

KOSTENLOS | MIT 3 GENUSSCOUPONS

Genuss

AUSSICHTEN

VOM 12. BIS 24. FEBRUAR 2024

FRISCHEPARADIES
Mango Nam Dok Mai
Thailand, frisch

7,49* | 7,99 €
pro Stück



Jakobsmuscheln

in halber Schale
Wildfang Nordostatlantik/Barentsee
gefroren, 1 kg/Packung
800 g Abtropfgewicht, 62,49* | 69,99 €/kg

49,99* | 55,99 €
pro Packung



FRISCHE PARADIES

WEINE NAH AN DER NATUR

Wein verkörpert Genuss und Natur wie kaum ein anderes Produkt. Begriffe wie biologischer und biodynamischer Weinbau oder Naturwein zeigen die verschiedenen Wege, die ein Winzer frei nach seiner Überzeugung wählen kann. Anerkannte Zertifikate, wie z.B. das Europäische Biosiegel, helfen dem Weinliebhaber zu erkennen, welche Richtlinien in Weinberg und Keller umgesetzt werden. Entdecken Sie mit uns ausgewählte Weine von Weingütern, die sich ganz der biologischen und naturnahen Weinherstellung verschrieben haben.

Beim Familienweingut Schmidl steht biologische Bewirtschaftung im Vordergrund. In den weltberühmten steilen Hängen und Rieden der Wachau gedeiht bestes Traubengut für herausragende Weine mit Herkunft. Unter dem Motto „weniger ist oft mehr“ wurde die Linie untouched ins Leben gerufen, um ganz bewusst an ursprüngliches Winzerhandwerk zu erinnern. Zeit und Reife stehen vor technischer Ausrüstung. Nur die reifsten Trauben aus der Lage Hollerin werden verarbeitet. Vielschichtig, mineralisch und mit langem Nachhall beeindruckt dieser Riesling auf elegante und puristische Art.



DE-ÖKO-006



WEINGUT SCHMIDL BIO Riesling untouched

Wachau | Österreich

0,75 l/Flasche 43,99* | 46,65 €/l

32,99* | 34,99 €
pro Flasche



150 JAHRE

Partner der Gastronomie

Wir haben ein neues Format entwickelt und nennen es schlicht und einfach: **Product meets Chef**

Hier besuchen wir Kundinnen & Kunden aus der Einzel-Gastronomie, mit denen wir schon eine ganze Weile mit viel Freude auf Augenhöhe zusammenarbeiten. Im Gepäck haben wir neben Film- und Fotokamera auch ausgewählte Produkte aus unseren Frischetheken, um mit diesen gemeinsam zu kochen. Idee hinter dem Format ist, eine inspirierende Brücke zwischen unseren Gastro- und Privatkunden zu schlagen, interessante Blicke in die Töpfe der Profiköche zu werfen sowie deren Geschichten vorzustellen.

Product meets Chef!

Sterne Koch & Präsident der JRE | Oliver Röder und unser Pastoral Beef



Kurz vor Weihnachten besuchen wir Oliver auf seiner Landlust, einem kleinen Schlösschen, das neben zwei Restaurants – eines davon besternt – auch eine Handvoll Gästezimmer sowie eine Kochschule beherbergt. Zauberhaft gelegen und kulinarisch natürlich top! Mit dabei haben wir zwei besondere Stücke unseres neuen Pastoral Beefs.

Product
MEETS
Chef

Passion für die moderne Küche

Ursprünglich aus Thüringen und aufgewachsen im Norden, zieht Oliver mit 16 Jahren an den Tegernsee und lernt die Kochkunst im Parkhotel Egerner Hof. Von dort geht es weiter zu Michael Fell in die Dichterstub'n, später wirkt er im Londoner Michael Moore Restaurant und in Münchens Bayerischem Hof. Er kocht mit Spitzenköchen wie Christian Jürgens in der Burg Wernberg und Gerd Eis im Restaurant Ente in Wiesbaden. Kleiner, charmanter Fun Fact: In der Ente lernen sich Oliver Röder und Christian Horacek, der heute Geschäftsführer des Frischeparadies ist, kennen. Auf die gemeinsame Küchenzeit schauen sie noch heute gerne lachend zusammen zurück.

In der kulinarischen Landschaft Deutschlands ist Oliver eine nicht wegzudenkende Größe. Als Präsident der Jeunes Restaurateurs Deutschland ist er sicher ohne Übertreibung ein Motor der Gastronomie in Deutschland. Und er ist langjähriger Kunde im Frischeparadies. Darauf sind wir stolz!

Unsere Partnerschaft mit den JRE

Die Jeunes Restaurateurs, kurz JRE, sind eine Vereinigung von Köchinnen & Köchen mit dem gemeinsamen Ziel, Talent und kulinarische Leidenschaft zu fördern und zu teilen. Sie stehen für gegenseitige Inspiration in der gehobenen Gastronomieszene, absolute Leidenschaft für kulinarische Exzellenz und ein hohes Maß an Professionalität.

Werte, die wir als Frischeparadies teilen. Aus diesem Grund sind wir Lieferant und Kooperationspartner der JRE.

Allen unseren Kundinnen und Kunden können wir wärmstens empfehlen, sich bei den JREs mal umzusehen und sich um einen Tisch zu bemühen. Wer Genuss auf allen Ebenen sucht, wird hier fündig.

Weitere Informationen
sowie die Liste
aller JRE-Mitglieder
finden Sie hier:



ECHTE PROFIPRODUKTE!

Angus Pastoral Beef – Rindfleisch aus Australien

Angus Pastoral Beef zeichnet sich durch mehrere einzigartige Merkmale aus. Das Rindfleisch von Pastoral Beef wird auf nachhaltige und ethische Weise produziert. Die Tiere werden artgerecht gehalten und leben im Outback auf 400.000 ha Weidefläche. Es wird sorgfältig ausgewählt und stammt von Rindern, die ohne den Einsatz von Hormonen oder Antibiotika aufgezogen werden. Dadurch wird eine natürliche und gesunde Fleischqualität gewährleistet. Pastoral Beef legt großen Wert auf Transparenz und Rückverfolgbarkeit. Jedes Stück Fleisch kann bis zum Ursprung zurückverfolgt werden, sodass deine Gäste genau wissen, woher ihr Fleisch stammt. Diese Kombination aus Nachhaltigkeit, Qualität und Transparenz macht Pastoral Beef einzigartig.

Product
MEETS
Chef

ANGUS PASTORAL Rinderfilet

Australien, frisch
ca. 2 kg/Stück

69,99* | 74,99 €
pro kg

ANGUS PASTORAL Roastbeef

Australien, frisch
ca. 4 kg/Stück

41,99* | 43,99 €
pro kg

ANGUS PASTORAL Rindersteakhüfte

Australien, frisch
ca. 3,3 kg/Stück

22,99* | 24,99 €
pro kg

ANGUS PASTORAL Rinderentrecôte

Australien, frisch
ca. 3,5 kg/Stück

64,99* | 67,99 €
pro kg

ANGUS PASTORAL Rinderflanksteak

Australien, frisch
ca. 1,8 kg/Stück

37,99* | 39,99 €
pro kg

ANGUS PASTORAL Rinderschaukelstück

Australien, frisch
ca. 2 kg/Stück

26,99* | 28,99 €
pro kg



Hier finden Sie den
Film von unserem
Besuch mit Pastoral
Beef bei Oliver Röder



FRISCHE PARADIES

KOCHWERK



Handgemachte Spezialitäten zur
individuellen Weiterverarbeitung.

Frischeparadies Kochwerk öffnet seine Tore! Unsere High-Convenience für echte Profis gibt es jetzt auch in unseren Märkten. Hochwertige Produkte von hochkarätigen Köchen für Sie vor- und zubereitet. Sie benötigen eine Pause am Herd? Kein Problem mit Ihren Frischeparadies Kochwerk-Highlights. Alle Produkte sind selbstverständlich fertig gegart und bereit für Ihren letzten Schliff. Kurz in Ofen oder Topf erwärmt, eine Prise Lieblingsgewürz et voilà: Höchster Genuss in kürzester Zeit.

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



Duroc Spare Ribs

Sous Vide

So zart, dass die Knochen von selbst vom Fleisch fallen. Mit FRISCHEPARADIES Kochwerk Honey BBQ Sauce lackiert und kurz gegrillt genießen.

Deutschland, gefroren

ca. 1 kg/Packung

17,99* | 19,99 €
pro kg

Duroc Schweinebauch

Sous Vide

Knusprige Schwarte und saftiges Fleisch.

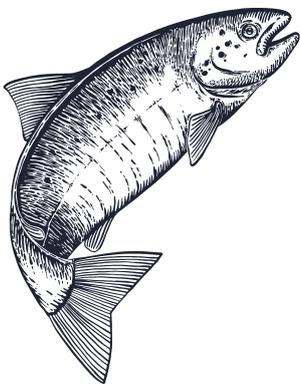
Das perfekte Topping für Ihre nächste Portion

FRISCHEPARADIES Kochwerk Ramenbrühe.

Deutschland, gefroren

ca. 1 kg/Packung

16,99* | 18,99 €
pro kg



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Ausgezeichnete Auswahl

Zu Beginn jeden Jahres dürfen sich Fischfans besonders freuen, denn es ist Skreizeit. Genießen Sie den norwegischen Wanderer von seiner besten Seite oder lassen Sie einen gekonnten Blick über unsere feinste Auswahl schweifen, um sich von den ausgewählten Köstlichkeiten inspirieren und verführen zu lassen. Saisonal, international, abwechslungsreich – bei uns bekommen Sie das Besondere.



QSFP Glen Douglas Lachsfilet

Schonend auf der Haut gebraten empfiehlt sich in der Saison nichts besser als Schwarzwurzel zur Beilage. Kosten Sie auch QSFP Glen Douglas Lachs aus dem Ofen mit Misokruste und Spitzkohl. Aquakultur Schottland/UK frisch, ca. 1 kg/Stück

4,49* | 4,99 €
pro 100 g



QSFP Cadiz Wolfsbarsch

Feines Fleisch mit Charakter. Das helle aromatische Fleisch bietet eine schnelle und vielseitige Zubereitung. Aquakultur Spanien/Andalusien frisch, 0,8-1 kg/Stück

2,39* | 2,69 €
pro 100 g



ASC Gelbschwanzmakrelenfilet

Für zartes Carpaccio ist der Fisch bestens geeignet. Leicht gebeizt in Salz, Zucker, Fenchelsaat und Orangen- sowie Zitronenabrieb können Sie fein geschnittene Tranchen mit Gelber Bete und Orangen-Fenchel-Salat genießen. Aquakultur Niederlande frisch, 500-700 g/Stück

4,99* | 5,49 €
pro 100 g



MSC Skreiloin

mit Haut

Skrei, auch bekannt als Winterkabeljau, ist ein besonderer Leckerbissen aus dem kalten klaren

Wasser der norwegischen Küste. Das zarte Loin eignet sich hervorragend zum Braten und Backen. Für ein schmackhaftes Dinner servieren Sie es mit cremigem Kartoffel-Petersilienwurzel-Püree und gedünstetem Spinat.

Wildfang Nordostatlantik/Norwegische See. frisch 400 g+/Stück

SAISONPREIS
pro 100 g

Dieses Produkt wurde unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert. www.msc.org/de

Dieses Produkt stammt aus einer Zucht, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für verantwortungsvolle Aquakulturen zertifiziert wurde. www.asc-aqua.org



QSFP Venusmuscheln aus Galizien

Mit ihrem intensiven, salzigen Geschmack und ihrer zarten Textur eignen sie sich perfekt für mediterrane Gerichte wie Spaghetti alle Vongole oder Vongole in Weißweinsauce.

Aquakultur Spanien
frisch, 1 kg/Packung

2,79* | 2,99 €
pro 100 g

Jakobsmuscheln

in halber Schale

Mild, nussig und perfekt gebraten mit Krustentier-Hollandaise zu Blumenkohl serviert – einfach himmlisch!

Wildfang Nordostatlantik/Barentsee
gefroren, 1 kg/Packung, 800 g Abtropfgewicht
62,49* | 69,99 €/kg

49,99* | 55,99 €
pro Packung

DE-ÖKO-006



BIO Garnelen ohne Kopf, mit Schale

Höchste Qualität und intensiver, kräftiger Geschmack, der von einer Vielzahl von Gewürzen und Kräutern ergänzt werden kann. Sie eignen sich perfekt zum Grillen, Braten oder als Zutat für Eintöpfe und Suppen.

Aquakultur Vietnam, gefroren
8/12er, 1 kg/Packung, 800 g Abtropfgewicht
49,99* | 54,99 €/kg

39,99* | 43,99 €
pro Packung

Schneekrabbenfleisch

Das Fleisch ist zart und weich, mit einem süßlichen Geschmack. Einfach erwärmen, mit einem leckeren Dip servieren und direkt am Tisch genießen.

Wildfang Nordostatlantik/Barentsee
gekocht, gefroren, 320 g/Packung
99,97* | 112,47 €/kg

31,99* | 35,99 €
pro Packung



QSFP Goldforelle oder Saibling

geräuchert

Das Beste aus der Räucherammer. Genießen Sie unsere Spitzenprodukte einen Schritt weiter veredelt.

Aquakultur Deutschland/Schleswig Holstein
frisch, 1 kg/Packung

2,99* | 3,29 €
pro 100 g



ABELMANN Garnelen in Lake

Perfekt zu knusprigem Weißbrot und Mayonnaise – Genuss pur!

350 g/Stück
24,26* | 25,69 €/kg

8,49* | 8,99 €
pro Stück

ABELMANN Flusskrebsschwänze in Lake

Flusskrebsschwänze sorgen für viel Freude in Salaten, auf gegrilltem Brot oder pur als Snack.

350 g/Stück
32,83* | 34,26 €/kg

11,49* | 11,99 €
pro Stück



FEINKOST GOEDEKEN Nordseekrabbensalat

Delikater Schatz aus dem Wattenmeer. Nordseekrabbenfleisch in einer feinen Mayonnaise-Creme, verfeinert mit Crème fraîche und Joghurt.

300 g/Dose
53,30* | 56,63 €/kg

15,99* | 16,99 €
pro Dose

FEINKOST GOEDEKEN Roter Heringssalat

Saftig, aromatische Heringswürfel in einer leckeren Marinade aus Gurke, Apfel, Zwiebel und Roter Bete.

300 g/Dose
14,97* | 16,63 €/kg

4,49* | 4,99 €
pro Dose

FEINKOST GOEDEKEN Sylter Matjessalat

Sylter Matjessalat: Milde Kräutermatjeshappen in perfekt ausgewogener Marinade. Ein köstliches Produkt aus der Fischmanufaktur, wenn die leichte Küche auch mal schnell gehen soll.

300 g/Dose
17,63* | 19,30 €/kg

5,29* | 5,79 €
pro Dose

FEINKOST GOEDEKEN Wakame-Shrimpsalat

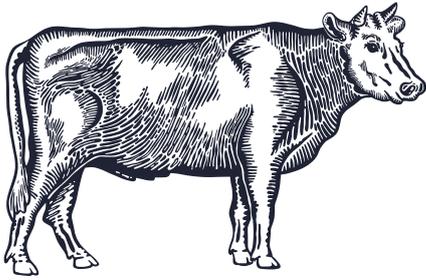
Leicht und lecker mit dem richtigen Pfiff. Edle Shrimps kombiniert mit aromatischen Algen und einzigartigen Wasabinoten.

300 g/Dose
30,97* | 32,63 €/kg

9,29* | 9,79 €
pro Dose



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



FLEISCH & GEFLÜGEL

Saftig serviert

Wer uns kennt, weiß, dass unsere Suche nach dem Besten eine niemals endende Reise ist. Von schweinsch guten Leckereien der spanischen Iberico- oder unseren eigenen Duroc Schweinen aus Thüringen über preisgekröntes Geflügel aus Frankreich oder heimische Lammspezialitäten aus der Eifel bis zum besten Rindfleisch am anderen Ende der Welt: Damit Sie die besten Produkte aus aller Welt nicht mehr suchen müssen, können Sie sie bei uns direkt finden.



FRISCHE PARADIES

FRISCHEPARADIES DUROC Schweinekarree

Perfekter Cut in bester Qualität. Das Karree unserer Schweine bietet feinsten Genuss vom Rost oder aus der Röhre.

Deutschland, frisch
ca. 3 kg/Stück

FRISCHEPARADIES DUROC Kasslerrücken

Rauchig, zart und einfach perfekt für deftige Eintöpfe mit Kartoffeln und Kohl. Eine echte Empfehlung für den Winter in gewohnt hochwertiger Qualität.

Deutschland, frisch
ca. 1 kg/Stück

JE 12,49* | 13,99 €
pro kg



Spanferkelkrustenbraten

aus der Schulter

Äußerst zarter Fleischgenuss und das bei unbeschreiblich grosser Kruste – perfekt für kalte Tage.

Deutschland, frisch
ca. 1,7 kg/Stück

10,49* | 11,49 €
pro kg

Dry Aged Rinderfilet

portioniert

Das zarteste Stück vom Rind, perfekt gereift für noch mehr Genuss! Das sollten Sie sich auf der Zunge zergehen lassen.

Deutschland, frisch
ca. 260 g/Stück

75,99* | 79,99 €
pro kg

Ur-Lammschulter

ohne Knochen

Durch schonende Zubereitung im Ofen entfaltet das Fleisch seinen vollen Geschmack und wird butterweich. Lammschulter eignet sich hervorragend für eine anspruchsvolle Küche mit exotischen Gewürzmischungen.

Deutschland/Eifel, frisch
ca. 1,2 kg/Stück

24,99* | 26,99 €
pro kg

IBERICO Schweinesecreto

Das „geheime“ Filet befindet sich zwischen Rücken und Rückenspeck. Ein Cut für echte Genussmenschen.

Spanien, frisch
250-300 g/Stück

45,99* | 49,99 €
pro kg

Ochsenbürgermeisterstück

Dieses extrem vielseitige Teilstück besteht ausschließlich aus Muskelfleisch und ist besonders zart. Es eignet sich zum Schmoren, Grillen oder Braten.

Deutschland, frisch
ca. 1 kg/Stück

18,49* | 19,99 €
pro kg



LABEL ROUGE Schwarzfederhuhn

Genießen Sie unser Geflügelhighlight mit einer Creme aus schwarzem Knoblauch und gegrilltem Lauch.

Frankreich, frisch
ca. 1,4 kg/Stück

10,49* | 11,99 €
pro kg

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

FEINKOST

Wo Träume essbar sind

Um Feinkost so richtig zu genießen, gehören immer zwei dazu. Einerseits natürlich feinste Produkte von unseren Premium-Lieferanten, andererseits ein neugieriger Gaumen und die Begeisterung für Lebensmittel der Spitzenklasse. Gönnen Sie sich die besten Wurstspezialitäten Italiens und Frankreichs in Kombination mit herzhaften Spezialitäten aus der Backstube, wann und wo Sie möchten.



Consorzio Toscano – Authentisch italienischer Genuss – mal traditionell, mal überraschend anders. Das bietet der Zusammenschluss kleiner bis mittelständischer Betriebe aus der Toskana, die traditionelle, naturbelassene Produkte unter Verwendung handwerklicher Produktionsweisen herstellen. Profitieren auch Sie davon und lassen Sie sich den Geschmack der Toskana auf der Zunge zergehen. Unsere erste Wahl, wenn es um beste Wurstwaren aus Italien geht.

FRANCHI Toskana Lombo

Luftgetrocknete Schweinelende gewürzt mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Knoblauch.
Italien, ca. 300 g/Stück

39,99* | 46,99 €
pro kg

FRANCHI Salami Bastardo

Eine luftgetrocknete Bauernsalami, die wegen der vermeintlichen Unvollkommenheit ihren Namen erhielt.
Italien, ca. 220 g/Stück

32,99* | 36,99 €
pro kg

FRANCHI Toskana Salami Macinato

Fleisch aus Bauernmast mit besonderen, schwarzen Pfefferkörnern „Telicherry Extra Bold“ aus Indien. Der niedrige Fettgehalt von nur 15% verspricht zudem keine Genusssreue.
Italien, ca. 250 g/Stück

31,99* | 35,99 €
pro kg

FRANCHI Pancetta

Traditionell gereifter Schweinebauch, gewürzt mit einer extra Portion Pfeffer, Lorbeer und etwas Koriander.
Italien, ca. 300 g/Stück

26,99* | 29,99 €
pro kg



PANEXPERT Brotspezialitäten

Lecker, locker, luftig und dazu noch köstlich und knusprig! Genießen Sie italienisches Backhandwerk Hand in Hand mit ausgewählten Wurstspezialitäten aus Italien.
gefroren

in der Sorte: Pane Italia

500 g/Stück
7,98* | 8,98 €/kg

3,99* | 4,49 €
pro Stück

in der Sorte: Baguette Rustico

200 g/Stück
8,18* | 8,89 €/kg

2,29* | 2,49 €
pro Stück



BELL FRANCE Französische Salamispezialitäten

Die Salamis von Bell France werden nach traditionell französischen Original-Rezepturen in der Region Auvergne hergestellt. An diesem Ort – bekannt durch seine Wälder und ruhende Vulkanlandschaften – kann die Wurst in Ruhe reifen und trocknen. Typisches Merkmal der Wurstwaren ist der Edelschimmelbelag. Dieser entsteht auf natürliche Weise während der Reifung und sorgt für den unvergleichlichen Wurstgeschmack. Unabhängig von Mode und Trends bieten diese Spezialitäten ein unverwechselbares Geschmackserlebnis der französischen Küche.



LABEL ROUGE Salami oder Salamiring

Frankreich, 250 g/Stück
17,96* | 19,96 €/kg

JE 4,49* | 4,99 €
pro Stück

Salami

in den Sorten: Beaufort Käse, Pfeffer

Frankreich, 200 g/Stück
19,95* | 21,45 €/kg

JE 3,99* | 4,29 €
pro Stück

Salami Auvergne IGP

Frankreich, 300 g/Stück
21,63* | 23,30 €/kg

6,49* | 6,99 €
pro Stück



OBST, GEMÜSE & MEHR

Bunte Vielfalt

Selbstverständlich glänzt unser knackiges Sortiment auch zur kalten Jahreszeit! Mit der feinsten Auswahl aus aller Welt ist für wirklich jeden das Richtige dabei. Schlemmen Sie sich durch kreative Beilagen und innovative Trends von Good Crop oder unseren fermentierten Knoblauch. Oder entdecken Sie zeitlose Klassiker deutscher Traditionsunternehmen. Spätestens unsere exotischen Früchte aus Thailand versüßen Ihnen jeden Tag!



FRISCHE PARADIES

FRISCHEPARADIES Passionsfrüchte

Durch ihre feine Säure, verleiht sie Salaten oder Desserts den letzten Schliff. Auch zu weißem Fisch kulinarisch ein toller Kontrast!
Thailand, frisch

17,99* | 19,99 €
pro kg

FRISCHEPARADIES Mango Nam Dok Mai

Lecker leicht gemacht. Ob süße oder herzhaft
Küche – mit den reif gepflückten Mangos läuft
Ihnen das Wasser im Mund zusammen.
Thailand, frisch

7,49* | 7,99 €
pro Stück

FRISCHEPARADIES Fermentierter Knoblauch

Außergewöhnlich und einfach unschlagbar
lecker. Perfekt zu QSFP Maisgeflügel oder Skrei
mit gebratener Chorizo und frittierter Süßkartoffel.
Thailand, 100 g/Beutel
99,90* | 109,90 €/kg

9,99* | 10,99 €
pro Beutel



Ananas

Exzellent exotisch. Machen Sie es sich leicht
und genießen Sie unser Obsthilighlight als Snack,
Dessert oder als kreative Beilage zu QSFP
Geflügel aus Frankreich.
Costa Rica, frisch, Flugware

6,99* | 7,49 €
pro kg

KELTENHOF Kräutersalat mit Blüten

Knackig frisch geben Sie Ihren Gaumenfreuden
auch optisch den letzten Schliff.
Deutschland, frisch
125 g/Packung
31,92* | 35,92 €/kg

3,99* | 4,49 €
pro Packung

Mini Lauchzwiebel

weiß oder rot
Sie pimpen schlichte Butterbrote auf und runden
Kräuterquarks, Salate, Suppen und gebratenen
Reis mit ihrem besonderen Aroma ab.
Südafrika, frisch
200 g/Schale, 22,45* | 24,95 €/kg

JE 4,49* | 4,99 €
pro Schale

Mini Karotten

Mit Miso und Honig glasiert entfachen die kleinen
Karotten ein besonders süßlich aromatisches
Feuerwerk am Gaumen.
Südafrika, frisch
125 g/Schale, 22,45* | 24,95 €/kg

4,49* | 4,99 €
pro Schale

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

DE-ÖKO-006



GOOD CROP BIO Getreide & Hülsenfrüchte „Ready to Eat“

Good Crop – einfach gutes Essen! Getreide und Hülsenfrüchte Ready-to-Eat von deutschen Bio-Landwirten. Good Crop liefert das, was Sie in Ihrem Speiseplan noch benötigen. Hochwertige Hülsenfrüchte und Vollkorn. Bereits vorgegart und bereit für den Einsatz in Ihren Bowls, Rye-sotto oder Salatkreationen. Die Produkte bieten den einfachsten Weg für eine leckere und ausgewogene Ernährung.

in den Sorten: Berglinsen, Kichererbsen,
Lupinen

Deutschland, 200 g/Packung

12,95* | 13,95 €/kg

2,59* | 2,79 €
pro Packung



in den Sorten: Champagnerroggen, Nackthafer,
Rotkorn

Deutschland, 250 g/Packung

10,36* | 11,16 €/kg

2,59* | 2,79 €
pro Packung



AU BEC FIN Saucen & Suppen

Die Conserverie AU BEC FIN aus der Provence 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 Bouillabaisse

850 ml/Glas

21,16* | 23,52 €/l

17,99* | 19,99 €
pro Glas

AU BEC FIN Sauce Rouille

180 g/Glas

30,05* | 36,06 €/kg

5,49* | 6,49 €
pro Glas

AU BEC FIN Kaisergranat Suppe

850 ml/Glas

13,52* | 15,28 €/l

11,49* | 12,99 €
pro Glas

SCHAMEL Meerrettich und Saucen

Bereits in 7. Generation liefert Schamel konstant höchsten Genuss und ist nicht umsonst die älteste und meistgekaupte Meerrettichmarke Deutschlands.

SCHAMEL Meerrettich Alpensahne

135 g/Glas

14,74* | 16,96 €/kg

1,99* | 2,29 €
pro Glas

SCHAMEL Meerrettich Preiselbeersahne

135 g/Glas

16,96* | 18,44 €/kg

2,29* | 2,49 €
pro Glas

SCHAMEL Meerrettich scharfwürzig

145 g/Glas

13,72* | 15,79 €/kg

1,99* | 2,29 €
pro Glas

SCHAMEL Meerrettich Raspelstix

145 g/Glas

15,79* | 17,17 €/kg

2,29* | 2,49 €
pro Glas

SCHAMEL Senf Dill Sauce

140 ml/Glas

18,50* | 19,93 €/l

2,59* | 2,79 €
pro Glas



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 Suppenbasis Shoyu-Alge-Pilz

EU-/ Nicht-EU-Landwirtschaft, 525 ml/Flasche

11,41* | 12,36 €/l

5,99* | 6,49 €
pro Flasche

J.KINSKI Fischbrühe Dashi Umami

EU-/ Nicht-EU-Landwirtschaft, 525 ml/Flasche

11,41* | 12,36 €/l

5,99* | 6,49 €
pro Flasche

DE-ÖKO-006



J.KINSKI BIO Chili Crunch

Als Topping für Ihre Hummer- oder Königskrabben-gerichte nicht mehr wegzudenken.

EU-/ Nicht-EU-Landwirtschaft, 160 g/Glas

37,44* | 40,56 €/kg

5,99* | 6,49 €
pro Glas





WEINE & PRICKELNDES

Farbenfreude in der Winterzeit

Die Temperaturen mögen zur Zeit kalt oder sogar eisig sein. Dennoch hat der Februar seinen eigenen Charme. Mit unserer bunten Weinauswahl bringen Sie Farbenfreude und Genuss in Ihr Glas. Passend zu einem romantischen Valentinsdinner bieten wir zudem eine besondere Selektion an verführerisch funkelnden und duftenden Roséweinen. Entdecken Sie mit uns farbenfrohen Weingenuss zu jeder Jahreszeit.



GRATIEN & MEYER Crémant brut

Ein klassischer Crémant von der Loire, der sich durch sein typisches Bouquet nach gelben und grünen Äpfeln, frischen Bräunennoten und einer sanften Perlage auszeichnet.

Loire | Frankreich

0,75 l/Flasche 14,65* | 15,59 € / l

10,99* | 11,69 €
pro Flasche



BORGIO MOLINO 22 Pink Cuvée Rosé Spumante extra dry

Verführerisch nach Pfirsichen und Beeren duftend ist er mit seiner zart fruchtigen Süße der perfekte Aperitif.

Italien

1,5 l/Flasche 16,66* | 17,33 € / l

24,99* | 25,99 €
pro Flasche



WEINGUT BERCHER Cuvée weiß | grau

Die Rebsorten Weiß- und Grauburgunder wurden von der Familie Bercher und unseren Önologen zu einer harmonischen, geschmeidigen und ortstypischen Cuvée komponiert.

Baden | Deutschland

0,75 l/Flasche 11,32* | 11,99 € / l

8,49* | 8,99 €
pro Flasche



NERANTZI BIO Serres Assyrtiko

Assyrtiko wird wie Riesling und Chardonnay als eine der weißen Rebsorten der Welt mit dem höchsten Reifepotential geschätzt. Nur ist sie deutlich weniger bekannt. Unser Geheimtipp!

Makedonien | Griechenland

0,75 l/Flasche 22,65* | 23,99 € / l

16,99* | 17,99 €
pro Flasche



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.

Provence | Frankreich

0,75 l/Flasche 18,65* | 19,99 € / l

13,99* | 14,99 €
pro Flasche



CÀ DEI FRATI Rosa di Frati

Nahezu Kultstatus genießt die 1782 gegründete Azienda Agricola Cà dei Frati. Zart nach Beeren duftend und geschmeidig am Gaumen ist dieser Rosé ein Allroundtalent.

Italien

0,75 l/Flasche 17,32* | 18,65 € / l

12,99* | 13,99 €
pro Flasche



WEINGUT HEINRICH BIO Blaufränkisch

Wie keine andere Rebsorte verkörpert Blaufränkisch das Burgenland. Er duftet nach dunklen Waldbeeren und Wacholder. Sanft am Gaumen harmonisiert er mit Lamm und Rind.

Burgenland | Österreich

0,75 l/Flasche 16,65* | 17,32 € / l

12,49* | 12,99 €
pro Flasche



BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE Haut-Médoc

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

Bordeaux | Frankreich

0,75 l/Flasche 33,32* | 37,32 € / l

24,99* | 27,99 €
pro Flasche



COLLEMASSARI BIO Montecucco Riserva

Ein eleganter und puristischer Rotwein aus der Toskana, der mit einer intensiven frischen Beeren- und Kirschfrucht und mit einer ausgewogenen Tanninstruktur überzeugt.

Toskana | Italien

0,75 l/Flasche 16,65* | 17,32 € / l

12,49* | 12,99 €
pro Flasche



EDELBRENNEREI HAAS Himbeerlikör 20 %vol

Familie Haas aus dem Herzen Oberfrankens, betreibt eigenen Obstanbau.

Ihr Himbeerlikör ist mit viel Beeren-duft und -frucht ein Gaumenschmaus.
Deutschland

0,5 l/Flasche 37,98* | 38,98 € / l

18,99* | 19,49 €
pro Flasche



TAVIGNANO BIO I love Monsters La Birba Frizzante

Ein PetNat ist ein auf seiner Hefe vergorener Schaumwein. Unser Tipp: Vor dem Servieren sanft schütteln und vorsichtig öffnen.

Marken | Italien

0,75 l/Flasche 16,65* | 15,99 € / l

10,99* | 11,99 €
pro Flasche



WEINGUT WEINREICH BIO Tacheles

DIREKT. EHRlich. GERADEAUS.

So beschreibt Marc Weinreich seinen naturbelassenen Wein aus 100 % Bacchus. In der Weinwelt sorgte er für Furore und Anerkennung zugleich.

Deutschland

0,75 l/Flasche 18,65* | 19,32 € / l

13,99* | 14,49 €
pro Flasche

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



English Tea Shop

ORGANIC

ENGLISH TEA SHOP Tee lose

Die Tees von English Tea Shop sind alle BIO-zertifiziert und viele davon auch FairTrade. Durch erstklassige Zutaten, ressourcenschonenden Anbau und Produktion sowie dem entsprechenden Fachwissen entstehen beste Tees. Daher wird beim Handeln auf Nachhaltigkeit, Umweltschutz und soziale Gerechtigkeit für die Teebauern gesetzt. Nur die Kombination dieser Werte ermöglicht es auch noch in Zukunft, das älteste Getränk der Welt in seiner geschmackvollsten Form genießen zu können.

Nicht-EU-Landwirtschaft
100 g/Dose



in den Sorten: Grüner Tee Genmaicha, Grüner Tee, Pfefferminztee, English Breakfast Tee, Earl Grey Tee, Weißer Tee

89,90* | 99,90 €/kg
JE 8,99* | 9,99 €
pro Dose

in der Sorte: Grüner Tee Matcha

119,90* | 219,90 €/kg
19,99* | 21,99 €
pro Dose

Zwei Wochen lang sparen

3 Genusscoupons

FÜR IHRE NÄCHSTEN EINKÄUFE IM FRISCHPARADIES

gültig vom 26.02. bis 09.03.2024



Sparen Sie



in der Zeit vom 26.02. bis 09.03.2024
bei Ihrem nächsten Einkauf
und 50 € Mindestumsatz.

Sparen Sie



in der Zeit vom 26.02. bis 09.03.2024
bei Ihrem nächsten Einkauf
und 50 € Mindestumsatz.

Sparen Sie



in der Zeit vom 26.02. bis 09.03.2024
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.



TOP EVENTS

Veranstaltungen & Verkostungen

Erleben Sie das FrischeParadies hautnah. Sie wollen die kulinarische Extrameile mit uns gehen und Ihre kulinarische Begeisterung auf ein neues Niveau heben? Dann sind Sie bei unseren Veranstaltungen genau richtig! Spannendes Edutainment, Küchenhandwerk zum selbst Anpacken oder einfach Zurücklehnen und Schlemmen. Beschenken Sie sich oder Ihre Liebsten mit einer Portion FrischeParadies, wie Sie es noch nie erlebt haben.

Hier finden Sie weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen & Events:



VERSCHENKEN
SIE GENUSS



Filetsteaks vom Campo Beef

MIT VITELLOTTE-GNOCCHI AN PORTWEINREDUKTION



Hier geht es zu unserem Rezept des Monats



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 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.

