

KOSTENLOS | MIT 3 GENUSSCOUPONS

# GENUSS

## Aussichten

HARTE SCHALE, WEICHER KERN

VOM 11. BIS 23. SEPTEMBER 2023

FRISCHEPARADIES  
Kanadischer Hummer  
halbiert, 2 x 150 g/Packung  
34,99\* | 37,99 €  
pro Packung

Herbsttrüffel  
Italien  
TAGESPREIS  
pro kg



FRISCHE PARADIES

# AUF DIE CUVÉE KOMMT ES AN!

In enger Partnerschaft mit ausgewählten Winzern und Weingütern wurde die exklusive Serie der Frischeparadies-CUVÉES WEISS, ROSÉ und ROT ins Leben gerufen. Klaus Kneib, Gründer und Bereichsleiter des Frischeparadies WEINWERKS, hat selbst Önologie in Montpellier studiert. Seine Fachkompetenz und gute Nase trifft den Geschmack unserer anspruchsvollen Kunden und anerkannter Weinjurys. Gemeinsam mit Spitzenbetrieben wie dem Gut Hermannsberg [Nahe], dem Staatlichen Hofkeller Würzburg [Franken] und dem Weingut Pfeffingen [Pfalz] entstehen erschwungliche und preisgekrönte Weine mit Herkunft, die rundum Spaß machen.

## Food & Wine Pairing

Unsere CUVÉE WEISS ist ein reinsortiger Riesling und stammt von Trauben aus Spitzen-Weinbergslagen von der Nahe. Der Wein duftet nach Pfirsichen, Aprikosen und weissen Blüten. Dabei ist er ausgeprägt mineralisch, elegant und animierend.

Sorgen Sie für vollkommenen Genuss und lassen Sie sich von unseren Rezepten rund um die Königskrabbe inspirieren. Das zarte, leicht süßliche Fleisch fügt sich wunderbar den fruchtigen Aromen der Cuvée. Darüber hinaus unterstreicht der mineralische Charakter des Weins den salinen Geschmack der Königskrabbe und zaubert so gekonnt eine Meeresbrise auf den Gaumen. Ein Zusammenspiel, das seinesgleichen sucht.



## FRISCHEPARADIES Cuvée Weiss

Deutschland | Nahe

0,75 l/Flasche 14,65 €/l\* | 15,32 €/l

10,99 €\* | 11,49 €  
pro Flasche

# HARTE SCHALE, WEICHER KERN

## Hummer, Königskrabbe und Co.



Betrachtet man die Scheren und Panzer von Hummer, Kaisergranat oder Königskrabbe, stellt man fest, dass die Natur mit ihnen einige harte Kerle geschaffen hat. Sicher müssen diese maritimen Schätze in ihren natürlichen Lebensräumen auch einigen rauen Bedingungen trotzen, doch was sie für uns erst so besonders macht, ist ihr weiches und köstliches Inneres. Das Fleisch von Hummer, Königskrabbe und Co. gehört zu den edelsten und wertvollsten kulinarischen Ressourcen der Welt und wird von Genussmenschen in jeder Kultur hoch geschätzt. Doch auch die harte Schale sollte nicht ungeachtet bleiben. In Kopf und Schale steckt bekanntlich das meiste Aroma. Sie liefern die Basis für köstliche Fonds, Saucen, Suppen, Butterzubereitungen und vieles mehr. Freuen Sie sich auf harte Schalen mit weichem Kern und tauchen Sie ein in unsere Welt der feinsten Meeresfrüchte.

## FRAGEN AN ...

### Thorsten Reichel

Seit August 2022 gibt es bei uns die Position des Leiters *Nationaler Vertrieb*, die Thorsten dank seiner Vita zu 100 % ausfüllt. Er ist Ansprechpartner für die Großen der Branche und hat seinen Finger direkt am Puls. Zusätzlich entwickelt er das Sortiment mit Fokus auf unsere Kunden weiter, berät und führt unsere Verkaufsteams.

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

Oh, über viele Stationen. Mal vor und mal hinterm Pass quasi ... nach meiner Kochlehre in Leipzig habe ich, wie die meisten Köche, meine Wanderjahre angetreten. Sie führten mich nach Österreich, in die Schweiz und auf die großen Kreuzfahrtschiffe von Cunard und Royal Caribbean. Alles zusammen war ich fünf Jahre in der Kreuzfahrtindustrie und habe in den letzten Jahren alle neuen Schiffe als Küchenchef und kulinarischer Berater eröffnet. Danach kam mein Traineeship bei Hyatt und der Entschluss zum Hoteldirektor – und der Ausstieg aus der Hotellerie, gefolgt vom Sprung in den Großhandel. Nach einer kurzen Zeit bei Rungis wechselte ich dann 2005 ins Frischeparadies und habe hier vom Telefonverkäufer bis zum Betriebsleiter einige Stationen durchlaufen.

#### ... und warum bist du zu uns gekommen?

Aufgrund meiner Vita habe ich eine große Affinität zu hochwertigen Lebensmitteln und wollte die Gastro nie wirklich verlassen. Hier im Frischeparadies bin ich immer noch irgendwie ein Teil von ihr.

#### Welches Knowhow ist wichtig für diesen Job?

Das A & O als Vertriebler ist einfach Branchenkenntnis und ein Verständnis für Zahlen. Das dann gepaart mit dem Bock auf neue Trends, der Liebe zu unseren Produkten und dem Verständnis, was unsere Kunden brauchen, ist genau das Rezept, aus dem Vertriebler gebacken werden.

#### Was schätzt du an unseren Kunden?

Ich finde es einfach großartig, dass sie mit guten Grundprodukten arbeiten und sich dann kreativ austoben. Als ehemaliger Koch fasziniert es mich absolut, welche Kreationen hier oft auf den Teller kommen. Eine echte Challenge ist aktuell, dass du ohne Umdenken und Durchhaltevermögen in der Branche nicht weiter kommst. Stellt man sich diesen Herausforderungen, hat man gute Konzepte und hält die Qualität hoch, sind die Gäste absolut bereit, diesen Weg mitzugehen und haben auch die so wichtige Wertschätzung parat.



# FEINKOST & MEHR

## mit Blick für das Besondere

Warum kompliziert, wenn es auch einfach lecker geht? Die Welt der Feinkost ist riesig und wenn man neben Konserven und Convenience auf der Suche nach den ganz besonderen Schätzen des kulinarischen Handwerks ist, wird man in unserem Sortiment schnell fündig. Setzen Sie mit bestem Gewissen auf die Expertise unserer ausgewählten Lieferanten.

### AF Trüffelbutter

Köstlich cremige Weißweinsoßen zu Fisch und Meeresfrüchten verfeinert mit Trüffelbutter – ein Gaumengedicht.  
250 g/Glas, 67,96 €/kg\* | 73,96 €/kg

16,99\* | 18,49 €  
pro Glas

### AF Trüffel-Parmesan Creme

Genießen Sie die köstliche Trüffel-Parmesan Creme zu italienischer Pasta. Einfach und unbeschreiblich lecker.  
130 g/Glas, 123,00 €/kg\* | 138,38 €/kg

15,99\* | 17,99 €  
pro Glas

### DIE TRÜFFELMANUFAKTUR Trüffelmayonnaise

Machen Sie den Moment perfekt! Idealer Begleiter für den Frischeparadies MSC High Pressure Hummer.  
180 g/Glas, 72,17 €/kg\* | 77,72 €/kg

12,99\* | 13,99 €  
pro Glas



### BAHIER LABEL ROUGE Rillettes vom Schwein

Ausgezeichnete Handwerkskunst aus Frankreich. Einfach, leicht und lecker genießen.

### BAHIER Rillettes von der Ente

Das Geschmackserlebnis aus zartem Fleisch und Gewürzen, passt perfekt zu knusprigem Baguette.

Frankreich, 220 g/Stück  
17,23 €/kg\* | 18,14 €/kg

JE 3,79\* | 3,99 €  
pro Stück

### BAHIER Boudin/Blutwurst

in den Sorten: **Zwiebel, Apfel**

Als Solist sowie in Kombination mit Fisch oder Geflügel ein wahrer Gaumenschmaus, den Sie nicht verpassen sollten.

Frankreich, 2 x 125 g/Packung  
10,36 €/kg\* | 11,16 €/kg

JE 2,59\* | 2,79 €  
pro Packung



## NEU IM SORTIMENT!

### LOFOTEN SEAWEED

Wo die arktischen Gewässer Norwegens vom warmen Golfstrom gespeist werden, herrschen ideale Bedingungen für einmaligen Algengenuss.

### LOFOTEN SEAWEED Algen-Meersalz

60 g/Stück, 149,83 €/kg\* | 166,50 €/kg

8,99\* | 9,99 €  
pro Stück

### LOFOTEN SEAWEED Smoked Algen-Meersalz

60 g/Stück, 183,17 €/kg\* | 199,83 €/kg

10,99\* | 11,99 €  
pro Stück

### LOFOTEN SEAWEED Algengewürzmischung

40 g/Stück, 274,75 €/kg\* | 299,75 €/kg

10,99\* | 11,99 €  
pro Stück



Das 1924 gegründete Unternehmen hat sich längst einen Namen auf der ganzen Welt verschafft und gilt als die Marke für italienisches Pastahandwerk. Die perfekte Mischung aus zeitlosen Klassikern und innovativer Weiterentwicklung sorgen für eine perfekte Balance im Sortiment. Viele Spitzenköche schwören daher längst auf die hochwertige Qualität von Rustichella. Warum also nicht auch Sie?

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

### RUSTICHELLA Pasta

in den Sorten: **Tagliatelle, Orecchiette**

250 g/Packung, 13,96 €/kg\* | 15,96 €/kg

JE 3,49\* | 3,99 €  
pro Packung

in der Sorte: **Laganelle Limone**

250 g/Packung, 23,96 €/kg\* | 27,96 €/kg

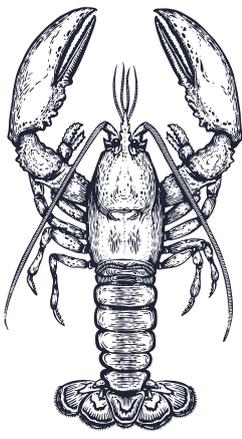
5,99\* | 6,99 €  
pro Packung

in der Sorte: **Fregola Sarda**

500 g/Packung, 11,98 €/kg\* | 13,98 €/kg

5,99\* | 6,99 €  
pro Packung





# FISCH & MEERESFRÜCHTE

## *Harte Schale, weicher Kern*

Der respektvolle Umgang mit Natur und Produkt ist für uns eine selbstverständliche Grundlage unseres Qualitätsversprechens. Nur dank sorgfältig ausgewählter Lieferanten und strengen Kontrollen, können wir Ihnen kulinarische Raritäten wie MSC High Pressure Hummer, Königs-krabbe oder karibische Langustenschwänze in allerhöchster Güte und mit bestem Gewissen anbieten.



### FRISCHEPARADIES MSC Kanadischer Hummer

halbiert

Nachhaltig und schonend gewonnen, lässt dieser Hummer keine Wünsche offen. Wir empfehlen Kombinationen mit Butternut-Kürbis oder feinen Trüffelaromen.

Wildfang Nordwestatlantik, gefroren

2 x 150 g/Packung

116,63 €/kg\* | 126,63 €/kg

34,99\* | 37,99 €  
pro Packung

High Pressure Hummer

Einfach Code scannen und mehr über unseren Star mit der harten Schale erfahren.



Dieses Produkt wurde unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert. [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)



## FÜR DIE EXTRA PORTION *Butter*

### Krebsbutter

Geben Sie Ihrer Pasta mit Kaisergranat den letzten Schliff oder bringen Sie Ihr Karottengemüse auf die nächste Stufe.

80 g/Glas, 62,38 €/kg\* | 68,63 €/kg

4,99\* | 5,49 €  
pro Glas

### Hummerbutter

Ein Muss für den Saucengenuss! Kurz vor dem Servieren in die Weißwein- oder Krustentiersauce gemixt und zu MSC High Pressure Hummer oder Langustenschwanz genießen.

80 g/Glas, 74,88 €/kg\* | 81,13 €/kg

5,99\* | 6,49 €  
pro Glas

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

## AB MITTWOCH

### Kaisergranat

Nicht umsonst wird er häufig als kleiner Bruder des Hummers bezeichnet. Hinter der Schale verbirgt sich ein besonders feiner Geschmack.

Wildfang Nordostatlantik/Norwegische See, frisch  
2/4er

8,49\* | 8,99 €  
pro 100 g



### FRISCHEPARADIES Karibischer Langustenschwanz

Eines der einzigartigsten Produkte in unserem Sortiment. Aromatisch, vollfleischig und mit nichts zu vergleichen. Überzeugen Sie sich selbst!

Wildfang Mittlerer Westatlantik, gefroren  
260 g/Stück, 142,27 €/kg\* | 153,81 €/kg

36,99\* | 39,99 €  
pro Stück

### FRISCHEPARADIES Königskrabbe

Beine und Scheren

Unser Sortimentshighlight sollten Sie sich als Genussmensch definitiv auf der Zunge zergehen lassen. Rüsten Sie sich mit der nötigen Inspiration und zaubern Sie daheim auf Sternenniveau.

Wildfang Nordostatlantik/Norwegische See  
gekocht, gefroren, 600 g/Packung

159,98 €/kg\* | 166,65 €/kg

95,99\* | 99,99 €  
pro Packung



### QSFP Makrele

Die richtige Wahl für mediterrane

Genussmomente. Kurz gebraten oder gegrillt ein echtes Highlight und der Hauptdarsteller in unserem Rezept des Monats.

Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf, frisch 100-200 g/Stück

1,29\* | 1,49 €  
pro 100 g



Zutaten für unser Rezept des Monats



### QSFP Bretonische Seezunge

Entdecken Sie den Klassiker neu – Finkenwerder Art. Gebraten mit Speck und serviert an getrüffeltem Spinat sowie Fondant-Kartoffeln.

Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf, frisch 400 g+/Stück

6,59\* | 6,99 €  
pro 100 g



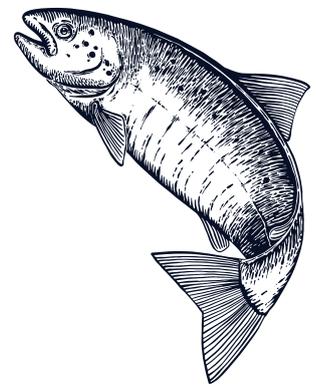
### QSFP Seeteufelfilet

Aromatisch, robust und vielfältig.

Genießen Sie die QSFP Qualität in orientalischen Currys, mediterranen Grillplatten oder mit violetten Kartoffeln und Karottengemüse.

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

5,49\* | 5,99 €  
pro 100 g



### Austern Ancelin Spécial

Im Vergleich zu anderen Austern, verfügt sie über eine tiefere Schale und festere Fleisch, welches durch eine beeindruckende Balance zwischen Süße und Salz beeindruckt.

Aquakultur Frankreich, frisch Nr. 3, 12 Stück/Kiste

26,99\* | 29,99 €  
pro Kiste

2,29\* | 2,59 €  
pro Stück



GOLFE DE SAINT TROPEZ

*Un concentré naturel de Provence*

Die Conserverie AU BEC FIN mit Sitz in Cogolin im Golf von Saint Tropez wurde in der Provence geboren und behauptet ihren Status als Handwerker der Aromen. Lokale mediterrane Fische ausgewählter Lieferanten und feinstes Küchenhandwerk liefern Ihnen ein Stück Provence nach Hause.

### AU BEC FIN Suppe mit Dorade Royale

Herzhaft leichter Fischgenuss. Schlemmen Sie wie Gott in Frankreich.

800 g/Glas, 14,99 €/kg\* | 16,24 €/kg

11,99\* | 12,99 €  
pro Glas

### AU BEC FIN Zwiebelsuppe

Den französischen Klassiker im Handumdrehen auf höchstem Niveau genießen.

800 g/Glas, 14,99 €/kg\* | 16,24 €/kg

11,99\* | 12,99 €  
pro Glas

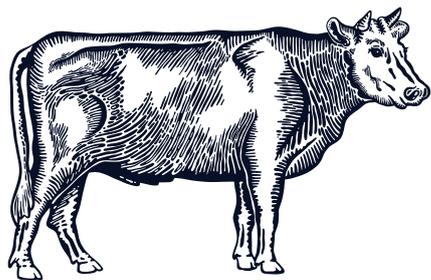


### AU BEC FIN Sauce Rouille Pecheur

Ein cremig köstlicher Gaumenschmaus und ein unerlässlicher Teil der Bouillabaisse.

180 g/Glas, 33,28 €/kg\* | 36,06 €/kg

5,99\* | 6,49 €  
pro Glas



# FLEISCH & GEFLÜGEL

## Nur das Beste für Ihre Gäste

Egal ob Sie den Sommer am Grill ausklingen lassen oder sich langsam schon mit der diesjährigen Herbstküche vertraut machen wollen. Wir stehen Ihnen mit Qualität und Inspiration zur Seite. Stöbern Sie durch unsere feinste Fleischauswahl und lassen Sie sich von französischem Geflügel, mediterranen Wurstspezialitäten, herzhaftem Gulasch oder butterzartem Kalb verführen.



### MOOQ Dry Aged Rinderfiletmittelstück

Das Beste vom Besten für Ihren Gaumen. Gönnen Sie sich die verdiente Schippe Genuss mit frischem Herbstrüffel und Karottengemüse.

Deutschland, frisch  
200-400 g/Stück

59,99\* | 64,99 €  
pro Stück



### QSFP Tiroler Milchkalbstafelspitz

Rosa gebraten oder Sous Vide gegart empfehlen wir dazu Püree vom Butternut-Kürbis und gebackene Williamsbirne.

Österreich, frisch  
ca. 900 g/Stück

32,99\* | 34,99 €  
pro kg

### Rindergulasch

Es ist doch sicher nichts Schlimmes dabei, kulinarisch schonmal einen kleinen Blick in den Herbst zu werfen, oder? Verwöhnen Sie Leib und Seele mit köstlichem Gulasch.

Deutschland, frisch  
ca. 2,5 kg/Packung

13,99\* | 14,99 €  
pro kg

### Kalbshaxe Ossobuco

Deftige Schmorgerichte müssen mit allen Sinnen genossen werden. Wenn das Fleisch vom Knochen fällt und die ganze Küche nach Gewürzen und Röstaromen duftet, weiß man, dass man alles richtig gemacht hat.

EU, frisch, 6 Stück  
ca. 1,5 kg/Packung

15,99\* | 16,99 €  
pro kg

### FRISCHEPARADIES DUROC Schweinekrustenbraten

Unter der krossen Schwarte verbirgt sich saftiges Fleisch zum Dahinschmelzen. Heizen Sie den Ofen vor und lehnen Sie sich zurück. Jetzt steht dem Genuss nichts mehr im Wege.

Deutschland, frisch  
ca. 2 kg/Stück

9,49\* | 10,49 €  
pro kg



**LABEL ROUGE  
Schwarzfederhuhn  
Suprême**

Kross gebraten und innen saftig, so wie es sein soll. Besonders edel wird das Erlebnis mit bester italienischer Pasta und Trüffel-Parmesan-Creme. Frankreich, frisch  
2 x ca. 230 g/Packung

19,99\* | 22,99 €  
pro kg

**Enteninnenfilet**

Zart rosa schmeckt es doch am besten. Werden Sie kreativ und zaubern Sie das passende Chutney aus Quitten und Chili Crunch. Frankreich, frisch  
ca. 300 g/Packung

24,99\* | 28,99 €  
pro kg



**LABEL ROUGE  
Schwarzfederhuhn-  
keulen**

Schonend geschmort in Basisbrühe vom Freilandhuhn, serviert auf buttrigem Navettenstampf. Ihre Gäste werden staunen. Frankreich, frisch  
2 x ca. 250 g/Packung

10,99\* | 12,49 €  
pro kg

**Entenbratleber**

Kurz gebraten, mit klein gewürfelten Quitten, Thymian und einem Schuss Sherry abgelöscht. Zaubern Sie im Handumdrehen besondere Aromen zu knackig frischen Salaten oder Navettenstampf. Frankreich, frisch  
ca. 500 g/Becher

9,99\* | 10,99 €  
pro kg



**Bresse Hähnchen**

Eine köstliche Bereicherung für Ihren nächsten Einkauf. Feinster Geflügelgenuss den Sie auf jedenfall probieren sollten. Frankreich, frisch  
ca. 1,5 kg/Stück

25,99\* | 28,99 €  
pro kg



**J.KINSKI  
Brühen**

in den Sorten: Fischbrühe Dashi Umami,  
Basisbrühe Ramen vom Wagurind  
525 ml/Flasche  
12,36 €/l\* | 12,93 €/l

JE 6,49\* | 6,79 €  
pro Flasche

Die Marke J.Kinski steht für aromatische, handgemachte Bio-Brühen und Saucen. Künstliche Zusätze und Geschmacksverstärker sucht man hier vergebens. In den Topf von Chef Jörg kommt nur rein, was gut schmeckt und gut tut. Als Basis für Suppen, Aufläufe & Co. sparen die leckeren Produkte von J.Kinski viel Zeit.

DE-ÖKO-006



**J.KINSKI  
BIO Brühen**

in den Sorten: BIO Suppenbasis Shoyu-Alge-Pilz,  
BIO Basisbrühe Ramen vom Freilandhuhn  
525 ml/Flasche  
12,36 €/l\* | 12,93 €/l

JE 6,49\* | 6,79 €  
pro Flasche



DE-ÖKO-006



**J.KINSKI  
BIO Chili Crunch**

Als Topping für Ihre Hummer- oder Königskrabben-gerichte nicht mehr wegzudenken.  
90 g/Glas  
72,11 €/kg\* | 75,44 €/kg

6,49\* | 6,79 €  
pro Glas



Toscana Food – authentisch, traditionell – auch mal ganz anders oder innovativ. Das Consorzio Toscano d'Avitani ist ein Zusammenschluss mittelständiger und kleiner Betriebe aus der Toskana, die traditionelle, naturbelassene Produkte unter Verwendung handwerklicher Produktionsweisen anbieten. Schicken Sie Ihre Geschmacksknospen auf kulinarische Toskanareise und entdecken Sie das erlesene Sortiment von Consorzio Toscano d'Avitani.

**FRANCHI DI TOSCANA  
Fenchelsalami**

Italien, ca. 250 g/Stück  
29,99\* | 32,99 €  
pro kg

**FRANCHI DI TOSCANA  
Wildschweinsalami**

Italien, ca. 250 g/Stück  
39,99\* | 44,99 €  
pro kg

**FRANCHI DI TOSCANA  
Pancetta**

Italien, ca. 250 g/Stück  
23,99\* | 26,99 €  
pro kg





# OBST & GEMÜSE

## Genuss und seine Wurzeln

Langsam aber sicher stehen wieder Rüben, Kürbisse, Quitten und Birnen auf dem Speiseplan. Für uns ist der Herbst immer ein willkommener Gast. Wenn das Angebot bunt und vielfältig ist, blüht unser kulinarischer Entdeckerdrang erst richtig auf. Entdecken Sie zum Beispiel unser neues Sortiment aus bereits vorgegarten Hülsenfrüchten und Getreide für den direkten Verzehr.



### Navette

Die feinen Aromen der Rübe schwirren irgendwo zwischen erdig, süßlich, nussig und buttrig. Ideal für köstliche Pürees, Stempf oder gedünstetes Buttergemüse.

Frankreich/Niederlande

### Goldnavette

Frankreich/Niederlande

JE 3,59\* | 3,99 €  
pro kg



### Quitten

Fruchtiger Twist für Enteninnenfilet, Rindergulasch oder Kalbs Ossobuco gefällig? Dann sind Sie hier genau richtig.

Frankreich/Spanien

4,29\* | 4,69 €  
pro kg



### Williamsbirnen

Das saftig-süße Fruchterlebnis punktet mit seiner fast nach Muskat schmeckenden Noten, inmitten der knackigen Frische.

Italien, Klasse I

3,29\* | 3,69 €  
pro kg

### Williamsbirnen rot

Italien, Klasse I

3,89\* | 4,29 €  
pro kg

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

## Kartoffel Vitelotte

violett fleischig

Um das volle Potenzial der beeindruckenden Farbe zu nutzen, sollte die Schale erst nach dem Garen entfernt werden. Somit verhindert diese, dass die wasserlöslichen Pigmente verblassen.

Frankreich, festkochend

4,79\* | 5,29 €  
pro kg



## Butternut-Kürbis

Das vergleichsweise kleine Kerngehäuse sorgt für einen besonders hohen Fleischanteil. Der leicht süßlich buttrige Geschmack eignet sich ideal als universelle Beilage zu Hummer und Kaisergranat.

Spanien/Portugal

1,99\* | 2,29 €  
pro kg



## Karotten

in den Sorten: Gelb, Beta Sweet, Weiß

Frankreich/Niederlande

JE 2,29\* | 2,49 €  
pro kg

## Roscoff Zwiebeln

Das zart rosafarbene Innere sieht nicht nur unverkennbar toll aus, es begeistert seit vielen Jahrhunderten mit seinem einzigartig würzigen Aroma.

Frankreich, 1 kg/Zopf

4,99\* | 5,49 €  
pro Zopf

### Gelb

Das Auge isst bekanntlich mit. Sorgen Sie für bunte Abwechslung neben Hummer, Kaisergranat und Co.

### Beta Sweet

Die dunkle Farbe lässt schon erahnen, dass es geschmacklich ebenfalls besonders wird. Besonders aromatisch nämlich. Ideal für Röstgemüse zu Schwarzfederhuhn oder Kalbs Ossobuco.

### Weiß

Weniger süß und etwas milder als Ihre Artgenossen, ist die weiße Karotte besonders flexibel in der Anwendung. Schneeweiße Teller mit Seeteufelfilet und weißer Karotte sorgen für Kulinarik der etwas anderen Art.

NEU IM SORTIMENT!

## Good Crop

Getreide und Hülsenfrüchte  
„Ready to Eat“

Hochwertige Hülsenfrüchte und Vollkorn, bereits vorgegart und fertig für den Einsatz in Ihren Bowls, Rye-sotto oder Salatkreationen.

in den Sorten: Nackthafer, Rotkorn,  
Champagnerroggen

250 g/Packung, 10,36 €/kg\* | 11,16 €/kg

JE 2,59\* | 2,79 €  
pro Packung

in den Sorten: Kichererbsen, Lupinen, Berglinsen  
200 g/Packung, 12,95 €/kg\* | 13,95 €/kg

JE 2,59\* | 2,79 €  
pro Packung



## Herbsttrüffel

Setzen Sie den Edelpilz so richtig in Szene und servieren Sie ihn feierlich mit MSC High Pressure Hummer oder Label Rouge Schwarzfederhuhn.

Italien

TAGESPREIS  
pro kg

## Tiroler Fruchteküche

Die Unterweger Fruchteküche GmbH kocht seit 1931 Konfitüren, Kompotte und Sirupe höchster Qualität in Osttirol. Vom Standard bis zum innovativen Rezept, von Frühstücksmarmeladen über Preiselbeeren, Apfelmus und Zwetschkenröster bis zu Mostardas fürs Käsebuffet sind Produkte der Tiroler Fruchteküche immer ein Genuss.

## UNTERWEGER FRÜCHTEKÜCHE Röster/Kompott

in den Sorten: Waldbeere, Holunderbeere,  
Marille/Aprikose, Zwetschge, Sauerkirsche  
720 g/Glas, 12,49 €/kg\* | 13,18 €/kg

JE 8,99\* | 9,49 €  
pro Glas





# WEINE & PRICKELNDES

## Spätsommer und Herbstgenüsse

Die Landschaft ist geprägt von der Erntezeit und die Sommersonne sendet ihre letzten wärmenden Sonnenstrahlen aus. Die Weinberge sind prall gefüllt mit Trauben und auch die Gärten zeigen prächtige Früchte der Saison. Erntefrisches Gemüse kommt auf den Tisch, aber auch andere herbstliche Köstlichkeiten finden ihren Einzug auf den Speiseplan. Wir haben dazu unsere Weinempfehlungen vielseitig und bunt von regional bis international abgestimmt.



### SCHLOSS SOMMERHAUSEN Riesling Sekt Brut

Seit Jahrzehnten lebt Kellermeister Martin Steinmann die hochwertige Sektkultur mit klarer Herkunft. Dies zeigt er fränkisch genüsslich auch mit diesem Riesling Brut.

Franken | Deutschland

0,75 l/Flasche 31,99 €/l\* | 33,32 €/l

**23,99 €\* | 24,99 €**  
pro Flasche



### WEINGUT ADELSECK Riesling Alte Reben

Die Weinbautradition der Familie Adelseck geht bis in das 11. Jahrhundert zurück.

In besten Weinbergslagen gedeihen ihre Rieslinge auf Quarzit-, Schiefer- und Sandsteinböden.

Nahel | Deutschland

0,75 l/Flasche 13,32 €/l\* | 14,65 €/l

**9,99 €\* | 10,99 €**  
pro Flasche



### WEINGUT ENGEL Sémillon

Die im Südwesten Frankreichs beheimatete Rebsorte Sémillon ist in Deutschland wenig verbreitet. Das Weingut Engel in Rheinhessen gehört zu den Pionieren erster Stunde.

Rheinhessen | Deutschland

0,75 l/Flasche 10,65 €/l\* | 11,99 €/l

**7,99 €\* | 8,99 €**  
pro Flasche



### SELVA CAPUZZA Campo del Soglio

Die seltene autochthone Rebsorte Tuchi gedeiht in dem kleinsten DOC-Gebiet

Italiens, wo einst die entscheidende

Schlacht zur Befreiung von Napoleon stattgefunden hatte.

Lombardei | Italien

0,75 l/Flasche 16,65 €/l\* | 17,32 €/l

**12,49 €\* | 12,99 €**  
pro Flasche



### LEIPZIG ESTATE Sauvignon Blanc

Dieser Sauvignon Blanc stammt von der Küstenregion im Westen Südafrikas.

Herkunftstypisch lädt er ein mit Noten

nach grünen Früchten, Wiesenblüten und Limetten.

Western Cape | Südafrika

0,75 l/Flasche 14,65 €/l\* | 15,32 €/l

**10,99 €\* | 11,49 €**  
pro Flasche



### CHÂTEAU HAUT-RIAN Rosé

Das maritime Klima verleiht diesem

Rosé aus 100 % Merlot seine Präzision

und Frische. Château Haut-Rian ist

seit Jahrzehnten eine feste Größe in unserem Sortiment.

Bordeaux | Frankreich

0,75 l/Flasche 7,99 €/l\* | 8,65 €/l

**5,99 €\* | 6,49 €**  
pro Flasche



### BODEGAS IZADI Larossa Rosé

Garnacha gehört zu den namhaften autochthonen Rebsorten für langlebige

Rotweine der Rioja. Ihre Rosés duften

nach Himbeere, Erdbeere, sind zartschmelzig und erfrischend.

Rioja | Spanien

0,75 l/Flasche 10,65 €/l\* | 11,32 €/l

**7,99 €\* | 8,49 €**  
pro Flasche



### ABBOTTS & DELAUNAY Corbières

Laurent Delaunay beherrscht die Beobachtung des Terroirs seiner Weinberge

perfekt. Aus Grenache und Syrah hat

er einen idealtypischen feinwürzigen Corbières geschaffen.

Languedoc-Roussillon | Frankreich

0,75 l/Flasche 13,32 €/l\* | 14,65 €/l

**9,99 €\* | 10,99 €**  
pro Flasche



### INAMA Carménère Più

Ursprünglich aus Bordeaux stammend, wächst Carménère bereits seit zwei

Jahrhunderten im Veneto. Würzig,

rotfruchtig und saftig passt er vor allem zu pikanten Speisen.

Venetien | Italien

0,75 l/Flasche 17,32 €/l\* | 17,99 €/l

**12,99 €\* | 13,49 €**  
pro Flasche



### O. FOURNIER 2012 Spiga

Beste Lagen, alte Tempranillo Weinreben und niedrige Erträge sind die Maxime

des legendären Weinproduzenten

O. Fournier. Weine wie sein Spiga haben Ribera del Duero groß gemacht.

Ribera del Duero | Spanien

0,75 l/Flasche 14,65 €/l\* | 15,99 €/l

**10,99 €\* | 11,99 €**  
pro Flasche



### FRISCHEPARADIES Cuvée Rosé

Muschelkalk prägt die Böden, auf denen der Spätburgunder für unseren kraftvollen

Rosé wächst. Rote Frucht, Mineralität

und Vollmundigkeit zeichnen diesen Rosé aus.

Franken | Deutschland

0,75 l/Flasche 14,65 €/l\* | 15,32 €/l

**10,99 €\* | 11,49 €**  
pro Flasche



### FRISCHEPARADIES Cuvée Rot

Sankt Laurent, Merlot und Spätburgunder sind die optimalen Rebsorten für

unsere tolle Rotwein-Cuvée aus der

Pfalz. Der Wein ist elegant fruchtig mit seidigen Gerbstoffen.

Pfalz | Deutschland

0,75 l/Flasche 14,65 €/l\* | 15,32 €/l

**10,99 €\* | 11,49 €**  
pro Flasche

UNSER PROFITIPP FÜR 2

## FrischeParadies Königskrabbe mit Laganelle Limone

Schluss mit Skepsis und Berührungängsten. So besonders, edel und köstlich die Königskrabbe auch ist, ihre Zubereitung ist kinderleicht. Um das begehrte Fleisch perfekt aus der Schale zu lösen, benötigen Sie lediglich eine Fleisch- oder handelsübliche, robuste Küchenschere. Trennen Sie zuerst alle Gelenke voneinander. Schneiden Sie nun die Schalen längs auf und trennen Sie das Fleisch ganz einfach vorsichtig von der aufgeklappten Schale. Achten Sie darauf, auch alle Schalenreste und die durchsichtigen Schwerter zu entfernen, um böse Überraschungen beim Genießen zu vermeiden.

### Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung FRISCHEPARADIES Königskrabbe
- 1 Packung RUSTICHELLA Laganelle Limone
- 1 Flasche J.KINSKI Basisbrühe Ramen vom Freilandhuhn
- J.KINSKI Chili Crunch
- LOFOTEN SEAWEEED Smoked Algen-Meersalz
- 200 g Butter

Königskrabben Beine und Scheren auflösen und kaltstellen. Brühe in einem Topf mit möglichst viel Fläche aufkochen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Anschließend nicht mehr kochen und die Butter unter regelmäßigem Rühren darin schmelzen, um eine cremige Glasur herzustellen. Pasta in gesalzenem Wasser kochen. Königskrabbenfleisch in der Glasur langsam erwärmen. Pasta hinzugeben, durchmengen und mit Smoked Algen-Meersalz sowie Chili Crunch würzen.



## 3 Genusscoupons für Ihren nächsten Einkauf im FrischeParadies

GÜLTIG VOM 25.09. BIS 07.10.2023

Sparen Sie



in der Zeit vom 25.09. bis 07.10.2023  
bei Ihrem nächsten Einkauf  
und 50 € Mindestumsatz.

Sparen Sie



in der Zeit vom 25.09. bis 07.10.2023  
bei Ihrem nächsten Einkauf  
und 50 € Mindestumsatz.

Sparen Sie



in der Zeit vom 25.09. bis 07.10.2023  
bei Ihrem nächsten Einkauf  
und 50 € Mindestumsatz.



\* Nicht gültig an Cash & Carry-Tagen. Beträge verstehen sich brutto. Einmalig einlösbar im Aktionszeitraum in den Märkten der FrischeParadies GmbH & Co. KG. Beträge können nicht ausbezahlt werden. Nicht mit anderen Rabatten kombinierbar. Gültig nur auf Markt-Regalpreise. Gilt nur für Privatkund:innen.



\* Nicht gültig an Cash & Carry-Tagen. Beträge verstehen sich brutto. Einmalig einlösbar im Aktionszeitraum in den Märkten der FrischeParadies GmbH & Co. KG. Beträge können nicht ausbezahlt werden. Nicht mit anderen Rabatten kombinierbar. Gültig nur auf Markt-Regalpreise. Gilt nur für Privatkund:innen.



\* Nicht gültig an Cash & Carry-Tagen. Beträge verstehen sich brutto. Einmalig einlösbar im Aktionszeitraum in den Märkten der FrischeParadies GmbH & Co. KG. Beträge können nicht ausbezahlt werden. Nicht mit anderen Rabatten kombinierbar. Gültig nur auf Markt-Regalpreise. Gilt nur für Privatkund:innen.



# SAVE THE DATE Besuchen Sie unser Austernfestival

Am 6. und 7. Oktober in Ihrem Frischeparadies Markt.

Informationen  
zu unserem  
Austernfestival  
finden Sie hier!



## Wilder Atlantik

Im Oktober wird es wild! Nicht nur, weil uns langsam die Wildsaison bevor steht, sondern weil wir in die rauen Tiefen des wilden Atlantiks abtauchen. Wir besuchen unsere langjährigen Premium Partner in Galizien und der Bretagne und freuen uns auf jede Menge spannende Produkte und Aromen.

IN DER  
OKTOBER  
AUSGABE



## ESCABECHE VON DER QSFP MAKRELE mit gebackener Sellerieknolle und Birne



**QSFP Makrele**  
Wildfang

Nordostatlantik/Biskayaschelf, frisch  
100-200 g/Stück

1,29\* | 1,49 €  
pro 100 g

**Karotten**

in den Sorten: Gelb, Beta Sweet, Weiß

Frankreich/Niederlande

JE 2,29\* | 2,49 €  
pro kg

**Williamsbirnen**

Italien, Klasse I

3,29\* | 3,69 €  
pro kg

Hier geht es  
zu unserem  
Rezept des Monats



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

# Job gesucht?



**Jetzt bewerben**  
Code scannen und  
in unseren Stellen-  
angeboten stöbern.



## 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 entschul-  
digen Sie, wenn die Artikel im Einzelfall  
ausverkauft sein sollten.  
Abgabe nur in handelsüblichen Mengen.  
Irrtum vorbehalten. Für Druckfehler über-  
nehmen wir keine Haftung. Preise inkl. MwSt.

