

# GENUSS

## Aussichten

MUSCHELN WIR MAL

VOM 13. MÄRZ BIS 25. MÄRZ 2023

17. & 18. MÄRZ

Die beste Fischtheke  
der Stadt:

Wir haben die  
Kompetenz!



FRISCHE PARADIES

# PROSECCO SPUMANTE – Perlende Lebensfreude

V8+ Ottopiu Vineyards steht wie kaum ein anderer Produzent für modernen, gehobenen Stil und Genuss für Prosecco mit Herkunft und Jahrgang. Dank traditioneller Flaschengärung ist die Perlage ausdrucksstark und unterstreicht die Finesse des Bouquets. V8+ Prosecco verkörpern Eleganz und Vielseitigkeit. Die Ziffer 8 als Symbol für Unendlichkeit, Unsterblichkeit und Engagement wird ergänzt mit dem „+“ an Fürsorge, Aufmerksamkeit und Liebe, die in die Arbeit der Ottopiu Weine fließt.

## Food & Wine Pairing

Carlo ist ein verführerisch puristischer Prosecco aus 100% Glera. Typisch grünfruchtig nach Melonen oder Apfel und weissen Blüten ist er animierend frisch am Gaumen mit feingliedrigem lang anhaltendem Mousseux. Sein klares Profil mit diskreter Aromatik macht ihn zum idealen Begleiter zum Aperitif oder Vorspeisen mit frischen Köstlichkeiten aus dem Meer, wie z.B. Tsarskaya Austern oder Miesmuscheln, aber auch QSFP Meerscheidemussheln oder QSFP Venusmussheln.



## OTTOPIU VINEYARDS Prosecco V8+ CARLO Millesimato Brut

Venetien | Italien

0,75 l/Flasche 12,65\* | 13,32 €/l

9,49\* | 9,99 €

pro Flasche

## KULINARISCHE WASSERWELTEN

# MUSCHELN WIR MAL

## Geschmack nach Meer



Harte Schale, weicher Kern. Wir tauchen weiter ab in den kulinarischen Wasserwelten und legen ein besonderes Augenmerk auf die unscheinbaren Schätze im Verborgenen. Das Reich der Muscheln ist so abwechslungsreich und vielseitig, wie kaum ein anderes. Ob roh im Ganzen geschlürft oder hauchdünn als Carpaccio serviert oder doch lieber pochiert oder kräftig gegrillt? Muscheln wir mal. Fest steht: Jederzeit die höchste Qualität vor Augen, begeben wir uns auf eine Genussreise hinter die Kulissen der Schalen und schlemmen uns durch die kulinarischen Perlen der Muschelwelt.

## FRAGEN AN ...

# Saad Handou

**Saad Handou ist im Team unseres Zentraleinkaufs in Hürth. Er ist ein absoluter Experte, wenn es um Fisch und Meeresfrüchte geht und veredelt mit seinem Wissen unsere Produktauswahl.**

### Auf welchen Wegen bist du zu uns gekommen?

Um mein Studium zu finanzieren habe ich in der Gastronomie gejobbt. War dort erst Tellerwäscher, dann Chefkoch. 2007 kam ich dann ins FrischeParadies, zunächst in Essen, dann in München jeweils als Einkaufsleiter. Und seit einigen Jahren bin ich nun hier in Hürth.



**... und warum bist du zu uns gekommen?** Für mich war die Fischerei schon immer faszinierend. Als ich in Kenitra, Marokko, morgens immer die vielen Fischerboote hinausfahren sah und den frischen Fisch im Hafen kosten konnte, war mir klar, dass Fisch & Meeresfrüchte ein wichtiger Bestandteil meiner Ernährung sind – und ich auch damit arbeiten möchte. Hier im FrischeParadies schließt sich für mich der Kreis.

**Welches Know how ist wichtig für diesen Job?** ... das sind einige Eigenschaften, einfach weil unsere Produzenten aus aller Welt kommen. Ich brauche viel Fachwissen zum Produkt, zur Logistik, ein gutes Gespür für Kommunikation – auch vor kulturellem Hintergrund. Fremdsprachen sind da natürlich auch ein Muss.

**Wer unterstützt dich im Team?** Alle! Wir sind ein super Team im Zentraleinkauf! Wir betreuen unsere Niederlassungen, Lieferanten, Partner und beschaffen mehr als 26.000 Artikel. Da hilft jeder jedem.

**Was unterscheidet unsere Fische von dem des LEH?** Kurz gesagt ist es die Qualität. Gepaart mit unserem Wissen, dem Service und die Auswahl, die wir bieten. Wir werden hier sehr hohen Ansprüchen gerecht.

### Welche Produzenten liegen dir besonders am Herzen?

Es sind die vielen kleinen Betriebe mit spannenden Geschichten, wie die Fischer aus der Bretagne, Cadix, Galizien oder auch von den Malediven. Mit ihnen zu arbeiten ist schon etwas Besonderes.

**... und zum Schluss interessiert uns noch dein Lieblingsprodukt.** Ich mag eigentlich jedes Produkt dieser Warengruppe. Keine bietet hier in Konsistenz, Zubereitungsart und Geschmack so viele Varianten und Möglichkeiten.

# MUSCHELN & AUSTERN

## *Harte Schale, weicher Kern*

Ob Tahiti oder Borkum, Muscheln gehören zum Strandurlaub wie der Sand zwischen den Zehen. Die kleinen Kunstwerke des Meeres sehen nicht nur schön und dekorativ aus, sie sind gleichzeitig seit Jahrhunderten eine kulinarische Delikatesse und gehören zu unseren ältesten Proteinquellen überhaupt, überaus geschätzt von Mensch und Möwe! Es gibt übrigens weltweit rund 10.000 unterschiedliche Muschelarten, von denen lediglich 28 zu den essbaren Muschelarten gehören.

Salzig, süß, jodig, zart bitter und umami: Voll köstlicher Aromastoffe und natürlicher Geschmacksverstärker, die nach Meer, Strand, Wind, Seetang und Fernweh schmecken – das macht Muscheln so einzigartig! Am besten genießen Sie sie roh, frisch aus dem Meer. Ihr Eigengeschmack ist stark, tief und komplex. Und auch zubereitet begeistern sie mit seidig-cremigen, mildem und rundem Geschmack.

Darüber hinaus haben sie eine beeindruckende Ökobilanz und bringen noch einige weitere Vorteile mit sich! Muschelzuchten sind weder von Krankheiten bedroht noch muss man sich bei ihrer Zucht Sorgen um den Artenschutz machen. Muscheln sind wahrscheinlich nicht nur das Beste aus dem Meer, sondern eine der besten Optionen im Hinblick auf den Genuss von Tieren. Ob roh, gedämpft, gekocht, gebraten oder sautiert, entdecken Sie mit uns das kulinarische Muschelglück und werden Sie Fan von Austern, Meermandeln & Co.

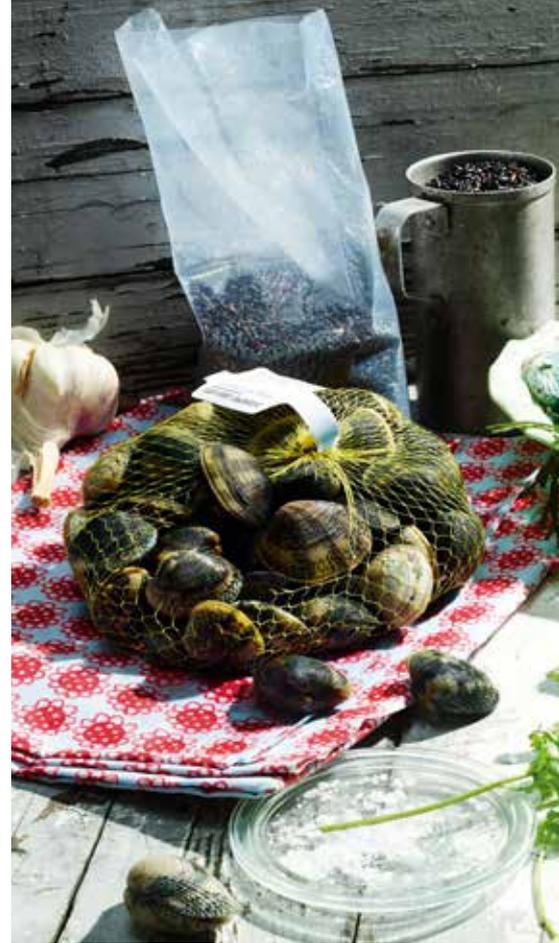
### UNSER PROFITIPP

## *Klopf-Klopf*

Der verbreitete Gedanke, dass Miesmuscheln, die vor dem Kochen bereits geöffnet sind, in den Müll gehören, stimmt nicht ganz! Die Muscheln fallen im Laufe der Kühlkette in eine Art Schlaf. Daher kann es vorkommen, dass auch top frische Miesmuscheln beim Kauf leicht geöffnet sind. Ist das der Fall, empfiehlt sich der Klopftest. Klopfen Sie Ihre Miesmuscheln ruhig etwas kräftiger auf die Arbeitsfläche. Ist die Muschel frisch und lebendig, wacht sie quasi auf und schließt sich wie vor Schreck wieder. Somit hat sie vorerst wieder ihre Ruhe und Sie können sicher sein, keine gesunde Muschel entsorgt zu haben.



Informationen zu unseren Muschelarten finden Sie hier.



## 17. & 18. MÄRZ

Die beste Fischtheke der Stadt:  
**Jetzt vormerken!**

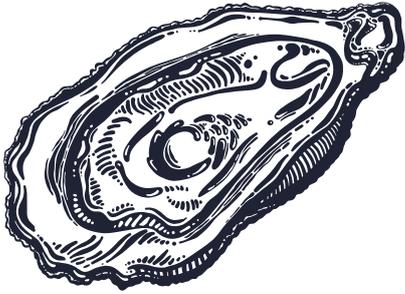
An diesem Genusswochenende dreht sich alles um das Herzstück unserer FrischeParadiese: die beste Fischtheke. Was Sie an unserem Aktionswochenende erwarten dürfen:

- Eine exklusive Fisch- und Muschelauswahl
- Verkostungen von feinsten Delikatessen
- Showfiletieren
- Verlosungen mit tollen Preisen

Erfahren Sie Interessantes über unsere Produkte und lassen Sie sich beraten.

Wir freuen uns auf Sie!





# MUSCHELN & FISCH

## Muscheln wie mal

Frischen Fisch und beste Muscheln auf den Tisch? Klar, denn im März steht alles unter dem Motto Muscheln. Wir zeigen Ihnen wieder einmal, was wir können: FRISCHE! Unsere QSFP Meerscheidemuscheln und QSFP Venusmuscheln aus Spanien sind einzigartig. Ebenfalls verwöhnen wir Sie mit einer großen Austernauswahl. Probieren Sie sich durch und planen Sie jetzt Ihr Ostermenü.

## Austern

### Austern Trio

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

Beliebte Raritäten aus dem Meer. Der feine Geschmack von mineralisch frisch bis hin zu nussig mild bietet Ihnen die Vielfalt unseres Austern Trios.

Aquakultur Frankreich, frisch

3 x 4 Stück/Korb

25,99\* | 27,99 €  
pro Korb

### Tsarskaya Austern

Die monatelange Reifezeit verleiht der Premium Auster ein kräftiges Muskelfleisch mit dezenter Mandelnote.

Aquakultur Frankreich, frisch

Größe M

1,99\* | 2,29 €  
pro Stück

### Gillardeau Austern

Der Geschmack der Gillardeau Auster ist leicht mineralisch mit intensiver Meeresnote. Am besten zusammen mit einem Glas Champagner oder Wein genießen.

Aquakultur Frankreich, frisch

Größe M, 12 Stück/Korb

37,99\* | 39,99 €  
pro Korb

Mehr Infos zum Thema  
Austern finden Sie hier.



### QSFP Meerscheidemus- muscheln

Meerscheidemuscheln eignen sich sehr gut zum Dünsten oder Braten in der Pfanne. Zudem werten sie verschiedenste Gerichte wie z. B. ein schmackhaftes Risotto kulinarisch auf.

Aquakultur Spanien, frisch

3,49\* | 3,79 €  
pro 100 g



### QSFP Venus- muscheln

Vongole Veraci oder Teppichmuschel – Namen hat sie viele und Geschmack sogar noch mehr. Genießen Sie aromatische Pasta-Klassiker oder zauberhafte Meeresfrüchteplatten sowie Antipasti.

Aquakultur Spanien

frisch

2,19\* | 2,49 €  
pro 100 g

### Miesmuscheln

Der cremig, leicht salzig-mineralische Geschmack der Muschel schmeckt nach Meer pur. In Sud als Schöpfgericht oder mit würzigen Dips zu krossem Weißbrot serviert – klassisch und immer wieder gut.

Aquakultur Irland, frisch, 1,4 kg/Schale

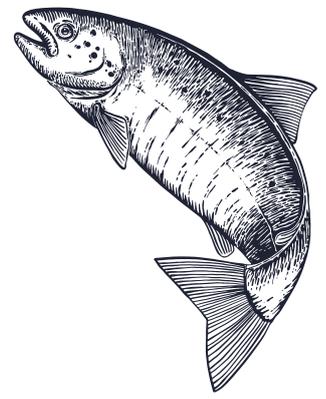
8,56\* | 9,99 €/kg

11,99\* | 13,99 €  
pro Schale

## MUSCHELVIELFALT

Entdecken Sie weitere Köstlichkeiten an Ihrer Fischtheke. Wir halten stets abwechslungsreiche Köstlichkeiten, wie eine vielfältige Muschelauswahl, für Sie bereit.





### ASC Dorade Royale

Herrlich frischer Seegenuss. Am besten serviert mit geschmolzenen Tomaten, geschmorter Paprika und dazu Safran-Muschel-Gnocchi!

Aquakultur Kroatien  
frisch, 300-500 g/Stück

1,39\* | 1,59 €  
pro 100 g



### ASC Eismersaiblingsfilet

Aus nachhaltiger Aquakultur in Island. Festes, geschmackvolles Fleisch, perfekt zum Dünsten im Ofen oder zum Dämpfen.

Aquakultur Island  
frisch, 200-800 g/Stück

3,39\* | 3,79 €  
pro 100 g



Diese Produkte stammen aus einer Zucht, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für verantwortungsvolle Aquakulturen zertifiziert wurde. [www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)

## Passt dazu

### Meeressalat

Er schmeckt intensiv nach Meerwasser und weist dabei eine leichte herbe Note auf. Seine knackig, feste Textur macht ihn zum Highlight als Salat.

3,49\* | 3,99 €  
pro 100 g

### Lappentangalgen

Die volle Ladung Meer. Genießen Sie die rötliche Alge pur, im Salat oder als Zutat in der Suppe. Auch kross gebraten als veganer Frühstücksspeck ein echter Leckerbissen.

3,49\* | 3,99 €  
pro 100 g



### QSFP Seehechtloins

Feiner, fettarmer Fisch. Das zarte Fleisch verträgt sich bestens mit kräftiger Würze und lässt sich hervorragend überbacken oder im Eintopf mit Muscheln kombinieren. Wildfang Nordostatlantik/Portugiesische Gewässer  
frisch, 150 g+/Stück

2,79\* | 2,99 €  
pro 100 g



### QSFP Seeteufelfilet

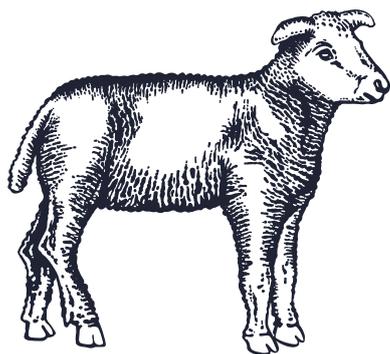
Dank des festen, schmackhaften Fleisches steht Ihnen kulinarisch die ganze Welt offen. Ob gebraten in Olivenöl, asiatisch mariniert oder bodenständig im Speckmantel – einfach lecker!

Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf  
frisch, 300-500 g/Stück

5,49\* | 5,99 €  
pro 100 g



\*Dieser Preis gilt nur in Verbindung mit einer FrischeParadies Genusskarte.



# FLEISCH & GEFLÜGEL

## *Saftig und zart*

Die Osterfeiertage stehen schon bald vor der Tür und somit auch die Zeit für aufwändigere Zubereitungen von Kalb, Roastbeef, Lamm und Geflügel. Wir präsentieren Ihnen eine wunderschöne Fleischauswahl in den besten Qualitäten und Zuschnitten. So finden Sie bei uns bestimmt das Richtige für Ihr frühlingshaftes Festessen.

### TRESSINI Pasta

Tressini ist die Nudelmanufaktur aus Ulm, die für Qualität und Leidenschaft in Sachen Pasta steht. Ob mit oder ohne Füllung: Hier dreht sich alles um frische Pasta – wie von Hand gemacht.

### TRESSINI Fettucine

500 g/Packung  
5,98\* | 6,98 €/kg

2,99\* | 3,49 €  
pro Packung

### TRESSINI Panzerotti

mit Mascarpone-Bärlauch Füllung  
500 g/Packung, 11,98\* | 13,98 €/kg

5,99\* | 6,99 €  
pro Packung



### Eifeler Ur-Lamm Hüftsteaks

Das Fleisch dieser alten Einola-Lammrasse punktet mit feinen Fleischfasern, hervorragender Textur, ausgewogener Fettauflage und einem aromatisch milden Geschmack.

Deutschland, frisch  
ca. 500 g/Packung

42,99\* | 44,99 €  
pro kg



### Eifeler Ur-Lammlachs

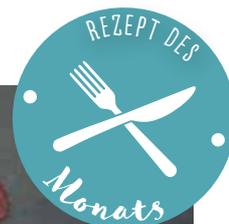
Der magere und ausgelöste Lammrücken kann wie ein Steak oder im Ganzen verarbeitet werden. Besonders geeignet zum Kurzbraten.

Deutschland, frisch  
2 x ca. 400 g/Packung

53,99\* | 55,99 €  
pro kg



Zutaten für unser Rezept des Monats





### QSFP Tiroler Milch- kalbs Flanksteak

Ein typischer BBQ Cut aus Amerika. Erleben Sie den Geheimtipp vom Kalb rosa gebraten zu sautiertem Mangold.

Österreich, frisch  
ca. 250 g/Packung

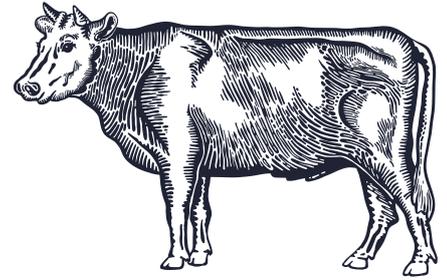
29,99\* | 31,99 €  
pro kg

### FRISCHEPARADIES DUROC Grillrippen St. Louis Style

Der wunderbarste Cut vom Schwein. Da das Muskelfleisch durch die große Bewegungsfreiheit der Tiere gut ausgebildet ist, behält der Cut seine Saftigkeit und verliert nicht zu viel Fett und Wasser.

Deutschland, frisch  
ca. 800 g/Stück

11,49\* | 12,99 €  
pro kg



### Dry Aged Roastbeef

Dieses edel gereifte Roastbeef lädt zum saftigen Grillen oder scharfen Anbraten ein. Ob als einzelne Steaks oder am Stück, auf jeden Fall immer ein Genuss.

Deutschland, frisch  
ca. 1,2 kg/Stück

39,99\* | 44,99 €  
pro kg



### Dry Aged New York Club Steak

mit Knochen

Lassen Sie dem saftigen Genuss freien Lauf! Kräftige Röstaromen und ein zart rosa Kern lassen Gourmetherzen höher schlagen.

Deutschland, frisch  
ca. 700 g/Stück

34,99\* | 39,99 €  
pro kg



### LABEL ROUGE Schwarzfederhuhn- keulen

Perfekte Geschmackskombination aus Geflügel und Wildgeflügel. Am besten langsam geschmort und besonders saftig zu Wurzelgemüse serviert.

Frankreich, frisch  
2 x ca. 250 g/Packung

11,49\* | 12,99 €  
pro kg



### LABEL ROUGE Schwarzfederhuhn- suprême

Ausgezeichneter Geflügelgenuss. Aufgewachsen in komplett natürlichem Umfeld bereichert der Suprémecut auch Ihre Geflügelküche.

Frankreich, frisch  
2 x ca. 230 g/Packung

19,99\* | 22,99 €  
pro kg





# OBST & GEMÜSE

## Bunte & knackige Mischung

Die ersten Frühlingsboten ziehen in unsere Märkte ein und damit auch gleich der begehrte, knackige Spargel in grün und weiß. Artischocken, Mönchsbar, rote Frühlingszwiebeln und bunter Mangold treffen erntefrisch aus Italien ein. Und weil wir es besonders bunt, frisch und vielfältig mögen, darf der Rhabarber als klassisches Frühlingsgemüse natürlich nicht fehlen. Buon appetito!

ENDLICH  
SPARGEL

### Weißer Spargel

Schon jetzt das Highlight des Jahres genießen. Wir empfehlen dazu ein saftig rosa gebratenes Kalbsflanksteak. Italien/Niederlande Klasse I

**TAGESPREIS**  
pro kg

### Grüner Spargel

Verzaubern Sie Ihren Gaumen und gönnen Sie ihm grünen Spargel im Speckmantel, serviert zu zartem Schwarzfederhuhn. Italien, 500 g/Bund

**TAGESPREIS**  
pro kg



### Mönchsbar/ Barba di Frate

Köstlich kreative Beilage mit mineralischer Salznote. Perfekt zu frischen Muscheln oder als Beigabe in aromatischen Algensalaten. Italien

9,99\* | 10,49 €  
pro kg

### Rhabarber

Süß kann jeder. Probieren Sie Rhabarber mit geschmorter Paprika und geraspelter Karotte in Kombination mit einer frischen Auster. Niederlande

5,79\* | 6,29 €  
pro kg

## Mediterrane Aromen

### SUD ,N' SOL Tapenade

in den Sorten: Tomate, Artischocke, Paprika

Machen Sie den mediterranen Hochgenuss komplett. Ein BACK:kult Brot Ihrer Wahl, die richtigen Muscheln und eine würzige Tapenade. 150 g/Packung, 16,60\* | 17,27 €/kg

JE 2,49\* | 2,59 €  
pro Packung

### BÜFFEL BILL Burrata

52 % Fett i. Tr.

Cremig zart und voller Geschmack. Das ideale Upgrade für Ihre BACK:kult Brotzeit oder zu frühlingsfrischen Salaten. 125 g/Stück, 23,92\* | 26,32 €/kg

2,99\* | 3,29 €  
pro Stück

### BÜFFEL BILL Büffelmozzarella Bocconcini

52 % Fett i. Tr.

Kleine Kugeln, großer Genuss. Ein Hingucker auf jeder Salatplatte und ein Highlight am Gaumen. 5 x 50 g/Packung, 22,76\* | 23,96 €/kg

5,69\* | 5,99 €  
pro Stück

\*Dieser Preis gilt nur in Verbindung mit einer FrischeParadies Genusskarte.



## Rote Frühlingszwiebeln

Sorte: **Tropea**

Geviertelt und mit etwas Salz und Olivenöl angebraten, kommen die dunkellila farbenen Enden besonders gut zur Geltung.

Italien, 350 g/Bund

9,97\* | 10,54 €/kg

**3,49\* | 3,69 €**  
pro Bund

## Junger Knoblauch

Perfekt für Ihre Muschelküche. Feine, unaufdringliche Aromatik und das bei vollem Geschmack.

Ägypten/Südafrika

**8,49\* | 8,99 €**  
pro kg

## Mangold bunt

Nicht nur optisch der Hit auf Ihren Tellern.

Zusammen mit Ihren Muscheln in der heißen Pfanne schwenken und mit einem Schuss

Weißwein ablöschen.

Italien

**3,69\* | 3,99 €**  
pro kg



## FRISCHEPARADIES Kräuter der Provence

Den Genuss der französischen Hochküche in einer Dose vereint. Geben Sie Lamm oder Muscheln den letzten Schliff für besondere Genussmomente.

35 g/Dose, 91,14\* | 99,71 €/kg

**3,19\* | 3,49 €**  
pro Dose

## FRISCHEPARADIES Cannellini Bohnenkerne

Über Nacht eingeweicht und gekocht, beeindruckt die Bohnen mit ihrem cremigen Inneren und dem nussig intensiven Geschmack. Schmeckt am besten zu Lamm und frischen Kräutern.

500 g/Packung, 6,98\* | 7,58 €/kg

**3,49\* | 3,79 €**  
pro Packung



## Artischocken Poivrade

Das typisch mediterrane Gemüse können Sie auf vielfältige Weise zubereiten: ob roh oder gekocht, in feine Scheiben geschnitten oder geschmort in einer Gemüsepfanne.

Italien

**0,99\* | 1,19 €**  
pro Stück

DE-ÖKO-006



## ES TRENC BIO Mallorquinisches Meersalz

mit **mediterranen Kräutern**

Genährt durch die einzigartige Umgebung entsteht dieses geschmackvolle Würzsatz in höchster Qualität.

Spanien/ Mallorca, 100 g/Stück

99,99\* | 109,90 €/kg

**9,99\* | 10,99 €**  
pro Stück

## ES TRENC Mallorquinisches Meersalz

Traditionelle Handarbeit, sorgfältige Auslese und das Trocknen in der mallorquinischen Sonne resultieren in feinstem Salzerlebnis.

Spanien/ Mallorca, 100 g/Stück

99,99\* | 109,90 €/kg

**9,99\* | 10,99 €**  
pro Stück



Zutaten für unser Rezept des Monats





# WEINE & PRICKELNDES

## Erfrischendes Frühlingserwachen

Eine frische Frühlingsbrise liegt in der Luft! Die kraftvolle Lebensfreude der Natur zeigt sich in den ersten Blütenknospen und Frühlingsblumen in prächtigen Farben. Das macht Lust und Laune auf frische, leichte Küche. Und auf eine Brise Meer! Tauchen Sie ein in unsere lebendige Weinauswahl zum „muscheligen“ Frühlingsanfang, zu Feinstem aus der See oder zu kulinarischen Feinheiten Ihrer Wahl.

### BARON DE CHANTECLERC Cuvée Bonheur



#### ALKOHOLFREIER SCHAUMWEIN

Prickelnder Genuss aus dem Süden Frankreichs: fruchtig, frisch und ausgewogen in der Säurestruktur. Ein alkoholfreier Schaumwein mit Charakter und Leichtigkeit.

Pays de l'Herault | Frankreich

0,75 l/Flasche 9,32\* | 9,99 €/l

**6,99\* | 7,49 €**  
pro Flasche

### WEINGUT BENDER Riesling Schweicher Annaberg



Andreas Bender hat frischen Wind an die Mosel gebracht. Opulent im Bouquet nach Aprikose und Pfirsich, körperreich und saftig ist dieser Lagenriesling ein Allroundtalent.

Mosel | Deutschland

0,75 l/Flasche 16,65\* | 17,32 €/l

**12,49\* | 12,99 €**  
pro Flasche

### VIGNOBLES BERTHIER Chenin Blanc



Das Tal der Loire ist Heimat der Rebsorte Chenin Blanc. Hier bringt sie Weine mit einzigartigen kräuterfruchtigen Aromen, intensiver Mineralik und Vielseitigkeit hervor.

Loire | Frankreich

0,75 l/Flasche 11,32\* | 11,99 €/l

**8,49\* | 8,99 €**  
pro Flasche

### LA CHABLISIENNE Le Finage



Authentisch, grünfruchtig und von Kalkboden geprägt ist dieser Chardonnay Dank seines langen Hefelagers außergewöhnlich frisch und cremig. Ein Chablis vom Feinsten.

Chablis | Frankreich

0,75 l/Flasche 19,99\* | 20,65 €/l

**14,99\* | 15,49 €**  
pro Flasche

### WEINGUT KORNELL Cosmas Sauvignon Blanc



Die Weinberge von Kornell profitieren von mediterranen Südwinden und nördlichen Fallwinden. Aromen von Stachelbeere und Kiwi treffen auf würzige Wildkräuter.

Südtirol | Italien

0,75 l/Flasche 19,99\* | 21,32 €/l

**14,99\* | 15,99 €**  
pro Flasche

### SUMARROCA tuvi or not to be



Dieser Weisswein aus dem Penedés ist eine frisch aromatische Cuvée aus Gewürztraminer, Xarel-lo, Viognier und Riesling. Ein Allrounder zum Fisch, wie wir ihn lieben!

Penedés | Spanien

0,75 l/Flasche 9,32\* | 9,99 €/l

**6,99\* | 7,49 €**  
pro Flasche

### SAINT AIX Aix Rosé



Ein absolut idealtypischer Rosé aus der Provence! Elegant harmonisch mit Aromen von Zitrus, getrockneten Kräutern und roten Früchten, dabei vollmundig frisch im Abgang.

Côteaux de Provence | Frankreich

0,75 l/Flasche 17,32\* | 17,99 €/l

**12,99\* | 13,49 €**  
pro Flasche

### ABBOTTS & DELAUNAY Métairie d'Alon Pinot Noir



In den Höhenlagen des mediterranen Languedoc-Roussillon gedeiht auf einzigartige Weise dieser Pinot Noir. Die kühlen Winde begünstigen eine schonende Reifezeit.

Languedoc-Roussillon | Frankreich

0,75 l/Flasche 23,32\* | 23,99 €/l

**17,49\* | 17,99 €**  
pro Flasche

### CHÂTEAU BEYCHEVELLE Brulière de Beychevelle Haut-Médoc



Unter dem Segel des berühmten Grand Cru Classe Château Beychevelle, wird dieser Haut-Médoc aus selektierten Trauben bereitet.

Bordeaux | Frankreich

0,75 l/Flasche 33,99\* | 35,32 €/l

**25,49\* | 26,49 €**  
pro Flasche

### ANDREAS MAZZEI Carezza Colle al Vento Primitivo di Manduria



Reife Schwarzkirsche, Tabak und ein Hauch Lakritz zeichnen diesen Primitivo aus. Feine Gerbstoffe und animierende Säure runden den süditalienischen Rotweinklassiker ab.

Apulien | Italien

0,75 l/Flasche 13,32\* | 13,99 €/l

**9,99\* | 10,49 €**  
pro Flasche

### OTTOPIU VINEYARDS Prosecco V8+ BERTO Brut



Zart duftend nach weissen Blüten und sonnengereiftem Pfirsich bereitet dieser hochwertige Prosecco Spumante genussvolle Freude als Solist oder zu zahlreichen Vorspeisen.

Venetien | Italien

0,75 l/Flasche 12,65\* | 13,32 €/l

**9,49\* | 9,99 €**  
pro Flasche

### OTTOPIU VINEYARDS Prosecco V8+ LELE Millesimato Brut Rosé



Aperitif und Hingucker zugleich! Dank Pinot Nero glänzt Lele Prosecco Spumante Rosé mit feingliedriger Perlage und duftet zart nach Himbeere und rotem Pfirsich.

Venetien | Italien

0,75 l/Flasche 12,65\* | 13,32 €/l

**9,49\* | 9,99 €**  
pro Flasche



Jordan Olivenöl ist ein inhabergeführtes Unternehmen und wurde von der seit 1989 auf der Insel Lesbos ansässigen Familie Jordan gegründet. In dem Familienunternehmen wird natives Olivenöl extra aus der Ursprungsregion hergestellt und vertrieben. Ebenfalls gehören weitere kuratierte griechische Lebensmittel zum Angebot.

### JORDAN Olivenöl

#### extra vergine

Fruchtig-mildes Olivenöl von der Insel Lesbos sowie aus der griechischen Region Plomari. Sie werden von Hand geerntet und auf natürlichem Wege weiterverarbeitet.

Griechenland, 1 l/Dose

17,99\* | 18,99 €  
pro Dose

### JORDAN Grüne Oliven

Vom Baum direkt ins Glas! Jordan Oliven kommen nur auf der sonnenverwöhnten Insel Lesbos vor und haben einen unverwechselbaren fruchtig-milden Geschmack. Sie sind nicht entkernt, so bleibt das unverwechselbare Aroma erhalten.

350 g/Glas, 17,11 \* | 18,54 €/kg

5,99\* | 6,49 €  
pro Glas

### JORDAN Kalamata Oliven

#### entsteint

Die Kalamata Olive gilt als die Königin der Oliven. Der feine nussige Geschmack ist unwiderstehlich. Sie reifen ganz natürlich an den Olivenbäumen und bekommen durch die Zeit ihre unverkennbare Farbe.

200 g/Glas, 19,95 \* | 22,45 €/kg

3,99\* | 4,49 €  
pro Glas

# BACKUNION

POWERED BY **HACK** | **La Lorraine**  
APPETIT AUF QUALITÄT BAKERY GROUP

Alle Produkte werden nach traditioneller Handwerkskunst des Backhandwerks mit langer Teigführung und viel Handarbeit verarbeitet. Die schonende Verarbeitung der Zutaten wirkt sich spürbar auf den einmaligen und unnachahmlichen Geschmack unserer Brote und Brötchen aus.



### BACK:KULT Pane di Frutta

gefroren, 410 g/Stück  
19,49\* | 20,71 €/kg

7,99\* | 8,49 €  
pro Stück

### BACK:KULT Vierer Bürl

gefroren, 355 g/Stück  
12,65\* | 14,07 €/kg

4,49\* | 4,99 €  
pro Stück



### BACK:KULT Baguette

in der Sorte: Olive  
gefroren, 410 g/Stück  
14,61\* | 15,83 €/kg

5,99\* | 6,49 €  
pro Stück

### BACK:KULT Baguette

in der Sorte: Feta Peperoni  
gefroren, 410 g/Stück  
17,05\* | 18,27 €/kg

6,99\* | 7,49 €  
pro Stück

### BACK:KULT Baguette

in der Sorte: Tomate  
gefroren, 405 g/Stück  
17,26\* | 18,49 €/kg

6,99\* | 7,49 €  
pro Stück



ZU  
OSTERN

Wir möchten Sie gerne im nächsten Prospekt mit kulinarischen Highlights für Ihr perfektes Osterfest inspirieren. Einen kleinen Vorgeschmack geben wir Ihnen gerne: Bester Kaviar, Rauchlachsrückensfilet mit Trüffel, Dry Aged Rinderfilet & Entrecôte, Eifeler Ur-Lamm & Tiroler Milchkalbsrückenssteak. Knackiger Spargel, aromatische Erdbeeren, bunte Salate und natürlich wie es sich für den Frühling gehört: frischester Bärlauch – seine würzigen Blätter sind vielseitig einsetzbar.



## EIFELER UR-LAMMLACHS mit Cannellini Bohnen

Das Eifeler Ur-Lamm – das perfekte Stück für kräftige Röstaromen. Unser Rezept des Monats zeichnet sich diesen Monat durch genau diese kräftigen Aromen aus. Confierte Tomaten, kräftiger Petersilienschaum, der perfekt mit Geschmack und Textur zu dem saftigen Fleisch harmoniert. Die würzigen Cannellini Bohnen schmeicheln dem Gaumen durch vielfältige Aromen und runden das Gericht perfekt ab.

### Eifeler Ur-Lammlachs

Der magere, leicht faserige, ausgelöste Lammrücken kann wie ein Steak oder im Ganzen verarbeitet werden. Besonders geeignet zum Kurzbraten.

Deutschland, frisch

2 x ca. 400 g/Packung

53,99\* | 55,99 €  
pro kg

### FRISCHEPARADIES Cannellini Bohnenkerne

Über Nacht eingeweicht und gekocht beeindruckt die Bohnen mit ihrem cremigen Inneren und dem nussig intensiven Geschmack. Schmeckt am besten zu Lamm und frischen Kräutern.

500 g/Packung, 6,98\* | 7,58 €/kg

3,49\* | 3,79 €  
pro Packung

Hier geht es  
zu unserem  
Rezept des Monats



## ➡ LUST BEI UNS ZU ARBEITEN?

Erfahren Sie mehr über die vielfältigen Tätigkeiten und Chancen bei uns. Werden Sie Teil der FrischeParadies-Familie und machen Sie den ersten Schritt – mit Ihrer Bewerbung. Wir freuen uns auf Sie!



FRISCHEPARADIES.DE/KARRIERE

\*Dieser Preis gilt nur in Verbindung mit einer FrischeParadies Genusskarte.



## FRISCHE PARADIES

### Herausgeber

FriscHeParadies GmbH & Co. KG  
Lärchenstraße 101  
D-65933 Frankfurt am Main  
Amtsgericht Frankfurt a. M.  
HRA 46329 | USt.-ID: DE 13 55 21 586  
www.friscHeParadies.de

Wir haben uns für den Prospektzeitraum entsprechend bevorratet. Bitte entschuldigen Sie, wenn die Artikel im Einzelfall ausverkauft sein sollten. Abgabe nur in handelsüblichen Mengen. Irrtum vorbehalten. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Preise inkl. MwSt.

