





Partner der Gastronomie

# GOP US Beef -GREATER OMAHA PACKERS

Bekannt und geschätzt in den Sterneküchen der ganzen Welt, ist das American Beef nichts weniger als eine Liebeserklärung an wahrhaft gutes Fleisch. Für Steak-Liebhaber:innen kommt es einem saftigen Mekka gleich -US-Beef von den Angusrindern Nordamerikas. Die Tiere leben den American Dream: Überall üppig Futter und (fast) vollkommene Freiheit! Auf ausgedehnten Weiden finden sie hier ihre natürliche Nahrung und Laufstrecken wie auf der Route 66.

Absolutes Premiumfleisch mit feinster Marmorierung: Die Konsistenz ihres rein intramuskulären Fetts erinnert an hauchdünne Schokoladenplättchen. Das Muskelfett schmilzt bereits bei niedrigen Temperaturen – das Fleisch brät somit in seinem eigenen Fett und duftet dabei wie ein klarer Wintermorgen.

Das Tolle am Bürgermeisterstück: Ein kulinarischer Allrounder! Kurzfaserig, fein marmoriert, wunderbar zart! Ob schonend saftig in Butcherpaper gegart, als duftender Braten aus dem Ofen und als Steak vom Grill.

GOP-**US Beef** Bürgermeisterstück USA, frisch,ca. 1,6 kg/Stück

19,99\* | 22,99 €

# Product meets Chef!

#### Sternekoch | André Großfeld | Villa Merton

André Großfeld ist ein gelassener, zugewandter und total sympathischer Mensch. Einer, der nicht nur weiß, was er kann, sondern der auch die distinguierte Atmosphäre seines historischen Hauses stilsicher aufzugreifen und zu unterstützen versteht.

Ausgebildet bei Alfons Schuhbeck im "Kurhausstüberl", macht André Station in den Sternelokalen "Marinas" von Michael Wollenberg in Hamburg sowie dem "Tantris" in München. Ab 2005 richtet er sich quasi "häuslich" ein — mit seinem eigenen Restaurant, dem "Grossfeld". Dort erarbeitet er sich von 2005 bis 2014 jährlich einen Michelin-Stern und krönt diese Voyage 2012 mit satten 16 Punkten im Gault Millau. 2015 späht die "Grossfeld"-Entourage nach einem neuen Abenteuer. Wie passend, dass André gerade zufällig dieser alten Villa aus dem Jahr 1927 im Diplomatenviertel der Stadt Frankfurt über den Weg läuft: "Villa Merton" ist Liebe auf den ersten Aperitif.

Stets mit ruhiger Hand, klar umrissenem Konzept und einem ganz integralen Gewürz: der Konzentration auf das Wesentliche. Natürliche Beschränkung schafft Fokus, das kulinarische Ziel steht unangefochten im Mittelpunkt. Trotz aller Aufmerksamkeit verlieren Andrés Gerichte nie die Balance auf dem Drahtseil zwischen Kreativität, Demut und Leidenschaft, im Raum

zwischen der Wertschätzung regionaler Produkte und der raffinierten Finesse der Haute Cuisine.



Weitere Infos zum Restaurant Villa Merton in Frankfurt finden Sie hier.



Hier finden Sie die Filme über unsere Besuche bei unseren **Product meets Chef** Partnerbetrieben.







# Product meets Chef!

Gourmetkoch | Patrick Großmayer | Café-Restaurant Holbein's Im Frankfurter Städel gelingt mithilfe von Patricks Küche die sehr ansprechende Synergie aus Kunstwelt, Architektur und kulinarischem Hochgenuss zwischen Ferne und Regionalität. Das Café-Restaurant "Holbein's" ist stilsicher in diese Gemengelage eingebettet. Hohe Decken, eine Glasfassade mit viel Licht – und auf der Sommerterrasse

schaut man blinzelnd der Sonne beim Eintauchen in die Frankfurter Skyline zu, während Patrick drinnen kunstvoll Gerichte komponiert. Monet, der ebenfalls im Städel Zuhause ist, hätte sicher gerne verweilt, um den Horizont in Punkte zu hüllen.

Der Bub hat schon immer gewusst, was er will, und ging nicht "laung irr": Mit restzarten 15 Jahren startet er seine Kochlehre im berühmten "Obauer" in Salzburg (2 Michelin-Sterne waren es damals), Karl und Rudi Obauer heißen seine Lehrmeister. Was Patrick gelernt hat, wendet er zunächst auf Mallorca an, kehrt dann wieder zurück, um im Fünf-Sterne-Hotel "Zürser Hof" in Arlberg zu arbeiten. Nach einem Schlenker ins "Spago" in den sagenumwoben glitzernden Beverly Hills, geht er 2005 bei Mario Lohninger als Chef de Partie an Land. Sein Potenzial bleibt nicht unentdeckt oder ungefördert: 2006 wird er Sous Chef im "Micro" sowie im "Lohninger" in Frankfurt. Als 9 Jahre später Monet ins Städel einzieht, ist Patrick bereits da, um die Nachfolge von Mario Lohninger als Chef de Cuisine des Café-Restaurants "Holbein's" anzutreten.

> Weitere Infos zum Café-Restaurant Holbein's in Frankfurt finden Sie hier. 🔳









# Salt Moss Aged - GRASS-FED, SALT AGED & HANDVERLESEN

Die würzige Frische des Meeres auf dem irischen Festland. In einzigartigen Salzmooskammern, Höhlen mit handgefertigten Salzriegeln und Seegras, entsteht ein einmaliges Geschmackserlebnis. Das Salt-Moss-Aging-Verfahren konzentriert den Geschmack des Fleisches, verwandelt das Fett in einen trockenen, flockigen Zustand und ermöglicht ein schnelles Karamellisieren in der Pfanne, wodurch die süße, gleichwohl nussige Rindfleischnote versiegelt und eingeschlossen wird. Ein meeresklarer Erfolgsfaktor für das Gourmeterlebnis Rind. Spiced by nature.

Da wir gerade von Gewürzen sprechen: Patrick Großmayer kocht leicht, inspiriert von der asiatischen und mediterranen Küche, und er liebt das Experimentieren. Klare Sache: Wir bringen ihm ein Flat Iron von unserem irischen Kettyle-Rind mit und schauen gespannt, was er daraus zaubert!

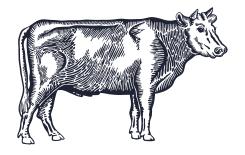
#### Salt Moss Aged Flat Iron Steak



Nordirland, frisch, 2 x 250 g/Packung

17,99\* | 18,99 €

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



# FLEISCH & GEFLÜGEL

Es geht um die Wurst

Geruch von frischem Fleisch und Röstaromen liegtin der Luft. Wir präsentieren Ihnen die beste Fleischauswahl für den Grill. Exklusive Fleischhighlights von Campo Beef und unschlagbar saftiges GOP Rind aus Nebraska warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Kosten Sie auch die besten Produkte vom Frischeparadies Duroc Schwein – egal ob mariniert oder naturbelassen.



# FRISCHE PARADIES

### **FRISCHEPARADIES** DUROC Grillbauch mariniert

Fast schon ein Muss auf dem heißen Rost. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit saftig zartem Fleischgenuss.

Deutschland, frisch 4 x ca. 120 g/Packung

in der Sorte: Paprika  $12,49^* \mid 12,99$ 

# NEU IM SORTIMENT

in den Sorten: Knoblauch, Pfeffer

12,49\* | 12,99 €

### **FRISCHEPARADIES** DUROC Nackensteaks mariniert

Um die Auswahl besten Fleischs und hochwertiger Marinaden haben wir uns bereits gekümmert. Für Sie heißt es jetzt nur noch Grill anfeuern und genießen.

Deutschland, frisch 4 x ca. 160 g/Packung

in der Sorte: Paprika

14,99\* | 15,99 €

# NEU IM SORTIMENT

in den Sorten: Knoblauch, Pfeffer

14,99\* | 15,99 €

#### Hähnchenkeulen

ohne Knochen mariniert mit Zitrone & Thymian

Ohne Knochen und dafür mit extra Würze sind die Hähnchenkeulen direkt bereit für den heißen

Frankreich, frisch

8× ca. 220 g/Packung 14,49\* | 15,99 €

#### NATURE & RESPECT Hähnchenbrustfilet

Saftig, aromatisch und nachhaltig genießen? Klingt fast zu schön um wahr zu sein – überzeugen Sie sich jetzt einfach selbst. Frankreich, frisch 2 x ca. 170 g/Packung

> 17,99\* | 19,99 € pro kg

### CAMPO BEEF Black Angus Steakhüfte Mignon

Kleines Steak, großer Genuss. Ideal auch als Burger mit frischem Rucola und Sauce Tartare. Argentinien, frisch ca. 1 kg/Stück

19,99\* | 22,99 €

### **CAMPO BEEF** Black Angus Steakhüfte

Jetzt wird saftig aufgetischt. Unser exklusives Premium-Fleisch aus Argentinien holt die kulinarische Spitzenklasse zu Ihnen nach Hause. Argentinien, frisch

ca. 1 kg/Stück

19,99\* | 22,99 €



Keine japanische Küche ohne hochwertiges Wagyu. Kurz gebraten zu wildem Blumenkohl oder aromatischer Ramenbrühe gereicht, genießen Sie ein Stück Kunst und Kultur mit jedem Bissen. Australien, frisch, MBS 3-5

ca. 1 kg/Packung

49,99\* | 54,99 €



# Hier finden Sie alles für Burger & Co.

#### FROZEN BUTCHER Burger

Feine Fleischauswahl, perfekt portioniert und jederzeit bereit für köstliche Grillabende.

#### in der Sorte: Angus Beef Burger

USA, gefroren, 2 x 125 g/Packung

19,96\* | 21,96 €/kg

4,99\* | 5,49 € pro Packung

#### in der Sorte: Wagyu Burger

Australien, gefroren, 2 x 125 g/Packung 29,96\* | 31,96 €/kg

7,49\* | 7,99 € pro Packung

## Burgerbrötchen

Wo der Grill befeuert wird und die Würstchen brutzeln, da sind auch saftige Burger meist nicht weit.

#### in der Sorte: Vollkorn

gefroren, 4 x 100 g/Packung, 8,73\* | 9,48 €/kg

#### in der Sorte: Brioche

gefroren, 4 x 110 g/Packung, 7,93\* | 8,61 €/kg

#### in der Sorte: Rustikal

gefroren, 4 x 105 g/Packung, 8,31\* | 9,02 €/kg

JE 3,49\* | 3,79 €



# Tolle Wurst

#### Ochsenbratwurst

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

4,49\* | 4,99 € pro Packung

#### Kalbsbratwurst

Zarter, saftiger Genuss passt nicht zu glühenden Kohlen und rustikalem Rost? Von wegen! Dann haben Sie unsere Kalbsbratwurst noch nicht probiert. Deutschland, frisch, 4 x 65 g/Packung

17,27\* | 19,19 €/kg

4,49\* | 4,99 € pro Packung



# NEU IM SORTIMENT

#### **BALLYMALOE** Steaksauce & Relish

Eine einfach leckere Lösung für Burger, Steaks und andere saftige Angelegenheiten.

in der Sorte: Original Relish 210 g/Glas, 20,43\* | 21,38 €/kg

4,29\* | 4,49 €

in der Sorte: Steaksauce Irish Stout 250 g/Glas, 19,16\* | 19,96 €/kg

4,79\* 4,99 €

### **BÜFFEL BILL** Büffelfleisch und -Käse

Büffel Bill steht für handverlesene Delikatessen aus aller Welt. Es werden hier keine Kompromisse eingegangen, um Kundinnen und Kunden mit qualitativ & geschmacklich einzigartigen Produkten zu versorgen. Gleichzeitig legt Büffel Bill höchsten Wert darauf, einen Beitrag zu nachhaltigem Fleischkonsum und ethischer Tierhaltung zu leisten.

### Rumpsteak

Italien, gefroren, 160 g/Stück

46,81\* | 49,94 €/kg

7,49\* | 7,99 €

#### Filet Steak

Italien, gefroren, 180 g/Stück 54,30\* | 56,48 €/kg

<u>12,49</u>\* | 12,99 €

#### Büffelburrata 52 % Fett i. Tr.

125 g/Packung 26,32\* | 27,92 €/kg

3,29\* | 3,49 €

#### Büffelburger

Italien, gefroren, 180 g/Packung 22,17\* | 23,83 €/kg

3,99\* | 4,29 € pro Packung

### Rib Eye Steak

Italien, gefroren, 230 g/Stück 54,30\* | 56,48 €/kg

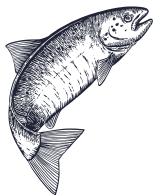
# Büffelmozzarella,

52 % Fett i. Tr. 250 g/Packung

25,16\* | 25,96 €/kg

6,29\* | 6,49 €

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





Ganzer Fisch auf dem Grill? Wir sagen JA! Mit unseren QSFP Makrelen, QSFP Doraden Royale und QSFP Regenbogenforellen machen Sie keine halben Sachen und bringen Ihr Grillfest so richtig in Schwung. Es soll unkompliziert und edel sein? Dann verpassen Sie nicht das QSFP Glen Douglas Lachsfilet vom Zedernholzbrett, egal ob glasiert oder gezupft als Burger sowie köstlich saftigen Pulpo aus der heißen Glut.





# QSFP Glen Douglas Lachsfilet

Mitten im Glen Douglas, einem Tal in den schottischen Highlands, liegt Loch Lomond, ein Fjord mit starker Strömung und kaltem, klarem Wasser. Hier wächst unser Glen Douglas Lachs unter naturnahen Bedingungen heran, mit viel Freiraum und natürlichen Strömungen, komplett frei von Gentechnik und Antibiotika.

Aquakultur Schottland/UK frisch

4,49\* | 4,99 € pro 100 g



Weitere Informationen zu unserem Glen Douglas Fisch finden Sie hier.



#### **OSFP** Makrele

Egal, ob gebraten, gegrillt oder geräuchert - die Möglichkeiten sind endlos. Kombinieren Sie unsere OSFP Makrele mit mediterranem Gemüse oder servieren Sie sie auf einem Salatbett mit Tomaten und Oliven. Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf/ Portugiesische Gewässer frisch, 100 g/Stück

1,09\* | 1,19 €



### FRISCHEPARADIES Schwertfischfilet Super Sashimi

Sie suchen die perfekte Pfingst-Vorspeise? Wie wäre es mit gebratenem Schwertfisch auf orientalisch gewürztem Couscous!

Wildfang Östlicher Indischer Ozean/Sri Lanka frisch

3,49\* | 3,99 €



### QSFP Cadiz Dorade Royale

Perfekte Größe, einfach zuzubereiten und schnell gegart. In jeder Hinsicht ein prima Kandidat für Ihre Grillfeier.

Aquakultur Spanien/Andalusien frisch, 0,8-1 kg/Stück

2,19\* | 2,49 € pro 100 g



# QSFP Regenbogen-forelle

Fettarmes, zartes, buttriges Fleisch, das auf der Zunge zergeht. Klassisch lecker als Forelle blau oder Müllerinnen Art.

Aquakultur Deutschland/Schleswig Holstein frisch, 300-500 g/Stück

1,49\* | 1,59 €







# Salate

## Wakame-Algensalat

Mineralisch und aromatisch in grünem Glanz. So kann man sich den Frühling auf der Zunge zeraufgetaut

0,79\* | 0,89 €

#### Chuka Ika Tintenfischsalat

Genuss leicht gemacht. Egal, ob Grillsause oder leichte Frühlingsküche - mit unserem authentischen Tintenfischsalat sind Sie stets auf der leckeren Seite. aufgetaut

1,79\* | 1,99 € pro 100 g

#### Pulpoarme

Die besten Grillsausen des Jahres stehen Ihnen noch bevor! Verpassen Sie nicht den feurigen Genuss von gegrilltem Pulpo mit Spitzpaprika. Wildfang Nordostatlantik/Portugiesische Gewässer pasteurisiert, 120-140 g/Stück

4,49\* | 4,99 € pro 100 g

# Argentinische Rotgarnelen

Easy Peel, ohne Kopf, mit Schale

Ein wahrer Hingucker auf dem Grill und eine Geschmackssensation gleich mit dazu! Wildfang Südwestatlantik, gefroren 13/15er, 1 kg/Beutel, 800 g Abtropfgewicht 24,99\*|27,49 €/kg 19,99\*|21,99 €





# FRISCHEPARADIES BIO Olivenöl

extra vergine

Warm, leicht nussig und herrlich aromatisch -Fisch, Dressings und krosses Brot sind mit unserem Premiumöl bestens beraten. Griechenland/Kreta, 0,5 I/Flasche 25,98\* | 27,78 €/1

12,99\* | 13,89 € pro Flasche





### **FRISCHEPARADIES** Garnelen

ohne Kopf und Schale

Unsere Garnelen sind ein wahrer Genuss für Meeresfrüchte-Liebhabende. Mit frischen Kräutern und Gewürzen mariniert, bieten sie einen köstlichen und abwechslungsreichen Geschmack. Ob gegrillt, gegart oder gebraten, sie sind eine perfekte Ergänzung für Salate, Vorspeisen und Currys.

Aquakultur Vietnam, gefroren 6/8er, 1 kg/Beutel, 800 g Abtropfgewicht 62,49\* | 68,74 €/kg

49,99\* | 54,99 €



# **OBST & GEMÜSE**

# köstlich knackiger Frühling

Die Grillsaison ist eröffnet! Neben Fleisch und Fisch findet natürlich auch knackiges Obst und aromatisches Gemüse seinen Weg auf den Grill. Ob würzige Spitzpaprika, fruchtiges Steinobst oder gestreifte Graffiti Aubergine – hier ist für jeden etwas dabei. Fruchtiger Tomatensalat mit gereiftem Balsamessig und Büffelmozzarella sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Als süßer Abschluss darf eine der besten Zuckermelonen Italiens natürlich nicht fehlen: zu erkennen am Aroma-Wachssiegel.



#### Zuckermelone

mit Wachssiegel

Eine süße Versuchung fürs Dessert, toll vom Grill und kongenial mit Parmaschinken. Italien, frisch

ca. 1,2 kg/Stück

5,49\* | 5,99 € pro kg

### FRISCHEPARRADIES Mango "Mahachanok"

Fruchtig, frisch und frühlingshaft. Versüßen Sie sich die ersten langen Abende im Freien mit unserer reif geernteten Mango "Mahachanok".

Thailand, frisch

6,49\* | 6,99 €

#### **Nektarine**

gelbfleischig

Probieren Sie die raffinierte Kombination mit gegrillter Nektarine, Tomaten und Salbei sowie Büffelmozzarella.

Italien/Spanien, frisch Klasse I, Kaliber A

5,49\* | 5,99 €

#### **Pfirsiche**

gelbfleischig

Bunte Frühlingssalate auf neuem Niveau genießen. Gereifter Balsamessig und krosses Brot dazu – mehr braucht es nicht. Italien/Spanien, frisch Klasse I, Kaliber A

5,49\* | 5,99 €



# Farbenfrohe Auswahl

#### Heirloom Tomatenmix

Für jeden Genuss etwas dabei. Perfekt für die schnelle Salatküche und liebevolle Pastagerichte. Auch lecker als herzhaft gefüllte Tomaten vom Grill. Frankreich, frisch

Klasse I

8,99\* | 9,49 €

# Grafitti Auberginen

Das perfekte Grillgemüse – unendlich vielseitig, lecker und robust. Mit der richtigen Würze zaubern Sie aus ihnen köstliche Vorspeisen oder Beilagen. Italien, frisch

Klasse I

3,29\* | 3,49 €

### Spitzpaprika

rot oder gelb

Gegrillt, mit Balsamessig und Honig glasiert eine wahre Geschmacksexplosion am Gaumen.

Italien, frisch

JE 7,29\* | 7,69 €

### Runde Zucchini

Machen Sie aus Ihrer Frühlingsküche eine runde Sache. Ideal für vegetarische Gerichte sowie als Beilage zu gedämpftem Fisch und krossem Geflügel. Italien, frisch

3,29\* | 3,49 €

pro ko

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



#### GIUSTI Balsamessige & Traubenmost

Mehr als vier Jahrhunderte sind vergangen seit die Vorfahren der Familie Giusti die ersten Fassbatterien auf dem Dachboden ihres Hauses in der Via Farini in Modena in Betrieb genommen haben. Heute verfeinern die Balsamessige von Giusti aus Modena die Gerichte der besten Köche auf der ganzen Welt bereits in 17. Generation.



mind. 6 Jahre gereift

Italien, 250 ml/Flasche, 39,96\* | 43,96 €/I

9,99\* | 10,99 € pro Flasche

### Balsamessig

weiß

Italien, 250 ml/Flasche, 47,96\* | 53,96 €/I

11,99\* | 13,49 €



**BIO Balsamessig** mind. 10 Jahre gereift

Italien, 250 ml/Flasche, 87,96\* | 97,96 €/I

21,99\* | 24,49 € pro Flasche



#### Saba Traubenmost

Italien, 250 ml/Flasche, 43,96\* | 49,96 €/I

10,99\* | 12,49 € pro Flasche

### **Z00ZE** Grillsaucen

Ob ein saftiges Steak, knusprige Spareribs, köstliche Burger und knackige Salate durch die hochwertigen Saucen und Gewürzmischungen des Kölner Familienbetriebs wird Ihr Essen zu einem besonderen Erlebnis.

280 ml/Flasche

in den Sorten: Hot Carribbean, Honey Bunny, Santiago

24,25\* | 24,96 €/1

JE 6,79\* | 6,99 €

in den Sorten: Mango Rumble, Apple Pie BBQ 27,82\* | 28,54 €/1

JE 7,79\* | 7,99 €

# ZOOZE





# NEU IM SORTIMENT

in den Sorten: Sugar Daddy BBQ, Crying Tiger, French Kiss

27,82\* | 28,54 €/1

JE 7,79\* | 7,99 €

in der Sorte: Madeira Blues Premium 31,39\* | 32,11 €/1

8,79\* | 8,99 €

pro Flasche

### REDEFINE MEAT Vegane Fleischalternativen

Ein Genuss für alle Sinne. Redefine Meat hat das neue Zeitalter des fleisch- und kompromisslosen Speisens eingeläutet. Mit moderner Technik und viel Know-how für Ihre perfekte Grillsaison.



# Veganes Mince Beef

gefroren, 1 kg/Packung

21,99\* | 22,99 €

# Veganes Pulled Beef

gefroren, 1 kg/Packung

31,99\* | 32,99 € pro Packung

# Vegane Premium Burger

gefroren, 8 x 140 g/Packung

23,21\*|24,10 €/kg 25,99\* | 26,99 €

# Vegane Flanksteaks

gefroren, 300 g/Packung 59,97\* | 63,30 €/kg

pro Packung



# **WEINE & PRICKELNDES**

# Unsere exklusive Auswahl im Mai

Entdecken Sie im Mai unsere exklusive Auswahl an Weiß- und Rotweinen für die ersten warmen Abende. Das Sortiment wird abgerundet durch zwei alkoholfreie Spitzenprodukte für alkoholfreien Hochgenuss aus der Manufaktur Geiger. Besonders hervorzuheben sind unsere jungen Weißweine, die mit ihrer Frische begeistern, sowie eine große Auswahl an Roséklassikern, die perfekt für laue Abende geeignet sind.



#### CHÂTEAU HAUT-RIAN Entre-deux-Mers AOP

Ein Weißweinklassiker aus unserem
Bordeaux-Sortiment. Eine gelungene
Kombination aus duftender Papaya,
Mineralität und feiner Säurestruktur.
Côtes de Bordeaux | Frankreich
0,75 I/Flasche 9,32\* | 9,99 €/I

6,99\* | 7,49 €



#### AZIENDA CORNAREA Roero Arneis DOCG

Die fast in Vergessenheit geratene Rebsorte Arneis steht heute für den berühmtesten Weißwein aus dem Piemont.

Piemont | Italien

0,75 l/Flasche 21,32\* | 22,65 €/l

15,99\* | 16,99 € pro Flasche



#### WEINGUT PFEFFINGEN Riesling & Scheurebe QbA

Diese exklusive Cuvée aus Riesling und Scheurebe glänzt mit Pfälzer Sonne. Ein saftig-fruchtiger und mineralischerfrischender Weißwein für alle Tage. Pfalz | Deutschland

0,75 l/Flasche 10,65\* | 11,99 €/l

7,99\* | 8,99 € pro Flasche



#### WEINGUT KNEWITZ Rheinblick Rosé

Tobias Knewitz will Weine machen, die begeistern und beeindrucken. Sein Rosé besticht durch feine Aromatik von Süßkirschen, roten Beeren und Rhabarber. Rheinhessen | Deutschland 0,75 I/Flasche 11,99\* | 12,65 €/I

8,99\* | 9,49 €



#### ABBOTTS & DELAUNAY Les Fruits Sauvages Grenache Rosé Vin de Pays d'Oc IGP

Dieser Rosé zeigt seine Facetten farbenfroh und mit Waldbeerenfrucht.

Languedoc-Roussillon | Frankreich

0,75 I/Flasche

9,32\* | 9,99 €/I

6,99\* | 7,49 €



#### ANDRERO BIO Nero D'Avola Madreterra

Dieser vollmundige Rotwein zeigt Noten von Pflaume und schwarzer Kirsche, gepaart mit einer subtilen Würzigkeit. Sizilien | Italien

0,75 l/Flasche 9,99\* | 10,65 €/l

7,49\* | 7,99 €



#### BODEGAS IZADI Reserva DOCa

Ein eleganter klassischer Rioja Reserva. Seine Aromen reichen von schwarzer und roter Johannisbeere, Tabak bis zu einer feinen Note nach Sandelholz. Rioja | Spanien

0,75 l/Flasche 15,99\* | 17,32 €/l

11,99\* | 12,99 €



#### MANUFAKTUR JÖRG GEIGER Weissduftig – alkoholfrei

Der Apéro präsentiert eine intensive Nase mit dominanten Noten von reifen Äpfeln und Holunderblüten, unterstrichen durch feine Akzente von Kräutern. Deutschland

0,75 l/Flasche 13,99\* | 14,53 €

10,49\* | 10,90 € pro Flasche



#### MANUFAKTUR JÖRG GEIGER Rosenzauber – alkoholfrei

Ein zarter Rosenduft mit Noten von Himbeere und Schokominze, verfeinert durch würzige orientalische Akzente. Ideal zu Lammgerichten mit Couscous. Deutschland

0,75 l/Flasche 13,99\* | 14,53 €/

10,49\* | 10,90 € pro Flasche



#### BOGLE VINEYARDS Merlot

Der Merlot aus Kalifornien vereint Kirschen und Pflaumen mit Mokka-Nuancen und spiegelt Bogle's über 50 Jahre Tradition und Nachhaltigkeit wider. Kalifornien | USA

0,75 l/Flasche 21,32\* | 22,65 €/l

15,99\* | 16,99 € pro Flasche



#### CUSUMANO Alta Mora Etna Bianco DOC

Die Familie Cusumano glaubte schon immer an das Potenzial der Weine vom Vulkan. Ihr Etna Bianco ist der nativen Rebsorte Carricante gewidmet. Sizilien | Italien

0,75 l/Flasche 21,99\* | 22,65 €.

16,49\* | 16,99 € pro Flasche



#### CA DEI FRATI Rosa dei Frati DOC 1,5 l

ahezu Kultstatus genießt die 1782 gegründete Azienda Agricola Cà dei Frati. Zart nach Beeren duftend, ist dieser Rosé ein Allroundtalent. Italien

1,5l/Flasche 22,66\* | 23,33 €/

33,99\* | 34,99 €

 $\hbox{$^*$ Dieser Preis gilt nur in Verbindung mit einer Frischeparadies Genusskarte (Blue, Gold oder Plating) and the present of the present o$ 

### PROFITIPP - PARMASCHINKENWISSEN

# Genuss auf italienische Art

Die Ursprünge der Parmaschinken reichen zurück bis in die Antike. Die klimatisch und geografisch einzigartigen Gegebenheiten der Region Parma veranlassten schon die Römer, dort Schweine zu halten und Schinken herzustellen. Die gesalzenen Keulen wurden mit etwas Öl eingerieben und konnten so an der Luft trocknen, ohne zu verderben. Prosciutto, das italienische Wort für echten Schinken, leitet sich übrigens vom lateinischen perexsuctum ab, was so viel wie getrocknet bedeutet

#### Hinter den Kulissen:

Die Herstellung eines Parmaschinkens ist ein langer Prozess. Alle Hersteller verfolgen das eine Ziel: Die Schweinekeulen mit Meersalz so zu verarbeiten, dass der Schinken mild und zart wird. Die frischen Keulen werden wöchentlich von autorisierten Schlachtbetrieben an die Hersteller geliefert und wiegen durchschnittlich etwa 15 kg.

#### Salzen:

Der Salzmeister, der maestro salatore, reibt die Keulen mit Meersalz ein. Nach einer Woche werden die Keulen ein zweites Mal eingerieben und weitere 15 bis 18 Tage kühl, bei 1° C bis 4°C und etwa 80 % Luftfeuchtigkeit, gelagert.

#### Ruhen:

Anschließend hängen die Keulen 70 Tage in Kühlräumen bei einer Luftfeuchtigkeit von 25 %

#### Waschen und Trocknen:

Um überschüssiges Salz zu entfernen, werden die Keulen mit lauwarmem Wasse gewaschen und anschließend für einige Tage hängend gelagert.

#### Vortrocknung:

In den charakteristischen Räumen mit tiefen Fenstern, idealem Luftstrom und optimaler Luftfeuchtigkeit werden die Schinken nun an großen Gestellen aufgehängt. Nach etwa drei Monaten ist die schwartenfreie Oberfläche der Schinken fest und trocken. Diese Phase ist ausschlaggebend für das einzigartige Aroma der Parmaschinken.

#### Einschmalzen:

Die getrockneten Oberflächen werden mit Schmalz und Salz eingerieben, um weiteres Austrocknen zu verhindern.

#### Lufttrocknen:

Ab dem siebten Monat geht es für die Schinken in die Keller, wo sie weniger Luftfeuchtigkeit und Licht ausgesetzt sind. Dort verweilen sie bis zum Ende ihrer Reifezeit.

#### Brandstempel:

Die Reifezeit der Parmaschinken beträgt nach den gesetzlich geregelten Vorschriften mindestens 14 Monate, gerechnet ab dem Tag des Einsalzens. Nach sorgfältiger Pflege und Kontrolle dürfen die Schinken, die allen Kriterien rund um Geruch, Beschaffenheit und Qualität entsprechen, den Brandstempel mit der fünfzackigen Krone tragen. Er kennzeichnet sie als Parmaschinken g. U.

#### Parmaschinken

Italien, frisch vom Stück geschnitten
Die strenge Auswahl sowie die regulierten Abläufe
bei Herstellung, Pflege und Veredelung sorgen für
einen rundum perfekten Schinkengenuss. Besser
können Sie Ihre Gäste und sich selbst nicht
verwöhnen. Überzeugen Sie sich an unseren
Schinkentheken!

14 oder 16 Monate gereift

4,49\* | 4,99 €

24 Monate gereift

5,49\* | 5,99 € pro 100 g

30 Monate gereift

6,49\* | 6,99 € pro 100 g

#### **GENUSS AUF ITALIENISCHE ART!**





# Aktionswochenende Heisch

AM 14. & 15. JUNI - IN IHREM FRISCHEPARADIES









#### Jetzt bewerben

Code scannen und in unseren Stellen-





zu unserem Rezept des Monats

#### 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.







