

# Genuss

## AUSSICHTEN

VOM 15. BIS 27. APRIL 2024



Mönchsbarb/  
Barba di Frate

Italien  
frisch

7,99\* | 8,99 €  
pro kg

Pulpoarme

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

4,79\* | 5,49 €  
pro 100 g



FRISCHE PARADIES

# EIN HAUCH PARADIES VON DER NAHE

Der preisgekrönte Kreuznacher Paradies Riesling, der 2023 den Lagencup gewann, bringt das Beste der Nahe-Region zu uns. Das Weingut Korrell befindet sich in der bekannten Weinanbauregion Nahe und ist berühmt für seine hochwertigen Weine, die die einzigartige Terroir-Prägung der Region widerspiegeln. In Bosenheim hat sich das 1832 gegründete Weingut stetig vergrößert und namhafte Weinlagen dazugewonnen. Über die Jahre hinweg blieben Tradition und Innovation immer eng miteinander verwoben, was den Erfolg und die Qualität des Weinguts auszeichnet.

Das Herzstück ist die Lage Paradies, ein wahrer Familienstolz. Die Wurzeln der Reben, tief im warmen Muschelkalk und Tonmergel, bringen einen Riesling hervor, der durch Eleganz und Komplexität besticht. Der Paradies Riesling entfaltet ein feines, kraftvolles Aroma von reifen Pfirsichen, Aprikosen und Mandarinen, ergänzt durch sanfte Noten von Honigmelone und Vanille, was ihn zu einem ausdrucksvollen Genuss macht.



## WEINGUT KORRELL Kreuznacher Paradies Riesling

Nahe | Deutschland

0,75 l/Flasche 37,32 €/l\* | 38,65 €/l

27,99\* | 28,99 €  
pro Flasche



## Product meets Chef!

### Sterne Koch Alexander Wulf Mut & Originalität

Manche Lebenslinien sind einfach dafür geschaffen, sich ineinander zu verschlingen. Das Restaurant TROYKA in Erkelenz ist ein Sinnbild für eine solche Geschichte: Drei Freunde, die sich an verschiedenen Stationen ihres Lebens immer wieder begegneten – mal als Tellerwäscher, mal als Lehrling, mal als Koch – und schließlich zu einem Trio zusammenfanden. Gemeinsam haben sich die beiden Küchenchefs und der Sommelier inzwischen 16 Gault-Millau-Punkte sowie einen Michelin-Stern erkocht – und nehmen gerade Kurs auf den zweiten. Kulinarischer Kopf der „Open Kitchen“ ist Alexander Wulf. Seine Lehrjahre führten ihn unter anderem zu Meistern der zeitgenössischen Küche wie Dieter Müller und Joachim Wissler, ins Gourmet St. Jacques und ins belgische Château Wagyu. Seine Kochkunst ist mutig, unkonventionell und gleichzeitig so ergreifend wie die Weite der sibirischen Steppe. Seine Gerichte schmecken nach Familie und Freundschaft, sprühen vor Innovation und Mut, spenden Energie und Kraft, sind leicht und modern und vermitteln gleichzeitig eine beruhigende Bodenhaftung. Am liebsten kocht er mit frischen Zutaten, Kräutern und Gemüse aus eigenem Anbau, aber auch mit den besten Delikatessen aus aller Welt wie Kaisergranat oder Jakobsmuscheln.



Saisonales Denken und nachhaltiges Bewusstsein – vereint in kunstvollen Kreationen, dafür steht Alexander Wulf mit seinem Restaurant TROYKA.

Weitere Infos  
zum Restaurant  
TROYKA in Erkelenz  
finden Sie hier.



Hier finden Sie den Film  
über unseren Besuch  
bei Alexander Wulf.



## ECHTE PROFIPRODUKTE!

### Kulinarisches Norwegen – DER KAISERGRANAT LÄDT ZUR NORDISCHEN AUDIENZ

Für Alex hatten wir zwei Produkte mitgebracht, mit denen er gerne kocht. Zum einen unseren norwegischen Kaisergranat und zum anderen unsere handgetauchten Jakobsmuscheln. Das Besondere am Kaisergranat? Seine Größe! Wir hatten 4/7er und sogar 2/4er Exemplare dabei. Die vor der Insel Frøya im Nordwesten Norwegens gefangenen Kaisergranate werden zweimal wöchentlich in alle unsere Märkte geliefert und an unsere Gastronomiekunden ausgeliefert.

Wir durften probieren. Wie wunderbar die cremige Textur des perfekt gebratenen Kaisergranats mit der cremigen Bisque und der Sanddorn-Mayonnaise harmoniert. Dazu das Spiel der Texturen durch den Senfkaviar – einfach nur gut. Lassen auch Sie sich inspirieren!



Hier sehen Sie,  
was Alexander Wulf  
tolles aus unserem  
Kaisergranat zaubert.



### NUR AUF VORBESTELLUNG & AB MITTWOCH

#### Jakobsmuscheln in Schale

Gegrillt oder hauchdünn geschnitten als Ceviche serviert setzen sie Ihrem Menü die Krone auf. Wildfang Nordostatlantik/Norwegische See frisch, lebend, 4/5er

1,79\* | 1,99 €  
pro 100 g



### NUR AUF VORBESTELLUNG & ZU FREITAG

#### Kaisergranat

Das unverkennbar köstliche Fleisch ist wie gemacht für den Frühling. Mit Spargel und Rhabarber serviert, sind Sie immer auf der leckeren Seite. Wildfang Nordostatlantik/Skagerak/Kattegat frisch, 4/7er

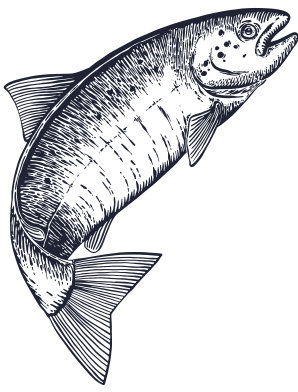
5,99\* | 6,99 €  
pro 100 g

#### Kaisergranat

Wildfang Nordostatlantik/Skagerak/Kattegat frisch, lebend, 4/7er

9,49\* | 9,99 €  
pro 100 g

\*Dieser Preis gilt nur in Verbindung mit einer Frischeparadies Genusskarte (Blue, Gold oder Platin).



# FISCH & MEERESFRÜCHTE

*Frühlingshaft köstlich*

Wenn sich die Natur von ihrer besten Seite zeigt, können unsere Fischtheken selbstverständlich mithalten. Frisch eingetroffen, umhüllt von viel Eis, finden Sie die besten Filets, Loins und ganze Fische. Sie überzeugen in einer Qualität, die ihresgleichen sucht. Ob Steinbutt mit Spargel, Seeteufel mit Rhabarber, Adlerfisch mit Honig-Senf- oder Dill-Dressing und natürlich Calamar und Pulpo vom Grill zu köstlicher Salsa.



## MSC Scholle küchenfertig

Ein feiner Klassiker. Besonders köstlich mit sautiertem Mönchsbarth und Spargel-Hollandaise.

Wildfang Nordostatlantik/Nordsee  
frisch, 300-425 g/Stück

1,49\* | 1,69 €  
pro 100 g

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)



## ASC Eismeer- saiblingsfilet

Eismeer- saiblingsfilet ist ein delikates Fischfilet mit einem zarten, aber dennoch kräftigen Geschmack. Das Filet stammt aus nachhaltiger, zertifizierter Zucht und ist eine wahre Gaumenfreude für Fischliebhaber. Das Eismeer- saiblingsfilet ist eine hervorragende Wahl für alle, die auf der Suche nach einem besonderen und exquisiten Geschmackserlebnis sind.

Aquakultur Island  
frisch, 200-800 g/Stück

3,89\* | 4,29 €  
pro 100 g

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



## QSFP Kabeljauloins mit und ohne Haut

Schöpfen Sie aus den Vollen der Tiefe und lassen Sie sich das kräftig würzige Fleisch des Kabeljau nicht entgehen. Perfekt zu cremig gekochten Belugalinsen und gereiftem Parma Schinken. Wildfang Nordostatlantik/Islandschelf  
frisch, 250-350 g+/Stück

3,99\* | 4,49 €  
pro 100 g

## Seeteufelsteaks

Aromatisch, fest, ohne Gräten, aber mit Mittelknorbel – echten Fischfans steht einer Portion Seeteufel mit grünem Spargel und Tomatensugo nichts im Wege. Wildfang Nordostatlantik/Norwegische See/Keltische See  
frisch

5,49\* | 5,99 €  
pro 100 g



## QSFP Steinbutt aus der Bretagne

Wohl einer der feinsten und bekanntesten Akrobaten in der Spitzengastronomie. Das feste Fleisch ist einfach in der Handhabung und raffiniert zu kombinieren. Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf  
frisch, 1-2 kg/Stück

4,99\* | 5,99 €  
pro 100 g

## Adlerfischsteaks

Frühlingsgefühle am Gaumen! Das zarte, milde Fleisch sowie die guten Brateigenschaften machen den Adlerfisch zu einem echten Geheimtipp unter Genusssmenschen. Aquakultur Kroatien  
frisch

3,19\* | 3,49 €  
pro 100 g

\*Dieser Preis gilt nur in Verbindung mit einer Frischeparadies Genusskarte (Blue, Gold oder Platin).



### Calamar

Pfiffig leicht zum Hochgenuss. Kurz gebraten oder gegrillt zu frischem Weißbrot und Trüffelmayonnaise.

Wildfang Südwestatlantik aufgetaut, 300-500 g/Stück

2,29\* | 2,59 €  
pro 100 g

### Pulpoarme

Scharf gegrillt empfehlen wir ein köstliches Rotes Pesto und Salsa Verde als kulinarisches i-Tüpfelchen.

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

4,79\* | 5,49 €  
pro 100 g



## FRISCHE PARADIES

### Lachs- spezialitäten

#### Sockeye Wildlachs

geräuchert, geschnitten

Pur genießen oder mit einer Vinaigrette aus dünn gehobeltem Rhabarber und Zitronen Pesto servieren.

Wildfang Nordostpazifik/Kanada

geräuchert, 200 g/Packung

59,95\* | 64,95 €/kg

11,99\* | 12,99 €  
pro Packung

DE-ÖKO-006



#### Irischer Bio Rauchlachs

geschnitten

Der Star zur Vorspeise. Als Tatar mit Crème Fraîche, Gurke und Dill einfach unschlagbar.

Aquakultur Irland

geräuchert, 200 g/Packung

69,95\* | 74,95 €/kg

13,99\* | 14,99 €  
pro Packung



## FRISCHE PARADIES

### Köstliche Beilagen für Fisch & Fleisch

#### Schwarzer Piemont Reis

Ein echter Hingucker und ein Gaumenschmaus noch obendrein. Perfekt für zartes Geflügel und geschmorte Tomaten.

Italien, 500 g/Packung

9,98\* | 10,98 €/kg

4,99\* | 5,49 €  
pro Packung

#### Couscous

Locker, luftig und leicht gemacht. Experimentieren Sie sich zum perfekten Genussmoment mit den Gewürzen von MILL & MORTAR und unserem Couscous.

500 g/Packung

5,98\* | 6,38 €/kg

2,99\* | 3,19 €  
pro Packung

DE-ÖKO-006



#### BIO Roter Camargue Reis

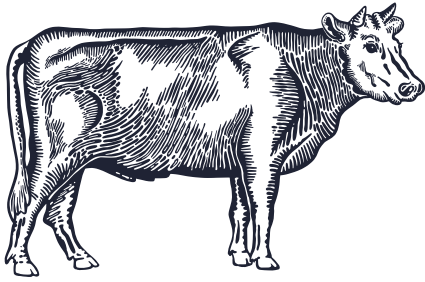
Ob Fisch, Geflügel oder knackiger Salat und cremige Stracciatella – entdecken Sie Ihre Beilage des Jahres.

Frankreich, 500 g/Packung

9,98\* | 10,98 €/kg

4,99\* | 5,49 €  
pro Packung





# FLEISCH

## Herzhaft abserviert

Auswahl und Herkunft sind die beiden Zauberworte, wenn es um Fleisch geht. Exzellente Qualität und außergewöhnliche Vielfalt fallen jedoch nicht vom Himmel, sondern sind das Ergebnis langjähriger und persönlicher Zusammenarbeit mit regionalen und internationalen Lieferanten. So sind wir besonders stolz auf unsere natürlichen Produkte etwa vom QSFP Tiroler Milchkalb und auf das edle Handwerk von Salt Moss gereifter Fleischkunst.

### NEU IM SORTIMENT



#### QSFP Tiroler Milchkalbsgulasch

Herzhaft, zart und super saftig – so haben Sie Gulasch noch nicht gegessen. Am besten in leicht gerahmter Sauce mit geschmortem Kümmel-Spitzkohl und Paprikapulver genießen.

Österreich/Tirol

frisch, ca. 1 kg/Packung

25,99\* | 27,99 €  
pro kg



#### QSFP Tiroler Milchkalbsleber

geschnitten

Einen Löffel Butter, einen Schuss Sherry und einen deftigen Bratpfel mit Zwiebeln und Kartoffelstampf. Mehr braucht es einfach nicht!

Österreich/Tirol

frisch, ca. 300 g/Packung

29,99\* | 32,99 €  
pro kg



## FRISCHE PARADIES

### DUROC Schweinekarree

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

Deutschland

frisch, ca. 1 kg/Stück

13,99\* | 14,99 €  
pro kg

### SALT MOSS Aged Tomahawk Steak

Der perfekte Cut, um kreativ zu werden. Zu seinen kräftigen Röstaromen passen zarte Beilagen wie Spargel und Erdbeeren einfach perfekt.

Nordirland

frisch, ca. 1,2 kg/Stück

39,99\* | 42,99 €  
pro kg

### SALT MOSS Aged Flank Steak

Wenn die ersten Kohlen glühen, ist unser Flank Steak nicht weit! Läuten Sie die Grillsaison jetzt ein und genießen Sie das leckere Fleisch zu frühlingshaften Beilagen.

Nordirland

frisch, ca. 600 g/Stück

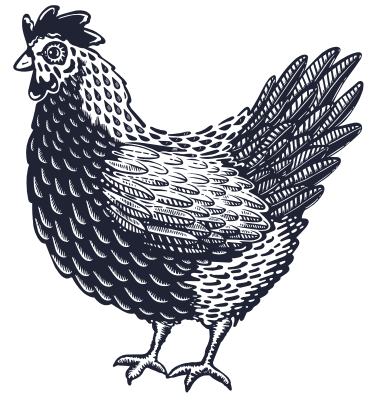
28,99\* | 29,99 €  
pro kg

\*Dieser Preis gilt nur in Verbindung mit einer Frischeparadies Genusskarte (Blue, Gold oder Platin).

# GEFLÜGEL

## *Beinflügelter Genuss*

Wenn die bunten Frühlingsboten unsere Regale füllen, ist die Lust nach leichter Küche meist nicht weit. Was könnte da besser passen als unser QSFP Marensin Maisgeflügel aus Frankreich. Mit bunten Beilagen passt es perfekt zu Reisgerichten und Salaten aller Art. Und wenn es mal etwas feuriger werden darf, macht sich unser zartes Geflügel auch perfekt vom Grill mit scharfen, aromatischen Marinaden und Rubs.



### Wachtelbrustsuprême

Zarte Wachtelbrust an gegrilltem Mais und würzigem Karottensalat – der Frühling kann kommen.  
Frankreich  
frisch, 16 x ca. 40 g/Packung

26,99\* | 28,99 €  
pro kg

### Geräucherte Wachtelbrust

Perfekter Start in den Abend mit knackigem Wildkräutersalat und geräucherter Wachtelbrust.  
Frankreich  
geräuchert, 8 x ca. 28 g/Packung

31,99\* | 34,99 €  
pro kg

### Bresse Hähnchen

Eine französische Spezialität aus Bresse im Burgund und die einzige Hühnerrasse, die über einen Markenschutz verfügt. Kräftig ausgebildetes Fleisch und ein unvergleichlich zarter Genuss. Perfekt für die leichte Frühlingsküche.  
Frankreich  
frisch, ca. 1,5 kg/Stück

23,99\* | 26,99 €  
pro kg



### QSFP Maishähnchenkeulen

In Zitrusöl confiert oder langsam geschmort entfaltet das saftige Keulenfleisch sein volles Potenzial.  
Frankreich  
frisch, 2 x ca. 300 g/Packung

11,99\* | 12,99 €  
pro kg



### QSFP Maishähnchenbrustsuprême

Zartes Brustfleisch und trotzdem volles Aroma, dank der Möglichkeit, am Knochen zu garen? Mit unserer Maishähnchenbrustsuprême wird's einfach lecker!  
Frankreich  
frisch, 2 x ca. 250 g/Packung

19,99\* | 21,99 €  
pro kg





# OBST, GEMÜSE & MEHR

## Endlich wieder Spargelzeit

Das lange Warten hat ein Ende. Die Schäler sind geschärft und die Töpfe stehen bereit. Denn auch in diesem Jahr geben wir alles, um Ihnen diese kulinarisch sehr bedeutende Saison so köstlich wie möglich zu machen. Der Grat zwischen „bitte nicht schon wieder so wie immer“ und „klassisch schmeckt's doch immer wieder am besten“ ist in der Spargelsaison häufig ein ganz sensibles Thema. Doch keine Sorge, wir haben genug Spargel für alle!

### Erdbeeren

Endlich ist es wieder soweit! Die saftige Saison der aromatischen Erdbeeren ist da! Jetzt ist die Zeit für traditionelle Kuchen, Salate und Desserts sowie kreative Experimente mit Fisch und Fleisch. Deutschland/Niederlande/Italien  
frisch, Klasse I, 500 g/Schale

**SAISONPREIS**  
pro Schale

### Rhabarber

Das einzigartige Spiel aus Süße und Säure macht Rhabarber jedes Jahr aufs neue zu etwas ganz Besonderem! Neben Süßspeisen mit Vanillepudding und Mürbeteig, schmeckt Rhabarber hervorragend zu leichten Fischgerichten mit gegrillter Paprika oder – unser Geheimtipp – in Ihrem Ceviche. Deutschland, frisch

**4,49\* | 4,99 €**  
pro kg



### Spargel weiß

Auch in diesem Jahr fiebern wir mit der kurzen aber köstlichen Saison. Erleben Sie Ihr persönliches Frühlingshighlight – und die Vielseitigkeit von Spargel. Wie wäre es mit Spargel-Panna cotta zum Salat mit geräucherter Wachtelbrust oder gegrilltem Spargel mit Kaffee-Hollandaise und gerösteten Pistazien? Deutschland/Niederlande/Italien  
frisch, Kaliber 20+

**SAISONPREIS**  
pro kg

### Spargel grün

Gegrillt, gebraten oder als Ragout mit San Marzano Tomaten zu QSFP Maisgeflügel – knackiger, grüner Spargel geht einfach immer. Deutschland/Italien  
frisch, 500 g/Bund, Kaliber 12+

**SAISONPREIS**  
pro Bund

### San Marzano Tomaten

Einzigartig aromatisch und somit bestens qualifiziert für erfrischende Salate, kräftiges Sugo und vieles mehr. Italien  
frisch, Klasse I

**3,99\* | 4,49 €**  
pro kg

### Mönchsbart/ Barba di Frate

Leicht sautiert mit Butter und Meersalz veredelt der Mönchsbart Fischgerichte sowie Geflügel und vegetarische Frühlingshighlights. Italien  
frisch

**7,99\* | 8,99 €**  
pro kg



\*Dieser Preis gilt nur in Verbindung mit einer Frischeparadies Genusskarte (Blue, Gold oder Platin).



# FEINKOST

*Wo Träume essbar sind*

Wer Genuss mit Zeit und Wertschätzung verbindet, wird bei gutem Essen und Trinken mit jeder Menge Freude belohnt. Probieren Sie sich durch unsere köstliche Auswahl aus saftig, cremigem Mozzarella, süßen Versuchungen aus dem Glas, entdecken Sie hochwertiges Pesto und fragen Sie an unseren Schinkentheken nach der perfekten Scheibe Genuss zu feinem Spargel.



## Stracciatella

mind. 50% Fett i. Tr.

Der Inbegriff vom cremigen Genussmoment. Perfekt für zartes Fleisch vom Grill mit mediterranem Touch.

250 g/Packung, 17,96\* | 19,16 €/kg

4,49\* | 4,79 €  
pro Packung

## Ricotta

mind. 30% Fett i. Tr.

Der heimliche Helfer der Spargelzeit. Ob Quiche, Auflauf oder leichte Salate mit Spargel und Ricotta Bällchen – wo Spargel ist, darf Ricotta nicht fehlen!

500 g/Packung, 5,18\* | 5,58 €/kg

2,59\* | 2,79 €  
pro Packung

## Mozzarella di Bufala

52% Fett i. Tr.

An sonnigen Nachmittagen darf cremiger Mozzarella mit saftigen San Marzano Tomaten und gutem Olivenöl einfach nicht fehlen.

150 g/Stück, 18,60\* | 19,93 €/kg

2,79\* | 2,99 €  
pro Stück



## FLASCHENWEISE Salsa und Pesto

Wöchentlich wird in ausschließlich auftragsabhängiger Produktion das gesamte Sortiment gefertigt. Jedes Produkt ist einem festen Wochentag zugeordnet. Es durchläuft eine strenge Qualitätskontrolle, bevor es schließlich abgefüllt wird. Denn bereits am Donnerstag stehen die ersten Speditionen vor der Tür, um die Ware Flaschenweise abzuholen.

**in den Sorten: Salsa Verde, Basilikumpesto, Rotes Pesto, Thai Pesto, Zitronenpesto, Steinpilzpesto**

140 g/Glas, 57,07\* | 60,64 €/kg

**in der Sorte: Pistazienpesto**

135 g/Glas, 59,19\* | 62,89 €/kg

7,99\* | 8,49 €  
pro Glas

## ZUM DORFKRUG Köstlichkeiten aus dem Glas

Entdecken Sie unsere verlockende Auswahl an Desserts, die Ihre Geschmacksknospen verzaubern werden. Von köstlichen Puddings über erfrischende Grützen bis hin zu leckerem Milchreis bieten wir eine Vielfalt, die keine Wünsche offen lässt. Lassen Sie sich von unseren unwiderstehlichen Dessertooptionen inspirieren.

**in den Sorten: Erdbeer Rhabarber Grütze**

**Heidelbeergrütze, Milchreis**

360 g/Glas, 6,36\* | 7,47 €/kg

2,29\* | 2,69 €  
pro Glas

## NEU IM SORTIMENT

**in den Sorten: Heidelbeergrütze, Grießpudding**

360 g/Glas, 6,36\* | 7,47 €/kg

2,29\* | 2,69 €  
pro Glas



# WEINE & PRICKELNDES

## Weinvielfalt zur Spargelzeit

Kaum ein anderes Gemüse steht im Frühling stärker so im Fokus wie Spargel. Ob weiß oder grün, mit geschmolzener Butter oder Sauce Hollandaise, schonend gegart oder vom Grill, die Begeisterung ist ungebrochen. Auch als Begleitung zu Geflügel oder Kalb ist Spargel ein Hochgenuss. Passend dazu haben wir für Sie eine finessenreiche Weinauswahl zusammengestellt. Kombinieren und probieren Sie!



### SCHLOSS SOMMERHAUSEN Sekt Cuvée Paradis bA

Cuvée P ist eine hochwertige Sekt-Kreation aus den beliebten Burgunderrebsorten Weißburgunder, Chardonnay & Auxerrois. Franken | Deutschland  
0,75l/Flasche 25,32\* | 26,65 €/l

18,99\* | 19,99 €  
pro Flasche



### VIGNOBLES BERTHIER Coteaux du Giennois Blanc

Coteaux du Giennois Blanc: Eine Fusion aus Kräuterwürze, Zitronengras und Aprikose, mit mineralischer Frische. Loire | Frankreich  
0,75l/Flasche 14,65\* | 15,99 €/l

10,99\* | 11,99 €  
pro Flasche



### VIGNOBLES MARIE MARIA Plaimont Novel Blanc

Von zehn passionierten Winzern erschaffen, ist dieser Wein, der Noten von Grapefruit, Zitronenzeste und Honig vereint, ein wahres Symbol für regionales Handwerk. Südwesten | Frankreich  
0,75l/Flasche 11,32\* | 11,99 €/l

8,49\* | 8,99 €  
pro Flasche



### TELMO RODRIGUEZ Rueda Basa

Frisch & ausdrucksstark: Der Basa kombiniert Verdejo's Lebendigkeit mit Viura's Eleganz. Erleben Sie eine Reise durch Ruedas Landschaft. Rueda | Spanien  
0,75l/Flasche 11,32\* | 11,99 €/l

8,49\* | 8,99 €  
pro Flasche



### WEINGUT METZGER Petit Rosé Qba

Prämiert als „Weingut des Jahres“ und mit 4 Gault Millau Trauben, bietet Metzgers Petit Rosé ein samtiges Erlebnis mit Rhabarber- und Stachelbeeraromen. Pfalz | Deutschland  
0,75l/Flasche 11,32\* | 11,99 €/l

8,49\* | 8,99 €  
pro Flasche



### BODEGAS IZADI Larrosa Rosé

Garnacha gehört zu den namhaften autochthonen Rebsorten für langlebige Rotweine der Rioja. Ihre Rosés duften nach Himbeer, Erdbeer, sind zartschmelzig und erfrischend. Rioja | Spanien  
0,75l/Flasche 9,99\* | 10,65 €/l

7,49\* | 7,99 €  
pro Flasche



### ABBOTTS & DELAUNAY A tire d'aile Corbières AOP

Laurent Delaunay beherrscht die Beobachtung des Terroirs seiner Weinberge perfekt. Aus Grenache und Syrah hat er einen idealtypischen feinwürzigen Corbières geschaffen. Languedoc | Frankreich  
0,75l/Flasche 13,32\* | 14,65 €/l

9,99\* | 10,99 €  
pro Flasche



### ATTILIO GHISOLFI Barbera d'Alba DOCG

Das klare Ziel von Azienda Attilio Ghisolfi sind hochwertige Weine, die das Piemont ortstypisch widerspiegeln, wie dieser Barbera d'Alba ausdrucksstark zeigt. Piemont | Italien  
0,75l/Flasche 21,32\* | 22,65 €/l

15,99\* | 16,99 €  
pro Flasche



### PALACIOS REMONDO La Montesa Crianza DOCa

Rubinrote Farbe mit granatrotschimmernden Reflexen. In der Nase zeigt er seine fruchtige, leicht würzige Noten. Im Geschmack ist er schön kräftig. Rioja | Spanien  
0,75l/Flasche 19,99\* | 21,32 €/l

14,99\* | 15,99 €  
pro Flasche



### FAMIGLIA SANTONI Aperit Aperitivo Italiano

Aperit Aperitivo Italiano, ein Hauch Italien in jedem Schluck. Erfrischend, mit Zitrus und Kräutern, weckt er Lebensfreude. Ideal, um besondere Momente zu zelebrieren. 0,75l/Flasche 19,99\* | 21,41 €/l

13,99\* | 14,99 €  
pro Flasche



### SEKTHAUS RAUMLUND Blanc de Blanc Grande Réserve extra brut

Er beeindruckt durch seine feine Eleganz. Ein langes Hefelager kreiert ein feines Mousseux, welches das Geschmacksprofil perfektioniert. Rheinhessen | Deutschland  
0,75l/Flasche 91,99\* | 93,32 €/l

68,99\* | 69,99 €  
pro Flasche



### WEINGUT BURGARTEN Spätburgunder GG

An der Ahr gedeiht seit Jahrhunderten Spätburgunder auf einzigartigen Böden und Steillagen. Er bringt langlebige und tiefgründige Weine wie dieses Grosse Gewächs hervor. Ahr | Deutschland  
0,75l/Flasche 62,65\* | 65,32 €/l

46,99\* | 48,99 €  
pro Flasche

\* Dieser Preis gilt nur in Verbindung mit einer Frischeparadies Genusskarte (Blue, Gold oder Platin).

# MILL & MORTAR

*fine* SPICE EMPORIUM

## Gewürze

Stets den Genuss im Fokus: MILL & MORTAR ist bekannt für die hochwertigsten Gewürze aus aller Welt. Biologische Fairtrade-Produkte aus kontrolliertem und rückverfolgbarem Anbau. Die Lieferanten pflegen ihre Traditionen des Gewürzanbaus ebenso sorgfältig wie MILL & MORTAR den Kontakt und engen Austausch. Getrieben von Innovation und Perfektion dürfen auch wir stolz in unsere Regale schauen und den Blick genussvoll über die bunte Auswahl der besten Gewürze schweifen lassen.

DE-ÖKO-006



in der Sorte BIO Schwarzes  
Knoblauchgewürz

Dänemark, 40 g/Dose, 187,25\* | 199,75 €/kg

DE-ÖKO-006



in der Sorte BIO BBQ Gewürz-  
mischung „Smokey Sally“

Dänemark, 50 g/Dose, 149,80\* | 159,80 €/kg

in den Sorten: Chipotle Chiliflocken, Jalapeno  
Chiliflocken

45 g/Dose, 166,44\* | 177,55 €/kg

JE 7,49\* | 7,99 €  
pro Dose

in der Sorte Zitronensalz

70 g/Dose, 92,71\* | 99,86 €/kg

6,49\* | 6,99 €  
pro Dose

in der Sorte Rauchsalz

80 g/Dose, 81,13\* | 87,38 €/kg

6,49\* | 6,99 €  
pro Dose



## NEU IM SORTIMENT

# JEAN BÂTON

in der Sorte Mayonnaise „Absolutely Vegan“

245 ml/Glas, 14,24\* | 15,06 €/kg

3,49\* | 3,69 €  
pro Glas

in der Sorte Senf-Dill Dressing

145 ml/Flasche, 15,10\* | 16,48 €/kg

2,19\* | 2,39 €  
pro Flasche

## Mayonnaise und Dressing

Wir schreiben das Jahr 1950 – Als Chef Garde Manger war Jan Stock auf verschiedenen Schiffen für die kalte Küche verantwortlich. Er machte Salate, Desserts, Vorspeisen und: die leckersten Saucen. Seine französischen Kollegen übersetzten seinen niederländischen Namen schnell in „Jean Bâton“. Ein Name, der für ehrliche, reine Saucen und herrliche Mayonnaisen steht.

in der Sorte Belgische Mayonnaise

245 ml/Glas, 15,06\* | 15,88 €/kg

3,69\* | 3,89 €  
pro Glas

in der Sorte Honig-Senf Dressing

145 ml/Flasche, 18,55\* | 19,93 €/kg

2,69\* | 2,89 €  
pro Flasche

in der Sorte Mayonnaise Schwarzer Trüffel

245 ml/Glas, 22,00\* | 22,82 €/kg

5,39\* | 5,59 €  
pro Glas

in der Sorte Schwarzer Trüffel Dressing

145 ml/Flasche, 24,07\* | 25,45 €/kg

3,49\* | 3,69 €  
pro Flasche



# KELTENHOF

SALATE

## Salate & Gemüse

Der Keltenhof Gedanke: „Frische ist für uns das A und O. Darunter verstehen wir knackige Blätter mit intensiven Aromen und gesunden Farben.“ Dank des sorgfältigen Anbaus sowie der lückenlos optimierten und modernen Produktion und Logistik, bleibt für Sie nur noch die Frage nach Fisch, Fleisch, Geflügel oder Gemüse auf dem Grill.



## Wildkräutersalat

Knackig und aromatisch – passt perfekt zu Mozzarella, geräucherter Wachtelbrust oder saftigen Steaks.

Deutschland/Spanien/Italien/Frankreich, frisch  
250 g/Packung, 51,96\* | 55,96 €/kg

12,99\* | 13,99 €  
pro Packung

## Baby Blattspinat

Ob roh im Salat, kurz in Butter geschwenkt oder als Farbgeber in aromatischen Kräuterölen – stets der perfekte Partner für Ihre Steaks vom Grill.  
Deutschland/Spanien/Italien/Frankreich, frisch  
250 g/Packung, 15,16\* | 15,96 €/kg

3,79\* | 3,99 €  
pro Packung



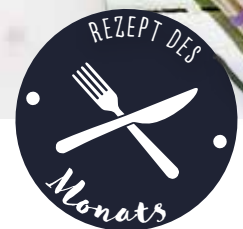


# Schinken- & Salamivochenende

AM 12. & 13. APRIL – IN IHREM FRISCHEPARADIES



GEBRATENER EIFELER *Ur-Lammrücken*  
MIT APRIKOSENGREMOLATA UND SPARGELRISOTTO



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](http://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.

