorte, Schwarzwälder Kirsch

gefroren 195 g/Becher

Tortengeschmack und Eis - die perfekte Kombination vereint für höchsten Genuss.

pro Becher **6,99 * | 7,49 €**
35,85€/kg * | 38,41€/kg

NORDIC BY NATURE – UNSERE KULINARISCHEN HELDEN AUS DER NORDISCHEN WASSERWELT

Ob Skrei, Graved Lachs oder Lutefisk: Fisch spielt in der nordischen Küche von jeher eine große Rolle. Die nordischen Länder sind bekannt für ihre zahlreichen Flüsse, Seen, Fjorde und Küsten an Nord- und Ostsee, und jede Jahreszeit bietet ihre eigenen kulinarischen Highlights, die in der Nordic Cuisine perfekt mit dem saisonalen Angebot von Gemüse und Früchten kombiniert werden.

Fisch und Meeresfrüchte, Beeren, Obst, Gemüse, Wild – die nordische Küche wertschätzt die Produkte aus ihrem unmittelbaren Umfeld, aus Garten, Wald, Strand und Wasser. Dabei spielt neben dem respektvollen Umgang mit der Natur auch Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle: Die möglichst vollständige Verwertung, „from nose to tail“, ist eine Selbstverständlichkeit. Natürlich wird so auch die traditionelle Esskultur der jeweiligen Region bewahrt. So stehen je nach Land und Region unterschiedliche Zubereitungen und Spezialitäten im Mittelpunkt.



OBST, GEMÜSE & MEHR

Mango „Ready to Eat“

Peru frisch, Flugware

Reif gepflückt, erreicht uns intensiv schmeckende, süße Mango per Flugtransport.

pro Stück **5,79 * | 6,29 €**

Grüner Spargel

Peru/Mexico frisch 450 g/Bund

Mit einer leichten Zitronenmarinade eine schöne vegetarische Beilage.

pro Bund **6,59 * | 6,99 €**
14,64€/kg * | 15,53€/kg

Baby Pak Choi

Spanien frisch 500 g/Packung

Knackig, frisch für bewussten Genuss im neuen Jahr.

pro Pak **4,99 * | 5,39 €**
9,98€/kg 10,78€/kg

FRISCHEPARADIES Zitronengras

Thailand frisch

Passt wunderbar zu Seafood Curry und ist der Klassiker aus der asiatischen Küche.

pro kg **16,49 * | 17,99 €**
* |

FRISCHEPARADIES Wok Gemüse

Thailand frisch 250 g/Packung

Raffinierter Gemüsemix – ideal für die schnelle und schmackhafte Asiaküche.

pro Pak **5,99 * | 6,49 €**
23,96€/kg * | 25,96€/kg

Edamame Sojabohnen

gefroren 500 g/Packung

5-7 Minuten in Salzwasser kochen, mit Meersalz bestreuen und noch warm genießen.

pro Pak **2,59 * | 2,79 €**
5,18€/kg 5,58€/kg

WEIN & MEHR

Château Haut-Rian Entre-deux-Mers

Château Haut-Rian - Côtes de Bordeaux - Frankreich

„Weißweine aus dem Entre-Deux-Mers sind der Inbegriff für Frische und Lebendigkeit à la Bordelaise. Mit Aromen nach jugendlicher Papaya und Galia-Melone, feiner Mineralität und Säurestruktur belebt dieser FrischeParadies-Klassiker den Gaumen auf leichte frühlommerlicher Art.“

trocken, 0,75 l/Flasche

pro Fl **5,99 * | 6,49 €**
7,99€/l * | 8,65€/l



Izadi Reserva

Bodegas Izadi - Rioja - Spanien

Ein eleganter klassischer Rioja Reserva aus 100% Tempranillo. Seine Aromen reichen von schwarzer und roter Johannisbeere, Tabak bis zu einer feinen Note nach Sandelholz und Lakritz. Nach wie vor jugendlich ist er mittelkräftig, mit elegantem, seidigem Tannin und belebender Säure.

trocken, 0,75 l/Flasche

pro Fl **11,49 * | 11,99 €**
15,32€/l * | 15,99€/l



Château Haut-Rian

Mit ihren Wurzeln historischer Winzerfamilien lag es eigentlich nahe, dass Isabel le und Michel Dietrich eines Tages auch ein Weingut übernehmen würden. So gehört nun seit 1988 das ca. 80 ha große Château Haut-Rian dem Elsässer Michel Dietrich und der aus der Champagne stammenden Isabelle Dietrich - hier vereinen sich ihr Wissen und Ehrgeiz. An den Hügel von Rions und in der Gemeinde Soullignac, südöstlich von Bordeaux, wachsen die Trauben mit den entsprechenden Herkunftsbezeichnungen. Hier in der „1er Côtes de Bordeaux“, einer immer noch untergeschätzten Region des Bordelais, erzeugt Familie Dietrich Weine, die sich gleichermaßen durch Eleganz, Frucht und Ausgewogenheit auszeichnen. Die feinen, aber intensiven Aromen ihrer Weine machten das Château weit über die Grenzen Bordeaux bekannt.

