

## FISCH, SEAFOOD & MEHR

### QSFP Makrele



Nordostatlantik/Biskayaschelf Wildfang, frisch  
200-400 g/Stück

Probieren Sie Makrele-Escabeche mit  
herbstlichem Wurzelgemüse.

pro 100 g **1,29 \* | 1,39 €**

### QSFP Seeteufelfilet



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

Seeteufelfilet hat ein festes, weißes Fleisch mit  
einem angenehm milden Geschmack.

pro 100 g **4,99 \* | 5,49 €**

### ASC Eismersaiblingsfilet



Island Aquakultur, frisch 200-800 g/Stück

Eine hervorragende Wahl für ein besonderes  
und exquisites Geschmackserlebnis.

pro 100 g **3,49 \* | 3,99 €**

### MSC Seelachsfilet ohne Haut



Nordostatlantik/Norwegische See Wildfang,  
frisch 400-600 g/Stück

Festes Fleisch für alle Zubereitungsarten mit  
würzig, aromatischem Geschmack.

pro 100 g **1,39 \* | 1,59 €**

### FRISCHEPARADIES Garnele ohne Kopf und Schale

Vietnam Aquakultur, gefroren 6/8er, 1 kg/  
Beutel, 800 g Abtropfgewicht

Perfekt für Kürbis-, Karotten- oder Maissuppen.

pro Beutel **35,99 \* | 39,99 €**  
44,99€/kg \* | 49,99€/kg

### MSC Miesmuscheln Extra



Niederlande Aquakultur, frisch 1,5 kg/Schale

Leicht mineralischer, cremig salziger  
Geschmack mit angenehmen Meeresaroma.

pro Schale **4,99 \* | 5,59 €**  
3,33€/kg \* | 3,73€/kg

## FLEISCH, GEFLÜGEL & MEHR

### MOOQ Dry Aged Rinderschaufel- stück

Deutschland, frisch ca. 2,5 kg/Stück

Das Herzstück der Rinderschulter. Perfekt als  
Braten- oder Schmorstück.

pro kg **13,99 \* | 14,99 €**

### Kalbsskarree hell

EU, frisch ca. 2 kg/Stück

Rosa gegart mit Grillgemüse und Kräuterbutter  
für den perfekten Genussmoment.

pro kg **35,99 \* | 37,99 €**

### FRISCHEPARADIES DUROC Schweinelachs mit Fettdeckel

Deutschland, frisch ca. 1 kg/Stück

Softiger Leckerbissen mit krosser Schwarte.

pro kg **13,99 \* | 14,99 €**

### Eifeler Ur-Lammkeule ohne Knochen

Deutschland/Eifel, frisch ca. 0,8 kg/Stück

Schonend gegart wird sie Butterzart - perfekt  
für den Herbst.

pro kg **29,99 \* | 32,99 €**

### Eifeler Kaninchenkeulen

Deutschland/Eifel, frisch 2 x ca. 250 g/Packung

Aus bäuerlicher Aufzucht in der Eifel.  
Fettarm und zart.

pro kg **25,99 \* | 27,99 €**

### QSFP Maishähnchenbrustsuprême



Frankreich, frisch 2 x ca. 250 g/Packung

Der angehängte Knochen unterstützt das  
Aroma der zarten Brust ungemein.

pro kg **22,99 \* | 23,99 €**

## FEINKOST

### CASTILLO DE CANENA Extra Vergine Olivenöl 1st Day in den Sorten Picual & Arbequina

500 ml/Flasche

Für tolle Bratergebnisse oder den letzten Schliff  
Ihrer Gerichte.

pro Flasche **29,99 \* | 32,99 €**  
59,98€/ \* | 65,98€/1

### GUYADER Entenmousse

frisch 160 g/Stück

So schnell kann lecker sein! Einfach genießen.

pro Stück **2,99 \* | 3,19 €**  
18,69€/kg \* | 19,94€/kg

### LA COCINA SENEN Spanische Tortilla in den Sorten Ziegenkäse, Trüffel & Morcilla

gefroren 2 x 180 g/Packung

Schnell mal was Gutes gezaubert und die Zeit  
genießen.

pro Packung **4,99 \* | 5,49 €**  
13,86€/kg \* | 15,25€/kg

## HERBSTZEIT IST WILDZEIT

Frisches Wild ist saisonabhängig: Die Saison für Hirsch beginnt im September, für Wildschwein im Juni, und beide enden im Januar – Frischlinge haben dagegen ganzjährig Saison. Typisch für Wildfleisch ist eine eher dunkle Farbe: Beim Kauf sollten Sie darauf achten, dass das Fleisch dunkelrot ist. Ein bräunlicher, schwärzlicher oder metallischer Schimmer weist daraufhin, dass das Fleisch bereits angetrocknet und nicht mehr ganz frisch ist. Ein weiteres Qualitätskriterium ist die Festigkeit. Prüfen Sie, ob sich das Fleisch zu weich anfühlt, denn lässt es sich zu stark eindrücken, ist es zu alt, schmeckt es fade und unaromatisch.

Vor dem Garen sollte das Wildfleisch immer angebraten werden und danach langsam durchgaren. Machen Sie bei Wildfleisch immer eine Garprobe. Wild sollte nämlich unbedingt gut durchgegart werden! Im Inneren muss es mindestens einige Minuten lang eine Temperatur von 80 Grad erreicht haben. Wenn Sie kein Bratenthermometer besitzen, stechen Sie mit einer Nadel in das Fleisch: Ist der austretende Saft noch rosa, ist das Fleisch noch nicht gar.



➔ Wild entdecken



## OBST, GEMÜSE & MEHR

### Ananas

Costa Rica, frisch, Flugware

Reif geerntet und direkt importiert. Genießen Sie den einzigartigen Geschmack.

pro kg **5,99 \* | 6,49 €**

### Granatapfel

Israel/Türkei, frisch

Der letzte Schliff für herbstliche Salat mit Kürbis, Kernöl und Feldsalat.

pro Stück **0,99 \* | 1,11 €**

### Navel Orange mit Blatt

Italien, frisch Klasse I

Ein Muss zur knusprigen Ente und im herbstlichen Fenchelsalat.

pro kg **4,99 \* | 5,49 €**

### Kerbelknolle

Frankreich, frisch

Fein nussiger Geschmack mit dezentem Kerbelaroma – als Suppe oder als Püree.

pro kg **19,99 \* | 20,99 €**

### Topinambur

Frankreich, frisch

Die leicht nussig schmeckenden Knollen ist eine hervorragende, vielseitige Zutat.

pro kg **4,99 \* | 5,49 €**

### KELTENHOF Mischsalat Rapunzel

Deutschland, frisch 500 g/Beutel

Köstlich mit Garnelen und Granatapfel.

pro Beutel **7,99 \* | 8,49 €**  
15,98€/kg \* | 16,98€/kg

## WEIN & MEHR

### Champagne Delamotte Blanc de Blancs brut

Champagne – Frankreich

Das Haus legt großen Wert auf Handwerkskunst, Qualität und Tradition. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und schonend gepresst, um die Reinheit der Aromen zu bewahren. Die lange Reifezeit auf der Hefe verleiht dem Champagner seine feine Textur und Komplexität.

trocken, 0,75 l/Flasche

pro Fl **46,99 \* | 47,99 €**  
62,65 €/l \* | 63,99 €/l



### Maison Roederer Collection brut

Champagne – Frankreich

Die Trauben werden von Hand gelesen und behutsam verarbeitet, um die natürlichen Aromen und die Struktur zu bewahren. Durch eine Mischung aus traditionellen Methoden und moderner Technik entstehen Champagner, die zeitlos und zugleich modern sind.

trocken, 0,75 l/Flasche

pro Fl **54,99 \* | 55,99 €**  
73,32 €/l \* | 74,65 €/l



## Champagne Delamotte – Eleganz und Reinheit aus der Côte des Blancs

Gegründet im Jahr 1760, gehört Delamotte zu den ältesten Champagnerhäusern der Welt und liegt im Herzen der Côte des Blancs, der Heimat der besten Chardonnay-Weinberge. Seit über 250 Jahren steht das Haus für Tradition, Handwerkskunst und unvergleichliche Eleganz. Die Philosophie basiert auf dem Streben nach Perfektion und der Leidenschaft, Champagner zu kreieren, die Reinheit und Finesse in ihrer schönsten Form widerspiegeln. Sie stehen dafür, dass große Weine nur mit Geduld, Respekt für die Natur und kompromissloser Hingabe entstehen können.



FRISCHE PARADIES

### Herausgeber

FrischeParadies GmbH & Co. KG  
Lärchenstraße 101, D-65933 Frankfurt am Main  
Amtsgericht Frankfurt a. M. | HRA 46329 | USt.-ID: 13 55 21 586  
www.frischeparadies.de