

# GENUSS

## Aussichten

FISCH GANZ ZÜCHTIG

VOM 15. BIS 27. MAI 2023

FOOD ON FIRE

Jetzt wird wieder gegrillt!  
Wir haben diesen Monat  
tolle Ideen für Ihren  
nächsten Grillabend.



FRISCHE PARADIES

# SPÄTBURGUNDER VOM VULKANGESTEIN

Man sagt, dass kaum eine andere Rebsorte die Seele so berührt wie der Spätburgunder. Sie verlangt Sorgfalt, Fingerspitzengefühl und Zuneigung. Dann bringt sie verführerische, langlebige und legendäre Weine hervor. Im nördlichsten deutschen Weinanbaugebiet, der Ahr, prägen Steillagen, die mit Vulkangestein durchdrängten Weinberge. Dort gedeiht seit Jahrhunderten Spätburgunder auf einzigartige Weise. Wie wertvoll der Schatz des Lebens ist, haben uns die Menschen im Ahrtal mit der Flut im Sommer 2021 gezeigt. Und das tun sie bis heute.

## Food & Wine Pairing

Das Weingut Burggarten von der Ahr hat den 1. Platz im Berliner LagenCup Rot 2022 gewonnen und setzte sich mit dem 2019 Heitersheimer Burggarten GG Spätburgunder bei der Expertenjury durch. Aber nicht nur die Top-Lagen-Weine der Brüder Heiko und Paul-Michael Schäfer begeistern. Filigran, elegant und zartschmelzig spielt ihr Spätburgunder Blanc de Noirs in einer ganz eigenen Liga.

Daher ohne Frage: Unsere QSFP Regenbogenfelle ist die perfekte Begleitung. Das zartschmelzige Fleisch des prächtig gewachsenen Zuchtfischs begegnet dem Spätburgunder Blanc de Noirs auf Augenhöhe. Gleichzeitig umspielen die eleganten Züge den lauwarm servierten Fisch vom Grill mit all seinen Aromen von Olivenöl, frischen Kräutern sowie Zitrone auf höchstem Niveau – Kulinarik, die ihresgleichen sucht.



## WEINGUT BURGARTEN Spätburgunder Blanc de Noir

Ahr | Deutschland

0,75 l/Flasche 16,65\* | 17,32 €/l

12,49\* | 12,99 €  
pro Flasche



## KULINARISCHE WASSERWELTEN

# FISCH GANZ ZÜCHTIG

## Genuss kennt keine Grenzen



Fischgenuss in höchster Qualität zu liefern, ohne in natürliche Bestände einzugreifen, ist uns eine Herzensangelegenheit.

Ob Frankreich, Spanien, Schottland oder Deutschland – unsere Genussnetze reichen weit und versorgen Sie nachhaltig mit dem Besten, was die Kunst der Fischzucht zu bieten hat. Dennoch bleibt das Thema Fischfang und Zucht auch für uns Profis stets ein sensibles Thema.

Abseits der eigentlichen Produktqualität achten wir besonders auf enge und transparente Zusammenarbeit mit ausgewählten Erzeugern und Lieferanten. Das Gesamtbild der Arbeit und Hingabe jedes Einzelnen in dieser Kette kann sich sehen und vor allem schmecken lassen! Gerade zur Grillsaison blüht unser züchtiges Sortiment so richtig auf. Lassen Sie sich inspirieren!

## FRAGEN AN ...

# Stefanie Jungblut

**Stefanie macht das FrischeParadies bereits seit 15 Jahren komplett und wacht seit 7 Jahren aus der Frankfurter Zentrale über das Qualitätsmanagement.**

**Wie bist du zu uns gelangt?** Ich habe Ernährungswissenschaften studiert und schon als Schülerin im Verkauf eines Fischladens gearbeitet. Nach dem Studium habe ich als eine der ersten am Traineeprogramm des FrischeParadieses teilgenommen. Danach war ich in Köln zunächst als Marktleiterin tätig und habe im Anschluss in Köln und Frankfurt als Betriebsleiterin gearbeitet. Nach der Geburt meines zweiten Kindes bin ich in die Zentrale ins Qualitätsmanagement gewechselt.

**Warum hat es dich gerade ins FrischeParadies verschlagen?** Ich habe mich schon immer für Essen und gute Lebensmittel interessiert; daher auch das Studium. Irgendwie war es für mich schon früh klar, dass ich im Lebensmittelhandel arbeiten möchte. Als damalige Frankfurterin kannte ich den FrischeParadies Vorgänger Edelfisch schon als Kunde. Größe und Struktur passten zu mir. Daher war es eigentlich klar, dass ich mich hier bewerben würde.

**Wie sieht dein Arbeitsalltag so aus? Was sind die Herausforderungen?** Jeder Tag ist anders. Diese Abwechslung gefällt mir und ist eine Herausforderung zugleich. Beispielsweise kümmere ich mich um alle Fragen, die mit der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu tun haben. Ich begleite bei Neueinführungen von Eigenmarken die Etikettenprüfung. Sollte es mal zu Beanstandungen seitens der Behörde kommen, übernehme ich in der Regel die Kommunikation mit Ämtern und Kontrolleuren. Des Weiteren bin ich die Nachhaltigkeitsmanagerin des FrischeParadieses und kümmere mich in enger Zusammenarbeit mit der Transgourmet darum, dass unsere Nachhaltigkeitsziele in den zuständigen Bereichen kommuniziert und umgesetzt werden.

**Welches Know-how ist wichtig für diesen Job?** Der Hang zu komplexen Texten, ein Verständnis für Prozesse und der Wille die rechtlichen Vorgaben mit der Praxis in Einklang zu bringen, sind wohl zentrale Punkte. Herausfordernd ist es, immer auf dem Laufenden zu bleiben und Änderungen und Neuerungen im Blick zu behalten.

**Und zum Abschluss noch unsere Frage: Was ist dein Lieblingsprodukt?** Müsste ich mich jetzt gerade entscheiden würde ich sagen, ich liebe unsere ausgelösten Wachteln. Eigentlich ist das aber nicht möglich, denn ich mag sehr viele verschiedene Produkte bei uns.



# FEINKOST & MEHR

## Kulinarische i-Tüpfelchen

Zu einem gelungenen Grillabend gehören neben bestem Fleisch und Fisch auch frische Salate oder farbenfrohes Gemüse. Mit unserem Olivenöl aus Mallorca und dem fruchtigen Balsamico können Sie köstliche Beilagen in top Qualität zaubern. Als Topping für Salate und Co. sind aromatischer Feta, cremiger Mozzarella, Cashewkerne oder Sesamsaat eine köstliche Wahl. Und natürlich darf auch knackiges Baguette in verschiedenen Sorten nicht fehlen.



### FRISCHEPARADIES Sesamsaat

Wie wäre es mit einem köstlichen Thunfischsteak im Sesammantel? Mit unseren Sesamsaaten in weiß oder schwarz gelingt es Ihnen ganz einfach. Steak in Sesam wenden, kurz von jeder Seite anbraten und genießen.  
250 g/Packung

**Sesamsaat weiß**  
11,16\* | 11,96 €/kg

2,79\* | 2,99 €  
pro Packung

**Sesamsaat schwarz**  
11,96\* | 13,16 €/kg

2,99\* | 3,29 €  
pro Packung

### BACK:KULT Baguette

Was wäre schon ein Grillabend ohne knuspriges, warmes Brot? Wie wäre es, wenn wir Ihnen genau das, in der Qualität höchsten Backhandwerks ohne Aufwand ganz einfach bieten! geforen, 410 g/Stück

**In den Sorten: Tomate, Feta Peperoni**  
17,05\* | 19,49 €/kg

6,99\* | 7,49 €  
pro Stück

**In der Sorte: Olive**  
14,61\* | 15,83 €/kg

5,99\* | 6,49 €  
pro Stück

### FRISCHEPARADIES Cashewkerne

Als köstliches Topping für Bowls und Asiagerichte, für eine knackige Kruste aus gehackten Kernen oder einfach nur zum Snacken zwischendurch. Überzeugen Sie sich selbst.  
250 g/Packung  
26,36\* | 29,56 €/kg

6,59\* | 7,39 €  
pro Packung



### Mozzarella Burratina mind. 53% Fett i. Tr.

Ein Muss auf Ihrem Salatbuffet. Natürlich bekommen Sie bei uns, neben feinstem Mozzarella auch eine erlesene Tomatenauswahl sowie einmaliges Olivenöl. Sie wollen kreativ glänzen? Servieren Sie Mozzarella mit Mango und Balsamico.  
120 g/Stück  
22,42\* | 24,92 €/kg

2,69\* | 2,99 €  
pro Stück

### Original Griechischer Feta von der Insel Lesbos 43% Fett i. Tr.

Ein einfacher Fetasalat schmeckt zwar toll, bringt aber bestimmt schon jemand anderes mit. Packen Sie Ihren Feta mit Thymian, Olivenöl, Zwiebelringen, Zitrone, Salz und Pfeffer ins Butcher Paper und ab damit auf den Grill. Griechenland/Lesbos, 200 g/Stück  
19,95\* | 22,45 €/kg

3,99\* | 4,49 €  
pro Stück



### FRISCHEPARADIES Olivenöl extra nativ

Unsere Öle sind unser Stolz. Besonders zur Grill- und Fischküche darf hochwertiges Öl nicht fehlen. Wir freuen uns, Sie damit in jeder kulinarischen Lage, unterstützen zu können. Mallorca/Spanien, 500 ml/Flasche  
27,98\* | 29,98 €/l

13,99\* | 14,99 €  
pro Flasche

### CONDIMENTO Balsamico

Platten voll prächtiger Tomaten, Mangos und Mozzarella sowie kalte Linsen- und knackige Blattsalate – sie alle schreien förmlich nach dem richtigen Balsamico für ihr ganz individuelles Geschmackserlebnis.  
250 ml/Flasche

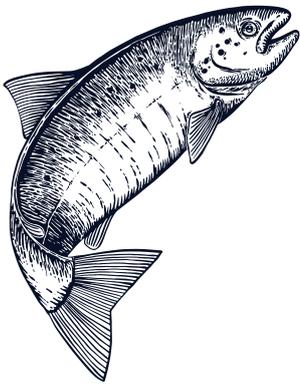
**Balsamico mild**  
35,96\* | 39,96 €/l

8,99\* | 9,99 €  
pro Flasche

**Balsamico Bianco**  
31,96\* | 35,96 €/l

7,99\* | 8,99 €  
pro Flasche

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



# FISCH & MEHR

## Ganz gegrillt

Ganzer Fisch auf dem Grill? Wir sagen JA! Mit unserer frischen QSFP Regenbogenforelle aus heimischer Aquakultur oder einem frischen ASC Wolfsbarsch aus Kroatien bringen Sie Ihr Grillfest in Schwung. Wenn es doch lieber das Filet sein soll, eignet sich das ASC Lachsfilet aus Norwegen, welches auf unseren Grillbrettern aus Rotzedern seinen vollen Geschmack entfalten kann. Das ist Ihnen noch zu langweilig? Dann probieren Sie doch mal Muscheln vom Grill.



### QSFP Regenbogenforelle

Unsere erste Wahl und Empfehlung für Ihren gelungenen Start in die Grillsaison. Beste Qualität aus bester Zucht – ganz einfach bester Genuss! Aquakultur Deutschland/Schleswig Holstein frisch, 300-500 g/Stück

1,19\* | 1,29 €  
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)



### ASC Crevetten

roh, mit Kopf, mit Schale

Mit Kopf und Schale für Ihr größtes Geschmackserlebnis vom Grill. Feurig nachhaltiger Genuss.

Aquakultur Nigeria  
frisch, 10/20er

3,99\* | 4,49 €  
pro 100 g



### ASC Wolfsbarsch

Vielseitiger Grillfisch aus nachhaltig zertifizierter Zucht. Am besten mediterran mariniert frisch von der Flamme genießen.

Aquakultur Kroatien  
frisch, 300-500 g/Stück

1,49\* | 1,69 €  
pro 100 g



### ASC Torpedo Lachsfilet

Bester Zuschnitt mit bestem Gewissen. Genießen Sie den Lachs als sommerliches Ceviche oder ganz köstlich als Flammhachs.

Aquakultur Norwegen  
frisch

3,49\* | 3,99 €  
pro 100 g



### FROYA Lachsloins

Verpassen Sie nicht Ihre Chance auf saftig rauchigen Lachs vom Grill. Zubereitet auf dem Zedernholzbrett laden sich die Gäste zum nächsten Grillabend von selbst ein.

Aquakultur Norwegen  
frisch, 180 g/Stück

5,99\* | 6,49 €  
pro 100 g

### Dorade rosé

Wenn die Grillsaison nach Fisch verlangt, können unsere Doraden nicht weit sein. Denn der köstliche Klassiker unter den Portionsfischen darf in keinster Weise auf Ihrem Grillrost fehlen.

Aquakultur Griechenland  
frisch, 400-600 g/Stück

1,79\* | 1,99 €  
pro 100 g

### < Genießen Sie den wohl nachhaltigsten Lachs der Welt.

Die Lachse wachsen in einem geschlossenen Kreislaufsystem mit frischem Fjordwasser auf. Die Tiere ernähren sich in ihrem eigenen Tempo von nachhaltig gewonnenem und sensibel zusammengestelltem Futter.

Dieses geschlossene Biotop löst alle Herausforderungen der herkömmlichen Aquakultur im offenen Meer und bietet höchste Qualität für Tierwohl und Produktgüte, ohne natürliche Ökosysteme zu beeinträchtigen.





## QSFP Makrele

Optisch sind die getigerten Portionsfische auf jedem Grillrost ein Hingucker. Darüber hinaus begeistert das würzige und reichhaltige Fleisch die Gaumen der Genussmenschen.

Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf/  
Portugiesische Gewässer

frisch, 100-400 g/Stück

0,89\* | 0,99 €  
pro 100 g

## Pulpoarme

Ob feurig heiß serviert oder als kalter Salat mit Chili, Zitrone, Petersilie und Koriander. Wie Sie sich auch entscheiden, Ihr Gaumen wird es Ihnen danken.

Wildfang Nordostatlantik/Portugiesische Gewässer  
pasteurisiert, 120-140 g/Stück

4,99\* | 5,49 €  
pro 100 g



## FRISCHEPARADIES Austern Perles Mont Saint Michél

Bitte Sie den Urlaub zu Tisch. Genießen Sie die vollfleischige Frische roh oder in der Schale gegrillt. Delikat und besonders! Aquakultur Frankreich, frisch  
Größe M, 12 Stk/Korb

17,99\* | 19,99 €  
pro Korb

## Grünschalmuscheln

halbe Schale

Das eindrucksvoll grünliche Schimmern der Schale lässt in ersten Zügen den edlen Geschmack darin erahnen. Gekocht oder vom Grill, warm oder kalt genossen, sind die Grünschalenmuscheln stets eine kulinarische Bereicherung.

Aquakultur Neuseeland, gefroren  
30/40er, 1 kg/Packung

17,99\* | 19,99 €  
pro Packung

## Argentinische Rotgarnelen

easy peel, ohne Kopf, mit Schale

Keine lästige Mehrarbeit, aber dafür umso mehr Geschmack. Was Sie jetzt noch brauchen, ist ein heißer Grill und cremige Guacamole.

Wildfang Südwestatlantik, gefroren  
8/12er, 1 kg/Beutel, 800 g Abtropfgewicht  
31,24\* | 34,99 €/kg

24,99\* | 27,99 €  
pro Beutel



In den Sorten: Pulpo Libanesisch, Pulpo Baskisch, Calamari in Chili, Garnelen Marokkanisch, Sardellen Provenzalisch  
105 g/Stück, 34,20\* | 36,10 €/kg

JE 3,59\* | 3,79 €  
pro Stück

In der Sorte: Sardinen in Zitrone  
105 g/Stück, 42,76\* | 44,67 €/kg

4,49\* | 4,69 €  
pro Stück

*Austern, Pulpo und Co. auf dem Grill?*  
Warum eigentlich nicht.  
Einfach Code scannen und  
sich inspirieren lassen.

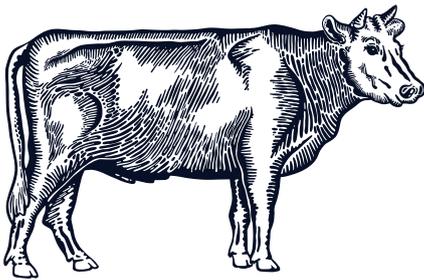


NEU!

## GUYADER Seafood Tapas

Pünktlich für die Zeit der Tapas und Salatbuffets zeigt sich das Sortiment von GUYADER von seiner besten Seite. Mit unseren Neuzugängen, den Seafood Tapas, genießen Sie unkompliziert und kulinarisch die Kunst der Feinkostmanufaktur.

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



# FLEISCH & GEFLÜGEL

## *Vielfältigkeit entdecken*

Ein Geruch von frischem Fleisch und Röstaromen liegt in der Luft. Wir präsentieren Ihnen eine wunderschöne Fleischauswahl für den Grill. Entdecken Sie in unseren Regalen die besten Cuts vom Duroc Schwein – mariniert oder naturbelassen. Und wenn es mal um die Wurst geht: Unser beliebtes Duroc Schweinefleisch gibt es auch als leckere, fein-würzige Bratwurst. Bei uns finden Sie wie gewohnt das Beste für Ihren Grill.

### FROZEN BUTCHER Burger

Die kulinarischen Highlights für Burgerfans und die, die es werden wollen. Verzaubern Sie Ihren Gaumen mit saftigem Premium Fleisch, gegrillter Tomate, roter Zwiebel und frischem Rucola sowie einer ZOOZE Ihrer Wahl zwischen zwei buttrig luftigen Buns.

#### Lamm Burger

Neuseeland, gefroren, 2 x 125 g/Packung  
25,96\* | 27,96 €/kg

**6,49\* | 6,99 €**  
pro Packung

#### Iberico Burger

Spanien, gefroren, 2 x 125 g/Packung  
17,96\* | 19,96 €/kg

**4,49\* | 4,99 €**  
pro Packung

#### Angus Beef Burger

USA, gefroren, 2 x 125 g/Packung  
17,16\* | 18,76 €/kg

**4,29\* | 4,69 €**  
pro Packung



### Ochsenbratwurst

Wer es bodenständig und herzhaft mag, ist mit unserer Premium Ochsenbratwurst richtig beraten – perfekt für Grill oder Pfanne.  
4 x 65 g/Packung, 17,27\* | 19,19 €/kg

**4,49\* | 4,99 €**  
pro Packung

### FRISCHEPARADIES DUROC Bratwurst

Ein Grillfest ohne saftige Bratwurst fühlt sich nicht richtig an. Servieren Sie unsere erste Wahl, wenn es um den Inbegriff des Grillens geht. Unkompliziert, saftig und einfach lecker!

Deutschland, 5 x ca. 120 g/Packung

**9,99\* | 10,99 €**  
pro kg

### DUROC Chorizo

**pikant**

Die feurigen Aromen von Knoblauch und Paprika kommen über glühenden Kohlen erst so richtig in Schwung. Viel mehr als die richtige ZOOZE dazu braucht es nicht.

Deutschland, 5 x 60 g/Packung  
14,97\* | 16,63 €/kg

**4,49\* | 4,99 €**  
pro Packung

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



## FRISCHEPARADIES DUROC Schweinekarree

Im Ganzen langsam aber sicher in Richtung Hochgenuss gegart oder für den schnellen Bissen in einzelne Koteletts geschnitten und kurz auf den Grill gelegt. Je nach Zeit und Lust – auf jeden Fall köstlich.

Deutschland, frisch  
ca. 1 kg/Stück

12,99\* | 13,99 €  
pro kg

## Stubenküken mariniert

mit Zitrone & Thymian

Frisch und würzig mariniert sind unsere Stubenküken bereit für Ihren Genuss. Ohne Mehraufwand oder Ratlosigkeit können Sie direkt loslegen, sobald die Kohlen glühen.

Frankreich, frisch, je 4 x Keule/Brust  
ca. 800 g/Packung

13,99\* | 15,99 €  
pro kg

## CAMPO BEEF Black Angus Steakhüfte

Ein Match für alle Fälle und der Allrounder für den Grill aus unserem exklusiven CAMPO BEEF Sortiment. Erstklassige Zucht und herausragende Qualität zeichnen dieses Produkt aus.

Argentinien, frisch  
ca. 1 kg/Stück

22,99\* | 25,99 €  
pro kg

## MIKA Dry Aged Kalbs-Tomahawk Steak

Zart und auf den Punkt gereift. Sie müssen lediglich die Kohlen anfeuern und genießen.

Deutschland, frisch  
ca. 0,6-0,8 kg/Stück

26,99\* | 29,99 €  
pro kg

## CHEF Kalbsfond Konzentrat

Die Seele eines Gerichtes ist und bleibt die Soße. Genießen Sie konzentrierten Geschmack in Restaurantqualität und zaubern Sie im Handumdrehen wie ein Profi am Herd.

## FRISCHEPARADIES DUROC Grillbauch

in Paprikamarinade

Eingelegt und aufgelegt. Genießen Sie den Klassiker aus saftigem Fleisch aber ohne Schwarte. Aromatisch würzig dank unserer Premium Paprika-Marinade.

Deutschland, frisch  
4 x ca. 160 g/Packung

9,99\* | 10,99 €  
pro kg

## MOOQ Dry Aged Rinder Flat Iron Steak

Ein kleiner Einblick in unsere Sortimentshighlights für Ihr Grillfest. Perfekte Trockenreifung von besten Grundprodukten machen die gemütlichen Abende am knisternden Feuer unvergessen.

Deutschland, frisch  
ca. 1,5 kg/Stück

21,99\* | 23,99 €  
pro kg

## SALT MOSS Aged Côte de Boeuf

Ausgesuchte Cuts in höchster Qualität erhalten das kulinarische Ticket zur Reifung in der speziellen Salzammer. Vom Anfang bis zum Ende auf der Zunge etwas ganz Besonderes.

Nordirland/UK, frisch  
ca. 800 g/Stück

39,99\* | 44,99 €  
pro kg

## CHEF Gemüsefond Konzentrat

Vegetarisch auf den Punkt gebracht. So viel Geschmack hätten Sie Gemüse sicher nicht zugetraut! Überzeugen Sie sich selbst.

200 ml/Flasche, 39,95\* | 44,95 €/l

7,99\* | 8,99 €  
pro Flasche

# FÜR DAS PERFEKTE Grill- ergebnis

## Räucherbretter

Stechen Sie auf dem Grillrost hervor und erleben Sie Ihr Steak ganz neu. Setzen Sie auf die Aromatik von Zedernholz und Rauch.

2 Stück, 34 x 14 cm

14,99\* | 17,99 €  
pro Packung



## NEU IM SORTIMENT!

## FRISCHEPARADIES Gewürzmischung „Alleskönner“

Pünktlich zur Grillsaison haben wir unsere kulinarisch getriebenen, kreativen Köpfe erneut zusammen gesteckt und gehen mit unseren Gewürzwundern in die nächste Runde.

„Alleskönner“ BBQ

80 g/Dose, 99,88\* | 112,38 €/kg

7,99\* | 8,99 €  
pro Dose

„Alleskönner“ Hack

80 g/Dose, 49,88\* | 56,13 €/kg

3,99\* | 4,49 €  
pro Dose

„Alleskönner“ Smokey

80 g/Dose, 78,63\* | 84,88 €/kg

6,29\* | 6,79 €  
pro Dose



# OBST & GEMÜSE

## *Knackig erfrischend*

Der Sommer naht und die Grillsaison ist eröffnet. Neben Fleisch und Fisch findet auch knackiges Gemüse seinen Weg auf den Grill. Ob Wilder Brokkoli, frische BIO Kräuterseitlinge oder die gestreifte Graffiti Aubergine aus Italien – hier ist für jeden etwas dabei. Als süßer Abschluss darf eine der besten Zuckermelonen Italiens natürlich nicht fehlen: zu erkennen am Aroma-Wachssiegel.



## Tofu

Wer knisternde Feuer und glühende Kohlen in vollen Zügen genießen will, ist keineswegs auf Fisch und Fleisch angewiesen. Entdecken Sie die pflanzliche Vielfalt mit unserer exklusiven Tofuauswahl.

### natur

300 g/Packung  
12,30\* | 13,30 €/kg

3,69\* | 3,99 €  
pro Packung

### mit Oliven

250 g/Packung  
16,76\* | 18,76 €/kg

4,19\* | 4,69 €  
pro Packung

### geräuchert oder mit Kurkuma

200 g/Packung  
19,95\* | 22,45 €/kg

JE 3,99\* | 4,49 €  
pro Packung

## Heirloom Tomatenmix

Man könnte fast denken, Mutter Natur hat Tomaten extra für die Grillsaison geschaffen. Klassische Platten mit Mozzarella, köstliche Salate mit Rucola und Salbei oder gegrillte Exemplare mit würziger ZOOZE machen den Sommerauftakt perfekt.

Frankreich, Klasse I

7,69\* | 7,99 €  
pro kg

## Spitzpaprika

in den Sorten: rot oder gelb

Ihr unkompliziertes, aromatisches Grillgemüse. Ob gefüllt oder pur – über der heißen Glut macht Paprika kulinarisch eine gute Figur.

Italien

JE 4,99\* | 5,29 €  
pro kg

## Graffiti Auberginen

Das helle, saftige Fleisch zählt für uns zu den perfekten Röstgemüsen. Aromatisch, robust sowie unendlich vielseitig in Sachen Würze und Marinade. Wenn Sie den ersten Schritt noch nicht gemacht haben, wird es diese Grillsaison höchste Zeit.

Italien, Klasse I

3,49\* | 3,79 €  
pro kg

## Tropea Rote Frühlingszwiebeln

Sie sind besonders mild und gehören zu den frühen Sorten. Als würziges Topping zu saftigem Zuchtfisch im Butcher Paper-Päckchen absolut empfehlenswert.

Italien, ca. 450g/Bund  
7,31\* | 7,76 €/kg

3,29\* | 3,49 €  
pro kg

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

## Zuckermelone

Unser Obsthilghlight des Jahres verträgt sich neben feinen Obstsalaten und Desserts bestens mit feuriger Chili und würzigen Aromen von Koriander, Minze oder Zitronenmelisse.

Italien, ca. 1,2 kg/Stück

4,99\* | 5,49 €  
pro kg



## FRISCHEPARRADIES Mango „Mahachanok“

Süß und fruchtig fügt sich die Königin der Mango perfekt zu Ihren sommerlichen Gefühlen. Mit ihrer rot-orange-gelben Schale ist sie nur über eine kurze Saison im Jahr verfügbar. Kreative Desserts und erfrischende Cocktails strahlen in völlig neuem Glanz.

Thailand

5,69\* | 5,99 €  
pro Stück

## SUD n´SOL Gemüse Antipasti

**in den Sorten: Tomaten halbtrocknet, gebrillte Paprika mariniert, gebrillte Artischocken mariniert**  
Stellen Sie die richtige Portion Urlaub auf den Tisch. Mit hochwertigen mediterranen Delikatessen bringen Sie das Grillbuffet so richtig in Schwung.

125 g/Packung, 27,92\* | 31,92 €/kg

JE 3,49\* | 3,99 €  
pro Packung

## AUFSTRICHE & CREMES aus Gemüse

### PELAGONIA Aufstriche

**in den Sorten: Pindjur (Mus aus gerösteter Paprika/ Tomate) oder Luteniza (Mus aus gerösteter/ geräucherter Paprika)**

Die beliebte Gaumenfreude aus Paprika. Würzig, cremig, einfach gut. Ideal als Aufstrich für krosses Brot aber auch toll zu Fleisch und Fisch.

314 g/Glas, 17,48\* | 19,08 €/kg

JE 5,49\* | 5,99 €  
pro Glas

### Guacamole

**in den Sorten: mild oder würzig**

Für jeden Geschmack etwas dabei. Genießen Sie den vollmundigen Schmelz der Avocado zu gebrillten Garnelen und lassen Sie die kulinarische Seele baumeln.

gefroren, 150 g/Packung, 17,94\* | 19,27 €/kg

JE 2,69\* | 2,89 €  
pro Stück



## 20 JAHRE ERFOLGREICHE PARTNERSCHAFT



## KELTENHOF SALATE

Frische und Qualität treiben uns an und erfüllen uns täglich mit Freude. Unser Partner Keltenhof hat auf diese Weise nicht nur unser Herz, sondern auch unsere Regale erobert. Und das bereits seit sage und schreibe 20 Jahren. Stolz blicken wir zurück auf die gemeinsame Zeit als Genusspartner und freuen uns auf alles, was noch kommt.

### KELTENHOF Baby Blattspinat

Ob roh im Salat, kurz in Butter geschwenkt oder als Farbgeber in aromatischen Kräuterölen – stets der perfekte Partner für Ihren Fisch vom Grill.

Deutschland, 250 g/Beutel  
10,76\* | 11,96 €/kg

2,69\* | 2,99 €  
pro Beutel

### KELTENHOF Baby Leaf Salat

Kleines Blatt ganz groß. Feine Auswahl aromatischster mini Salatblätter. Knackig, saftig mit erfrischender Schärfe. Wie gemacht für Ihren Sommer.

Deutschland, 75 g/Packung  
35,87\* | 39,87 €/kg

2,69\* | 2,99 €  
pro Packung

### KELTENHOF Wilder Brokkoli

Knackig, leicht und voller Geschmack. Perfektes Grillgut für Fans der Gemüseküche und die, die Beilagen zu schätzen wissen.

Spanien, 300 g/Packung  
15,63\* | 16,63 €/kg

4,69\* | 4,99 €  
pro Beutel



# WEINE & PRICKELNDES

## Vinophiler Wonnemonat Mai

So wie die Blumenwiesen und Blüten an den Bäumen starten wir fröhlich in den bunten Monat Mai. Farben- und Aromenvielfalt zeigen sich von ihrer prächtigen Seite, auch in unserem Weinsortiment. Ob geprägt von blumigen Nuancen, fruchtig frischen Charakteren oder saftig eleganter Struktur, unsere Auswahl an facettenreichen Weinen harmoniert zu Frühlingsgemüse, Fischgerichten mit Forelle, Zander und Lachs oder klassisch zum Start der Grillsaison.



### WEINGUT CORVERS-KAUTER Riesling R3 Zero Remastered

Mit dem alkoholfreien „R3 Zero“ beweisen die Lagenspezialisten aus dem Rheingau ihr Können, Tradition und Typizität auch mit neuen Weinbereitungsmethoden zu wahren.

Rheingau | Deutschland

0,75 l/Flasche 12,65\* | 13,32 €/l

**9,49\* | 9,99 €**  
pro Flasche



### WEINGUT PFEFFINGEN Riesling & Scheurebe

Diese exklusive Cuvée aus Riesling und Scheurebe glänzt mit Pfälzer Sonne und Charme. Ein saftig-fruchtiger und mineralisch-erfrischender Weißwein für alle Tage.

Pfalz | Deutschland

0,75 l/Flasche 11,32\* | 11,99 €/l

**8,49\* | 8,99 €**  
pro Flasche



### WEINGUT KNEWITZ Grüner Silvaner

Tobias Knewitz aus Rheinhessen will Weine machen, die begeistern und beeindruckend. Das setzt er konsequent um und sein Grüner Silvaner ist ein erfrischender Volltreffer.

Rheinhessen | Deutschland

0,75 l/Flasche 10,65\* | 11,32 €/l

**7,99\* | 8,49 €**  
pro Flasche



### WEINGUT WALZ Grauer Burgunder

Ein Volltreffer für alle Grauburgunder-Liebhaber. Aus dem sonnigen Baden vereint dieser Wein traditionelle Methoden, ohne dabei altmodisch zu sein. Rundum ein Klassiker.

Baden | Deutschland

0,75 l/Flasche 11,32\* | 11,99 €/l

**8,49\* | 8,99 €**  
pro Flasche



### WEINGUT STREHN Weißer Schotter

Dieser Weißwein ist eine Cuvée aus Welschriesling, Sauvignon Blanc, Grünem Veltliner und Gemischtem Satz: ein außergewöhnliches Aromenfest für die Sinne.

Burgenland | Österreich

0,75 l/Flasche 11,99\* | 13,32 €/l

**8,99\* | 9,99 €**  
pro Flasche



### ANDRERO Grillo Terre Siciliane

Die weiße Rebsorte Grillo ist Sizilien weit verbreitet und fühlt sich im mediterranen Klima zu Hause. Sie bringt aromatische Weine mit geschmeidiger Struktur hervor.

Sizilien | Italien

0,75 l/Flasche 7,99\* | 9,32 €/l

**5,99\* | 6,99 €**  
pro Flasche



### UP Ultimate Provence rosé

Ultimate steht für den Inbegriff eines resolut zeitgemäßen Provence Rosé. Zartrosa, finessenreich rotbeerig, belebend frisch und mit geschmeidiger Körperstruktur. Voilà!

Côtes de Provence | Frankreich

0,75 l/Flasche 24,65\* | 25,32 €/l

**18,49\* | 18,99 €**  
pro Flasche



### CHÂTEAU HAUT-RIAN Côtes de Bordeaux

Das Château Haut-Rian ist seit Jahrzehnten eine feste Größe in unserem Sortiment. Klassisch rotbeerig, griffig und animierend ist dieser Rotwein ein Garant zum Entrecôte.

Côtes de Bordeaux | Frankreich

0,75 l/Flasche 9,32\* | 9,99 €/l

**6,99\* | 7,49 €**  
pro Flasche



### ATTILIO GHISOLFI Barbera d'Alba

Das klare Ziel von Azienda Attilio Ghisolfi sind hochwertige Weine, die das Piemont ortstypisch widerspiegeln, wie dieser Barbera d'Alba ausdrucksstark zeigt.

Piemont | Italien

0,75 l/Flasche 22,65\* | 23,99 €/l

**16,99\* | 17,99 €**  
pro Flasche



### PALACIOS REMONDO La Montesa

Die Weinberge des 150 Jahre alten Weinguts sind mit den regionaltypischen Rebsorten Garnacha, Tempranillo und Mazuelo bepflanzt.

Rioja | Spanien

0,7 l/Flasche 22,65\* | 23,99 €/l

**16,99\* | 17,99 €**  
pro Flasche



### WEINGUT BURGARTEN Vulkangestein Spätburgunder

Das Bouquet nach Holunderbeeren, Brombeeren und feiner dunkler Würze lädt ein, diesen außergewöhnlichen und eleganten Rotwein zu entdecken.

Ahr | Deutschland

0,75 l/Flasche 16,65\* | 17,32 €/l

**12,49\* | 12,99 €**  
pro Flasche



### WEINGUT BURGARTEN Heitersheimer Burggarten Spätburgunder GG

An der Ahr gedeiht seit Jahrhunderten Spätburgunder auf einzigartigen Böden und Steillagen. Er bringt Weine wie dieses Große Gewächs hervor.

Ahr | Deutschland

0,75 l/Flasche 73,32\* | 74,65 €/l

**54,99\* | 55,99 €**  
pro Flasche

DE-ÖKO-006



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

## UNSER PROFITIPP

# Genuss erleben ohne zu kleben – Butcher Paper

Fisch vom Grill ist immer etwas Besonderes und Leckeres. Vorausgesetzt, die Haut klebt nicht am Rost bzw. die Alufolie nicht am Fisch, welcher spätestens beim Ablöseversuch zerfällt. Butcher Paper eignet sich hervorragend zum Grillen, da es fettundurchlässig und wasserabweisend ist. Im Gegensatz zu Alufolie und Backpapier ist Butcher Paper luftdurchlässig und lässt daher auch verschlossen eine Krustenbildung am Grillgut zu. Gemüse und Fisch gelingen schonend und ohne zu verbrennen. Aufgrund der festen Beschaffenheit bleibt es auch bei längerem Grillvorgang stabil und reißt nicht. Im Gegensatz zur Grillschale aus Aluminium lässt sich das Butcher Paper ganz einfach im Papiermüll entsorgen.

Verpacken Sie Ihren Lieblingsfisch mit frischen Kräutern, etwas Olivenöl, Zitrone und Gewürzen in ein zugeschnittenes Blatt. Das Päckchen legen Sie bei indirekter Hitze auf den Grill. Das Ergebnis – ein Paket voller Aromen zum Genießen.

Grundsätzlich lässt sich alles einpacken. Gerade vom Grill lohnt es sich aber, aufgrund

des sensationellen Erhalts von Aromen im geschlossenen Raum, auf große Fleischteile wie etwa Pulled Pork und Grillrippen aller Art oder ganze Portionsfische wie Dorade, Forellen oder Wolfsbarsche zu setzen. Vielleicht hat sich ja der ein oder andere experimentierfreudige Genusssmensch bereits an die Zubereitung von Muscheln oder Austern im Butcher Paper gewagt?

## Butcher Paper

10 m, 61 cm Breite

13,99\* | 16,99 €  
pro Stück



## Zooze Saucen und Chutneys

in den Sorten: Story Santiago, BBQ The Kölsch, Honey Bunny, Hot Carribean, The Gents Club, Mango Habanero, Lumberjack BBQ, Chutney Mango Rumble

280 ml/Flasche, 23,18\* | 24,96 €/l

JE 6,49\* | 6,99 €  
pro Flasche

# ZOOZE

Die handgemachten Soßen der Kölner Würzmanufaktur ZOOZE haben uns schnell überzeugt. Ein unvergleichbares Genusserlebnis, dank der erlesenen Zutaten mit edlem Design. Echte Handarbeit, ganz ohne industrielle Massenfertigung und selbstverständlich frei von künstlichen Zusatzstoffen. Das schmeckt! Ganz nach dem Motto weniger Industrie und dafür mehr Magie verzaubern uns die Kreationen von ZOOZE.



IM  
JUNI

## Big in Japan

Präzision, Perfektion und ein geschärfter Sinn für das Beste. Mit der Philosophie japanischer Esskultur können und wollen wir uns bestens identifizieren. Das zeigt sich inzwischen auch in unserem Sortiment. Im Juni setzen wir unsere Japan-Kompetenz so richtig in Szene. Was das für Sie heißt? Zurück lehnen, erleben und genießen.



# IBERICO PRESA

## mit Flatbread, scharfem Grillgemüse und Mönchsbart



DE-ÖKO-006



### BIO Kräuterseitlinge

Halbiert, mariniert und mit kräftigem Gittermuster gegrillt. Ein echtes Upgrade für Ihren Frühsommergenuss.

Deutschland

16,49\* | 17,99 €  
pro kg

### IBERICO Presa

Der trendige Cut hat auch an unseren Gaumen Anklang gefunden. Der Nackenkern ist besonders saftig und zart marmoriert, was ihn zu einem unverzichtbaren Gewinn für Ihren Grill macht.

Spanien, frisch  
ca. 300 g/Packung

44,99\* | 49,99 €  
pro kg

### Portobello Champignons

Für Grillfans ein Muss! Die üppige Größe und fleischige Textur machen die Pilze, gefüllt oder solo, zu einem echten Grillhighlight.

Niederlande

6,29\* | 6,99 €  
pro kg

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.

