



FRISCHE PARADIES



PROFI

ANGEBOT

MAI 2025

Vongole Veraci

Nordostatlantik/Portugiesische Gewässer,
Wildfang, von Hand geerntet
frisch, 1 kg/Packung, 2 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 255756

23,99 €
pro Packung

Kaisergranat

Nordostatlantik/Nordsee, Wildfang, Schleppnetze
gefroren, 8/12er, 1 kg/Packung, 800 g Abtropf-
gewicht, 12 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 573497

22,99 €
pro Packung

PRODUCT MEETS CHEF

Unsere Profis im Mai

MAXIMILIAN LORENZ – KLARE KÜCHE, KLARE HALTUNG

Im Rahmen unserer Kampagne Product meets Chef waren wir in Köln zu Besuch bei Maximilian Lorenz – einem Koch, der nicht nur viel Talent, sondern auch eine klare Vorstellung davon hat, was er auf dem Teller zeigen will.

Seine Küche ist durchdacht, mit klarem Konzept und auch optisch ein Fest. Lorenz steht für eine moderne Interpretation deutscher Küche, bei der regionale Zutaten im Mittelpunkt stehen – mit Präzision verarbeitet, handwerklich perfekt, aromatisch kraftvoll.

Beeindruckt hat uns seine Art: ruhig, präsent, klar in dem, was er tut. Maximilian ist jemand, der nicht nur redet, sondern macht – ein Koch mit Plan, Haltung und Ziel. Und genau das spiegelt sich auch in seinen Gerichten wider.

Wir durften ihm in der Küche zur Hand gehen, gemeinsam mit ihm kochen und ihm ein besonderes Produkt mitbringen: die Quisquilla Blue Belly Shrimps – ein Spitzenprodukt, dem er sich gern und kreativ angenommen hat. Was er daraus zubereitet hat, war ein ebenso überraschendes wie exaktes Gericht, das seine Handschrift trug.

Maximilian Lorenz ist Kunde vom Frischeparadies – und wir sind stolz, ihn mit den besten Lebensmitteln beliefern zu dürfen. Wer in Köln auf der Suche nach außergewöhnlicher Küche ist: Hier ist man goldrichtig.

Quisquilla – Der Blue Belly Shrimp mit Charakter, Eleganz und Vielseitigkeit

Quisquilla gehört zu den edelsten Krustentieren überhaupt – sowohl optisch als auch geschmacklich. Sein schimmernd blauer Rogen ist ein echter Hingucker, seine süßliche Aromatik und cremige Textur machen ihn zu einem Erlebnis auf dem Teller.

Kulinarisch ist sie ein echtes Multitalent: roh als Tatar oder Carpaccio wirkt sie pur und filigran, leicht gegart bringt sie Textur und Charakter mit – und in Spanien wird sie gerne frittiert serviert, ganz unkompliziert, aber mit viel Geschmack. Wer das einmal probiert hat, versteht sofort, warum: außen knusprig, innen zart, bleibt sie trotz- dem raffiniert und fein.

Ein exklusives Produkt, das mit Qualität, Optik und Geschmack begeistert – erhältlich im Frischeparadies.



Blaubauchgarnelen

mit Kopf, mit Schale

Mittlerer Ostatlantik, Wildfang, Schleppnetze
gefroren, 500 g/Packung, 22 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 208882

54,99 €
pro Packung



Hier geht's zu
unserem Besuch bei
Maximilian Lorenz



Produkte mit dieser Kennzeichnung sind Bestandteil der Product meets Chef Aktion.



FRÉDÉRIC MOREL – KOCHKUNST MIT HERZ, HERKUNFT UND HALTUNG

Mitten in der Altstadt von Münster, versteckt in einem ruhigen Hinterhof, liegt das *Cœur D'Artichaut* – ein Ort, der nicht nur mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, sondern vor allem mit einer Atmosphäre, die berührt. Hier wirkt Frédéric Morel gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth – ein ebenso herzliches wie beeindruckendes Duo, das seine Gäste auf unvergleichliche Weise willkommen heißt.

Frédéric ist ein Mann, der allein durch seine Präsenz Eindruck hinterlässt: kraftvoll, ruhig, souverän. Doch was auf den Tellern aus seiner Küche kommt, ist das genaue Gegenteil von rustikal. Fein, filigran, durchdacht, dennoch wild und voller Emotion. Seine Küche vereint scheinbare Gegensätze: bretonische Tradition, kreolische Würze, westfälische Bodenhaftung – alles in einem modernen, saisonalen Menü, das ohne Allüren auskommt.

Nach Stationen in renommierten Häusern wie dem *Lords of the Manor*, dem *L'auberge des Glazicks* oder dem *Vendôme* bei Joachim Wissler kam Frédéric 2012 nach Deutschland. Schon im *Se7en Oceans* in Hamburg wurde er als Küchenchef mit einem Stern ausgezeichnet. Doch der Traum von etwas Eigenem ließ ihn nicht los. 2019 erfüllten sich Frédéric und Elisabeth diesen Traum mit dem *Cœur D'Artichaut* – einem Restaurant, das genauso warm, einladend und echt ist wie seine Gastgeber.

Das Restaurant ist ein Familienbetrieb im besten Sinne. Frédéric am Herd, Elisabeth im Gastraum – beide leben die Idee des Gastgebers auf ihre eigene, stille und unglaublich charmante Art. Hier geht es nicht um Show, sondern um große Küche mit Charakter, Klarheit und ganz viel Gefühl.

Wir vom Frischeparadies freuen uns sehr, ein Teil davon zu sein. Denn Frédéric legt nicht nur bei seiner Handschrift Wert auf Qualität, sondern auch bei seinen Zutaten – und arbeitet deshalb mit uns zusammen. Was er aus unseren Produkten macht, ist jedes Mal aufs Neue beeindruckend. Ein Besuch im *Cœur D'Artichaut* ist keine Empfehlung – es ist eine Einladung, sich einfach wohlfühlen.

High-Pressure Lobster – Nachhaltiger Luxus für die feine Küche

Für einen Koch wie Frédéric Morel kommt nur das Beste auf den Teller – also haben wir ihm ein Produkt mitgebracht, das perfekt zu seiner eleganten und präzisen Küche passt: den High-Pressure Lobster vom Frischeparadies.



Im Nordostatlantik, der Nordsee und in schottischen Gewässern wird dieser Wildhummer mit Reusen gefangen – besonders schonend für Tier und Umwelt. Und das ausschließlich in der Hauptsaison, wenn die Tiere am kräftigsten und vollfleischigsten sind.

Das Besondere: Dank eines innovativen Hochdruckverfahrens wird das rohe Hummerfleisch vollständig und sauber aus der Schale gelöst, ganz ohne Hitze. Das Fleisch bleibt naturbelassen, zart und aromatisch – und ist durch das Verfahren sogar für den Rohverzehr geeignet.



Hier findest du den Film
über unseren Besuch
bei Frédéric Morel



FRISCHEPARADIES High Pressure Europäischer Hummerschwanz halbiert

Nordostatlantik/Nordsee/Schottische Gewässer,
Wildfang, Reusen
gefroren, 110 g/Packung, 6 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 95166

24,49 €
pro Packung



MEERESFRÜCHTE

Muscheln, Austern & Krustentiere



FRISCHE PARADIES

Vongole Veraci

Nordostatlantik/Portugiesische Gewässer, Wildfang, von Hand geerntet
frisch, 1 kg/Packung, 2 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 255756

23,99 €
pro Packung

Venusmuscheln Lupini

Mittelmeer/Schwarzes Meer/Adriatisches Meer, Wildfang, Dredgen
frisch, 1 kg/Packung, 2 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 190862

12,99 €
pro Packung

MUSCHEL DES MONATS!

VENUSMUSCHELN – MEERESZAUBER MIT MEDITERRANEM FLAIR

Venusmuscheln sind wahre Schätze aus dem Meer – zart, aromatisch und überaus vielseitig. Ob als kleine Herzmuschel oder als etwas größere Vongola Verace, auch Teppichmuschel genannt: Sie gehören zu den edelsten Vertretern ihrer Art. Besonders beliebt sind sie wegen ihres feinen, leicht nussigen Geschmacks mit einer salzigen Note, die an das Rauschen des Meeres und sonnenwarme Küsten erinnert. In der italienischen Küche sind sie nicht wegzudenken – allen voran in „Spaghetti alle Vongole“, wo sie mit Weißwein, Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern ihr volles Aroma entfalten. Auch gedämpft, gegrillt oder roh begeistern sie mit ihrem zarten Fleisch. Charakteristisch für Venusmuscheln sind ihre festen, oft kunstvoll gerillten Schalen in warmen Naturtönen. Sie gedeihen in flachen Meereszonen mit feinem Sandgrund – etwa im Mittelmeer oder an den Küsten der Nordsee. Die Mu-

scheln garen in wenigen Minuten und lassen sich wunderbar mit Pasta, Risotto, Eintöpfen oder sogar auf Pizza und in Fischpfannen kombinieren. Wer den puren Genuss sucht, genießt sie direkt aus der Schale mit einem Spritzer Zitrone – ganz wie in einer kleinen Trattoria am Meer.



Muscheln & Austern

Jakobsmuscheln

in Schale

Nordostatlantik/Norwegische See, Wildfang,
getaucht, lebend, 12/13er, 5 kg/Kiste
Artikel-Nr. 134655

27,99 €
pro kg

Bouchot Muscheln

Frankreich, Aquakultur
frisch, 1,4 kg/Schale
Artikel-Nr. 420257

9,99 €
pro Schale

Austern Spé Krystale

Frankreich, Aquakultur
frisch, Nr. 2, 24 Stück/Korb
Artikel-Nr. 802811

39,99 €
pro Korb

Austern Fines de Normandie

Frankreich, Aquakultur
frisch, Größe M, 48 Stück/Korb
Artikel-Nr. 924449

34,99 €
pro Korb

Hummer, Languste & Co. – edle Krustentiere

Schneekrabbenfleisch

Nordwestatlantik, Wildfang, Fallen
gefroren, gekocht, 400 g/Packung,
15 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 258675

29,99 €
pro Packung

Königskrabben Beine & Scheren

halbiert

Nordostatlantik/Barentsee, Wildfang, Reusen/Fallen
gefroren, gekocht, 2,5 kg/Packung,
2,25 kg Abtropfgewicht
Artikel-Nr. 846135

199,00 €
pro Packung

Taschenkrebsfleisch

Nordostatlantik/Barentsee, Wildfang, Reusen/Fallen
gefroren, gekocht, 350 g/Packung,
24 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 866542

12,99 €
pro Packung

Kaisergranat

Nordostatlantik/Nordsee, Wildfang, Schleppnetze
gefroren, 8/12er, 1 kg/Packung, 800 g Abtropf-
gewicht, 12 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 573497

22,99 €
pro Packung



Auf Vorbestellung

Hummer

Nordwestatlantik, Wildfang, Reusen/Fallen
lebend, Quarters, 550-600 g/Stück, 5 kg/Kiste
Artikel-Nr. 842207

49,99 €
pro kg

OSCAR Hummerfondkonzentrat

1 l/Flasche, 4 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 197788

27,99 €
pro Flasche

OSCAR Fischfondkonzentrat

1 l/Flasche, 4 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 929796

24,99 €
pro Flasche



AKTUELLES FISCH- & MEERESFRÜCHTEANGEBOT

Bester Fisch sowie Meeresfrüchte von höchster Güte sind seit Jahren unangefochten unsere Kernkompetenz. Um dir tagtäglich ausschließlich die beste und frischeste Ware aus dem Wasser anbieten zu können, stellen wir uns allen Herausforderungen, die Verfügbarkeit, Qualität, Beständigkeit und Logistik mit sich bringen. Daher arbeiten wir in diesem Bereich mit frischen Tagespreisen, die wir nicht im monatlichen Angebot abbilden können.

Unser aktuelles Fischangebot sowie deine regionalen Deals gibt es wöchentlich per Mail und über deine Frischeparadies Gastro-Berater und -Beraterinnen.

Hier geht's zu den
aktuellen nationalen
Angeboten rund um Fische,
Meeresfrüchte & Co.



FRISCHE PARADIES

Karibischer Langustenschwanz

Mittlerer Westatlantik, Wildfang, Reusen/Fallen
gefroren, 260 g/Stück, 6 Stück/Kiste
Artikel-Nr. 916393

27,99 €
pro Stück

FLEISCH & GEFLÜGEL

Herzhafter Genuss im Mai



**QSFP Marensin
Maishähnchen**

küchenfertig

Frankreich

frisch, ca. 1,6 kg/Stück, 4 Stück/Kiste

Artikel-Nr. 289721

10,99 €
pro kg



FRISCHE PARADIES

DUROC Schweinebauch

Deutschland

frisch, ca. 2 kg/Stück

Artikel-Nr. 28766

9,49 €
pro kg

Saison für Wildes – zart, aromatisch, besonders

Maibockkeule

ohne Knochen

Deutschland

frisch, ca. 1,5 kg/Stück

Artikel-Nr. 814478

18,99 €
pro kg

Maibockrücken

mit Knochen

Deutschland

frisch, 1,5-2,5 kg/Stück

Artikel-Nr. 529029

42,99 €
pro kg



Sterne über Frankfurt – ein Fest für den Geschmack

Wenn Deutschlands beste Köchinnen und Köche zusammenkommen, wird Frankfurt zur Bühne der kulinarischen Extraklasse. Zur Verleihung der Michelinsterne 2025 trifft feine Küche auf große Gefühle – und Genuss auf jede Menge Gänsehaut.

Zwischen Altstadt-Charme und urbanem Puls erleben Gäste Talks, Tastings und echte Begegnungen mit den Stars der Szene. Ob Sternerestaurant oder kreative Newcomer-Küche – „Sterne über Frankfurt“ feiert Handwerk, Herkunft und Hingabe.

Ein Erlebnis für alle Sinne – und eine Hommage an die Menschen, die Genuss zu etwas Besonderem machen.

Das Frischeparadies wird zur Bühne

Wir freuen uns, Zwei-Sterne-Koch **Jochim Busch** bei uns im Frischeparadies willkommen zu heißen – für einen ganz besonderen Festivalabend, an dem Vergangenheit und Zukunft aufeinandertreffen.

Busch bringt ausgewählte Klassiker aus dem „Gustav“ zurück auf den Teller: reduziert, präzise und voller Geschmack. Doch dabei bleibt es nicht. Denn schon an diesem Abend lassen sich erste Aromen von „**Rausch**“ entdecken – dem neuen Projekt, das er gemeinsam mit Ex-„Lafleur“-Restaurantleiter **Philipp Günther** realisiert.

Ein Menü zwischen Rückblick und Aufbruch, ein Abend getragen von Erfahrung, Neugier und echter Leidenschaft für das Produkt.

Wir laden euch ein zu einem kulinarischen Erlebnis im Frischeparadies – mit Spannung in jedem Gang und Zukunft im Glas.

Einfach Code Scannen und Tickets
für den Abend (Zeitreise)
mit Jochim Busch sichern.



GEMÜSE & CO.

SUD n' SOL Marinierte Artischocken

frisch, 1 kg/Schale, 2 Schalen/Kiste
Artikel-Nr. 794446

15,99 €
pro Stück

SUD n' SOL Halbgetrocknete Tomaten

frisch, 1 kg/Schale, 2 Schalen/Kiste
Artikel-Nr. 412785

15,99 €
pro Stück

Heirloom Tomatenmix

Frankreich
frisch, Klasse I, 3,5 kg/Kiste
Artikel-Nr. 787369

7,49 €
pro kg

Sommertrüffel

Italien
frisch
Artikel-Nr. 390622

SAISONPREIS
pro kg



BÜFFEL BILL Büffelfleisch und -Käse

Mit ihren Gourmet-Produkten vom Wasserbüffel bietet Büffel Bill eine Auswahl, die durch Qualität, Natürlichkeit und ethische Verantwortung überzeugt. Die Tiere stammen aus artgerechter Haltung – für bewussten Genuss, der im Einklang mit Tierwohl und Umwelt steht. In jeder Komponente zeigt sich die Leidenschaft für gutes Essen.

Burrata

52 % Fett i. Tr.
frisch, 125 g/Stück, 8 Stück/Kiste
Artikel-Nr. 136073

2,79 €
pro Stück

Büffelmozzarella

52 % Fett i. Tr.
frisch, 250 g/Stück, 12 Stück/Kiste
Artikel-Nr. 422532

5,29 €
pro Stück

Büffelfilet Center Cut

Italien
frisch, 600 g/Stück
Artikel-Nr. 85586

32,99 €
pro Stück



Neu im Sortiment

Büffelflanksteak

Italien
frisch, 500-700 g/Stück
Artikel-Nr. 391222

19,99 €
pro kg



FRISCHE PARADIES

KOCHWERK



Handgemachte Spezialitäten zur individuellen Weiterverarbeitung.

ENTDECKE CONVENIENCE IN BESTFORM.
FEIN ABGESTIMMTE REZEPTUREN,
AUTHENTISCHE ZUTATEN UND AUSGE-
BILDETES FACHPERSONAL GARANTIEREN
DIR BESTE PERFORMANCE.

- Hochwertige Basisprodukte, bereit für deinen individuellen Schliff.
- Arbeitsschritte, die viel Zeit, Personal und Energie benötigen, wurden von erfahrenen Händen bereits für dich erledigt.
- Frei von aufdringlichen oder unerwünschten Geschmacksgebern erreichen dich unsere Produkte meist tiefgekühlt.
- Du bleibst flexibel und kannst schnell auf Unvorhergesehenes und individuelle Wünsche deiner Gäste reagieren.

Bouillabaisse

gefroren, 2 l/Packung, 3 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 982133 | *Servierempfehlung pro
Packung: ca. 10 Portionen á 200 ml | Servicepreis
pro Portion: ca. 2,45 €*

24,49 €
pro Packung

Hummersuppe

gefroren, 2 kg/Packung, 3 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 822682 | *Servierempfehlung pro
Packung: ca. 10 Portionen á 200 ml | Servicepreis
pro Portion: ca. 4,40 €*

43,99 €
pro Packung

Rinderbraten rosé

gefroren, ca. 1 kg/Stück, 6 Stück/Kiste
Artikel-Nr. 321966 | *Servierempfehlung pro
Packung: ca. 4 Portionen á 200 g | Servicepreis
pro Portion: ca. 4,80 €*

23,99 €
pro kg

Kalbssemerrolle Sous Vide

gefroren, ca. 800 g/Packung, 10 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 35272 | *Servierempfehlung pro
Packung: ca. 4 Portionen á 200 g | Servicepreis
pro Portion: ca. 5,00 €*

24,99 €
pro kg

Wasabi Espuma

gefroren, 1 l/Packung, 6 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 948192

11,99 €
pro Packung

„Leche de Tigre“

gefroren, 1 l/Packung, 6 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 853370

10,99 €
pro Packung

Fischfond

gefroren, 2 l/Packung, 3 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 834069

19,99 €
pro Packung

Weißer Tomatenfond

gefroren, 2 l/Packung, 3 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 223596

19,99 €
pro Packung

Kalbsjus Premium

gefroren, 2 l/Packung, 3 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 853388

49,99 €
pro Packung

Vitello Tonnato Sauce

gefroren, 1 l/Packung, 6 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 861822

13,99 €
pro Packung

Trüffelsauce

gefroren, 2 l/Packung, 3 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 922628

26,99 €
pro Packung

Vegetarische Weißweinsauce

gefroren, 2 l/Packung, 3 Packungen/Kiste
Artikel-Nr. 283333

20,99 €
pro Packung





FRISCHE PARADIES

So schmeckt die Welt! Ob Fleur de Sel, Urwaldpfeffer oder feine Kräuter – unsere Gewürze und Spezialitäten bringen Raffinesse in jede Küche. Klassisch, modern oder überraschend anders – in unseren Regalen finden sich ausgewählte Zutaten für besonderen Geschmack: Curry, Kräuter der Provence oder fermentierter Pfeffer sorgen für aromatische Tiefe und feine Nuancen.

Auch die passenden Beilagen dürfen nicht fehlen: Bio-Quinoa und Couscous lassen sich vielseitig einsetzen – als warme Beilage, kalter Salat oder kreative Basis für vegetarische Gerichte. Sie ergänzen unsere Gewürzvielfalt ideal und laden zum Ausprobieren ein.

Ob für die Alltagsküche oder besondere Anlässe – mit diesen Zutaten wird Kochen zum genussvollen Erlebnis.

Fermentierter Pfeffer

30 g/Glas, 18 Gläser/Kiste

geschrotet

Artikel-Nr. 801773

ganz

Artikel-Nr. 942637

Fleur de Sel

1 kg/Dose, 5 Dosen/Kiste

Artikel-Nr. 847363

Kräuter der Provence

200 g/Dose, 5 Dosen/Kiste

Artikel-Nr. 104566

Currypulver

600 g/Dose, 5 Dosen/Kiste

Artikel-Nr. 774971

Couscous

1 kg/Packung, 4 Packungen/Kiste

Artikel-Nr. 60019

**BIO Urwaldpfeffer
weiß**

Sri Lanka
600 g/Dose, 5 Dosen/Kiste

Artikel-Nr. 88690

BIO Quinoa

Bolivien

500 g/Packung, 10 Packungen/Kiste

Artikel-Nr. 548351

8,99 €
pro Glas

27,99 €
pro Dose

4,49 €
pro Packung

24,99 €
pro Dose

5,99 €
pro Dose

9,99 €
pro Dose

4,49 €
pro Packung

Für die Küche und den Ausschank



V8+ Millesimato Sior Carlo

Venetien, Italien

0,75 l, 6 Flaschen/Kiste

Artikel-Nr. 828871

7,70 €
pro Flasche



MONTE DEL FRÁ Chiaretto Rosé

Venetien, Italien

0,75 l, 6 Flaschen/Kiste

Artikel-Nr. 508129

5,70 €
pro Flasche



ROSÉ DE PLAGES Rosé de Plages

Languedoc-Roussillon, Frankreich

0,75 l, 6 Flaschen/Kiste

Artikel-Nr. 794140

4,90 €
pro Flasche



SEQUITO Branco Vinho Verde

Minho, Portugal

0,75 l, 6 Flaschen/Kiste

Artikel-Nr. 390902

3,80 €
pro Flasche



WEINE & PRICKELNDES

So schmeckt der Mai



SELVA CAPUZZA Lugana Riserva Menasasso

Lombardei, Italien
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 523269

14,90 €
pro Flasche



DOMAINE FAIVELEY Ladoix Blanc

Burgund, Frankreich
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 859309

25,90 €
pro Flasche

SCHLOSS SOMMERHAUSEN Silvaner Steinbach VDP. Erste Lage

Franken, Deutschland
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 8602



11,40 €
pro Flasche



NERANTZI Nerantzi Assyrtiko

Makedonien, Griechenland
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 673010

11,40 €
pro Flasche



DOMAINE TARIQUET Sauvignon blanc

Gascogne, Frankreich
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 176044

4,95 €
pro Flasche



CHÂTEAU D'ESCLANS Whispering Angel Rosé

Côtes de Provence, Frankreich
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 802211

18,90 €
pro Flasche



WEINGUT STREHN Blaufränkisch Rosé

Burgenland, Österreich
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 773236

7,50 €
pro Flasche



CELLER DE CAPCANES Mas Donis Rosat

Montsant, Spanien
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 819434

4,90 €
pro Flasche



CHÂTEAU D'AIGUIHLE Comte d'Aiguilhe

Bordeaux, Frankreich
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 984554

11,90 €
pro Flasche



MONTE DEL FRÁ Valpolicella Classico

Venetien, Italien
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 773733

7,60 €
pro Flasche



BOUVET LADUBAY Tresor Rosé

Loire, Frankreich
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 130342

11,95 €
pro Flasche



BOLLINGER Special Cuvée

Champagne, Frankreich
0,75 l, 6 Flaschen/Kiste
Artikel-Nr. 177080

49,90 €
pro Flasche



GRANAIO DEL SOLE Pasta aus Italien

Granaio del Sole steht für echte italienische Pastakunst – traditionell hergestellt und mit höchsten Ansprüchen an Qualität und Geschmack. Der Teig basiert auf einer klaren Philosophie: weniger ist mehr. Zum Einsatz kommen ausschließlich hochwertiger Hartweizengrieß und frische Eier – sonst nichts.

Durch die Verwendung klassischer Bronzeformen entsteht eine Oberfläche, die besonders aufnahmefähig für Saucen ist – ein typisches Merkmal handwerklich hergestellter Pasta. Ergänzt wird dies durch die sorgfältige Auswahl aller Zutaten, die konsequent nach Authentizität und Geschmack ausgesucht werden.

Auch bei den gefüllten Sorten zeigt sich der Anspruch an Qualität: Verarbeitet werden nur ausgesuchte Zutaten, die mit Sorgfalt kombiniert und fein abgestimmt werden – für ein stimmiges Aroma und vollen Geschmack.

Das Ergebnis ist eine Pasta, die in der Küche großer Köche ebenso überzeugt wie zu Hause auf dem Teller. Ein Produkt, das italienische Tradition mit moderner Qualität vereint – für alle, die Pasta nicht einfach nur essen, sondern genießen möchten.

Tortelloni

frisch, 500 g/Packung, 10 Packungen/Kiste

mit Trüffelfüllung

Artikel-Nr. 977462

mit Steinpilzfüllung

Artikel-Nr. 776437

mit Ricotta und Spinat

Artikel-Nr. 278166

mit Ziegenkäse und Rosmarin

Artikel-Nr. 957005

mit Schinkenfüllung

Artikel-Nr. 839200

Lasagneblätter

frisch, 250 g/Packung, 12 Packungen/Kiste

Artikel-Nr. 662389

1,59 €
pro Packung

Gnocchi

frisch, 500 g/Packung, 6 Packungen/Kiste

Artikel-Nr. 824204

2,79 €
pro Packung

Tagliatelle

frisch, 6 mm, 1 kg/Packung, 5 Packungen/Kiste

Artikel-Nr. 183509

5,49 €
pro Packung

Linguine

frisch, 3 mm, 1 kg/Packung, 5 Packungen/Kiste

Artikel-Nr. 988587

5,49 €
pro Packung

Linguine Sepia

frisch, 3 mm, 1 kg/Packung, 5 Packungen/Kiste

Artikel-Nr. 996216

5,99 €
pro Packung

JE 5,49 €
pro Packung



BESTE BERATUNG

auf Augenhöhe

Wir sind vom Fach! Viele unserer Kundenberaterinnen & Kundenberater kommen aus der Gastronomie, haben jahrelang selbst in der Küche gestanden – und sind genau aus diesem Grund deine idealen Sparringspartner.

Mit Fachkompetenz und Leidenschaft beraten wir dich – ob bei der Menüplanung, bei der Disponierung oder der Vorstellung neuer, innovativer Zutaten für deine Küche. Du suchst eine außergewöhnliche Spezialität oder hast bestimmte Anforderungen an Qualität, Herkunft oder Beschaffenheit? Kein Problem! Gemeinsam mit unseren Partnerinnen & Partnern machen wir uns auf die Suche und finden das passende Produkt für deine Kreationen und Ansprüche!



⇒ Frischeparadies Berlin Charlottenburg
Morsestraße 2 | 10587 Berlin | 030 390815-0
bestellung-berlin@frischeparadies.de

⇒ Frischeparadies Berlin Prenzlauer Berg
Hermann-Blankenstein-Straße 48 | 10249 Berlin
030 390815-0 | bestellung-berlin@frischeparadies.de

⇒ Frischeparadies Essen
Lützowstraße 24 | 45141 Essen | 0201 83134-710
bestellung-essen@frischeparadies.de

⇒ Frischeparadies Frankfurt
Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt | 069 380323-0
bestellung-frankfurt@frischeparadies.de

⇒ Frischeparadies Hamburg
Große Elbstraße 210 | 22767 Hamburg | 040 38908-0
bestellung-hamburg@frischeparadies.de

⇒ Frischeparadies Hürth/Köln
Max-Planck-Straße 44 | 50354 Hürth | 02233 6996-0
bestellung-huerth@frischeparadies.de

⇒ Frischeparadies Leipzig
Maximilianallee 5 | 04129 Leipzig | 0341 14908-0
bestellung-leipzig@frischeparadies.de

⇒ Frischeparadies München
Zenettistraße 10e | 80337 München | 089 7671-0
bestellung-muenchen@frischeparadies.de

⇒ Frischeparadies Stuttgart
Ulmer Straße 159 | 70188 Stuttgart | 0711 55300-0
bestellung-stuttgart@frischeparadies.de

⇒ Frischeparadies España SLU
Calle Can Singala, Num.3 | Bloque F, Portal 16, Planta 1
Son Oms | 07610 Palma de Mallorca
+34 (0) 971 408789 | htoenges@frischeparadies.de



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



Bitte beachte, dass wir bei einigen Produkten längere Vorbestellzeiten benötigen. Wir bitten daher um rechtzeitige Bestellung bei deiner Fachberatung. Ab einem Auftragswert von 300 € netto erfolgt die Lieferung frei Haus. Irrtum vorbehalten. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Angebot nur solange der Vorrat reicht. Alle Preise zzgl. MwSt.