



FRISCHE PARADIES

EINKAUFEN
OHNE
GEWERBESCHEIN

GENUSS

AUSSICHTEN

GÜLTIG VOM
12. BIS 24. MAI

FRISCHEPARADIES
DUROC Bratwurst

Deutschland, frisch
5 x 120 g/Packung, 10,82* | 11,65 €/kg

6,49* | 6,99 €
pro Packung

FRISCHEPARADIES
Vongole Veraci

Wildfang Nordostatlantik/Portugiesische
Gewässer, von Hand geerntet, frisch
1 kg/Packung

26,99* | 28,99 €
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 golddrichtig.

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 trotzdem raffiniert und fein.

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

Der Ladoix Blanc aus dem Hause Faiveley ist ein hervorragendes Beispiel für die weißen Appellationen im Norden der Côte de Beaune. Das Terroir von Ladoix bringt mineralische, strukturierte Chardonnays mit präziser Frucht und einer subtilen Holznote hervor. Faiveley, eine der renommiertesten Domaine der Region, steht für einen geradlinigen, fokussierten und terroirbetonten Stil. Am Gaumen zeigt der Wein cremige Dichte, gepaart mit salziger Mineralität und einer feinen Holzstruktur. Der Abgang ist lang, klar und elegant.



Blaubauchgarnelen/ Blue Belly Garnelen

mit Kopf und Schale

Aquakultur Spanien, gefroren, 50/100er,
500 g/Packung, 129,98* | 139,98 €/kg

64,99* | 69,99 €
pro Packung



Hier geht's zu
unserem Besuch bei
Maximilian Lorenz



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

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

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.



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.



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

Hier finden Sie den Film über unseren Besuch bei Frédéric Morel



FRISCHEPARADIES High Pressure Europäischer Hummerschwanz

halbiert

Wildfang Nordostatlantik/Nordsee/Schottische Gewässer, gefroren

110 g/Packung, 299,91* | 327,18 €/kg

32,99* | 35,99 €
pro Packung



Ultimate Provence Rosé verkörpert den modernen Stil der Provence – mit Tiefe, Vielseitigkeit und Charakter. Im Herzen der südfranzösischen Region entsteht ein Wein mit intensiver Aromatik, mineralischer Frische und charmanter Textur. Das Weingut verbindet modernes Design mit handwerklicher Sorgfalt – spürbar auch im Glas. Am Gaumen zeigt sich der Rosé saftig, rund und klar strukturiert, mit feiner Cremigkeit und vibrierender Mineralität im Abgang.



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Frische Auswahl im Mai



FRISCHE PARADIES

Vongole Veraci

Frisch von der portugiesischen Küste – Vongole Veraci für authentische Pasta alle Vongole. Wildfang Nordostatlantik/Portugiesische Gewässer, von Hand geerntet, frisch
1 kg/Packung

26,99* | 28,99 €
pro Packung

Venusmuscheln Lupini

Fein, aromatisch und wild – Lupini-Muscheln für kreative Meeresgerichte im Frühling. Wildfang Mittelmeer/Schwarzes Meer/Adriatisches Meer, frisch
1 kg/Packung

14,99* | 15,99 €
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 Vongole 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.



Die Muscheln 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.





Sterne über Frankfurt – Frischeparadies wird zur Bühne

Wenn in diesem Jahr Deutschlands beste Köchinnen und Köche zusammenkommen, wird Frankfurt zur Bühne der kulinarischen Extraklasse. Im Rahmen der Michelin-Sterneverleihung 2025 trifft feine Küche auf große Gefühle – und Genuss auf Gänsehautmomente.

Restaurantfestival | Ganz besonderer Abend im Frischeparadies Frankfurt

Wir freuen uns, Zwei-Sterne-Koch Jochim Busch im Frischeparadies zu begrüßen – für einen Festivalabend, an dem er mit Klassikern aus dem „Gustav“ und ersten Aromen seines neuen Projekts „Rausch“ ein Menü zwischen Rückblick und Aufbruch kreiert. Ein Abend voller Spannung, Geschmack und echter Leidenschaft für das Produkt.

Signature Dishes in unsere Genießerbistros

Auch in unseren Genießerbistros wird gefeiert: Während der Michelin-Veranstaltungswochen servieren wir jeweils ein individuell kreiertes Signature Dish – inspiriert von den ganz Großen der Branche. Wer sich dieses Geschmackserlebnis nicht entgehen lassen möchte, sollte sich frühzeitig einen Platz sichern. Reservieren lohnt sich!



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



ASC Wolfsbarsch

Zartes, aromatisches Filet mit feiner Struktur – unser Wolfsbarsch bringt mediterranen Frühlingsgenuss auf den Teller. Ideal für leichte Gerichte mit Charakter.

Aquakultur Kroatien, frisch
330-550 g/Stück

1,69* | 1,79 €
pro 100 g



ASC Dorade Royale

Mild im Geschmack, fest im Biss – die Dorade Royale aus kroatischer Aquakultur ist perfekt für leichte Zubereitungen in der Pfanne oder direkt vom Grill.

Aquakultur Kroatien, frisch
300-500 g/Stück

1,69* | 1,79 €
pro 100 g

Diese Produkte stammen aus einer Zucht, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für verantwortungsvolle Aquakulturen zertifiziert wurde. www.asc-aqua.org



QSFP Glen Douglas Lachsfilet

Schottisches Lachsfilet für Kenner – purer Genuss für ein leichtes Dinner im Mai. Aquakultur Schottland/UK, frisch

4,79* | 4,99 €
pro 100 g

Austern Spé Krystale

Die Perlen Frankreichs – Austern Spé Krystale für prickelnden Genuss mit Champagner. Aquakultur Frankreich, frisch Nr. 2, 12 Stück/Korb

27,99* | 29,99 €
pro Korb

OSCAR Fischfondkonzentrat

Konzentrierter Geschmack aus dem Meer – ideal für Saucen, Suppen und Risotto.

200 ml/Flasche
47,45* | 49,95 €/kg

9,49* | 9,99 €
pro Flasche

OSCAR Hummerfondkonzentrat

Feiner Hummergeschmack im Handumdrehen – die Basis für exquisite Saucen und Fonds.

200 ml/Flasche
52,45* | 54,95 €/kg

10,49* | 10,99 €
pro Flasche

Königskrabbenbeine & -scheren halbiert

Majestätischer Genuss – Königskrabbe, fertig gekocht für beeindruckende Vorspeisen. Wildfang Nordostatlantik/Barentsee, gekocht, gefroren, 600 g/Packung, 540 g Abtropfgewicht

108,32* | 116,65 €/kg

64,99* | 69,99 €
pro Packung

Jakobsmuscheln in halber Schale

Ein Hauch Meer auf dem Teller – servierfertige Jakobsmuscheln für stilvolle Vorspeisen.

Wildfang Nordostatlantik/Norwegische See/Barentsee, aufgetaut
11-13 cm

5,99* | 6,79 €
pro 100 g



FRISCHE PARADIES

Garnelen

mit Kopf, ohne Schale

Ideal für den Grill – diese Garnelen bringen exotisches Flair auf jede Frühlingsparty.

Aquakultur Vietnam, gefroren
8/12er, 1 kg/Beutel, 800 g Abtropfgewicht
34,99* | 37,49 €/kg

27,99* | 29,99 €
pro Beutel

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

FLEISCH & GEFLÜGEL

Die Grillsaison ist eröffnet



FRISCHE PARADIES

DUROC Bratwurst

Die feine Bratwurst für den Grillstart – aus bestem DUROC-Schweinefleisch, kräftig im Biss.

Deutschland, frisch

5 x 120 g/Packung

10,82* | 11,65 €/kg

6,49* | 6,99 €
pro Packung

Neu im Sortiment

DUROC Schweinenackensteaks

Pur oder herzhaft gewürzt – DUROC-Nackensteaks für rustikale Grillgerichte mit Biss. Jetzt neu im Sortiment!

Deutschland, frisch

4 x ca. 160 g/Packung

in der Sorte: natur

15,99* | 16,99 €
pro kg

in den Sorten: BBO Bacon, Almgaudi

JE 16,99* | 17,99 €
pro kg



DIETZEL Merguez

Lamm-/Rindsbratwurst

Orientalisch inspiriert, herzhaft gewürzt – die perfekte Wurst für die Grillplatte mit Twist.

Deutschland, frisch, 5 x 70 g/Packung

19,97* | 21,40 €/kg

6,99* | 7,49 €
pro Packung

MITJANS Butifarra

Bratwurst aus Spanien

Ob mit Kräutern, Knoblauch, Fenchel, Trüffel, als Ibérico-Variante oder pikant gewürzt – die Butifarra-Reihe bringt authentischen Geschmack aus Spanien auf den Teller.

Spanien, frisch

4 x 80 g/Packung

in den Sorten: Kräuter, Knoblauch, Fenchel, Piccante

20,28* | 21,84 €/kg

JE 6,49* | 6,99 €
pro Packung

in der Sorte: Iberico

24,97* | 26,53 €/kg

7,99* | 8,49 €
pro Packung

in den Sorten: Trüffel

28,09* | 31,22 €/kg

8,99* | 9,99 €
pro Packung

Neu im Sortiment

DIETZEL Bratwurst Jalapeno Cheddar Cheese

Würzig, pikant, käsig – diese Bratwurst bringt Feuer und Schmelz in den BBQ-Mai.

Deutschland, frisch, 5 x 100 g/Packung

14,98* | 15,98 €/kg

7,49* | 7,99 €
pro Packung

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



GRANAIO DEL SOLE Pasta aus Italien

Sie bringen pure Lebensfreude auf den Teller. Ob klassische Linguine, fluffige Gnocchi oder raffiniert gefüllte Tortellone mit Ziegenkäse & Rosmarin – original italienische Pasta, die mit echtem Geschmack überzeugt. Ideal für schnelle Frühlingsgerichte, mediterrane Menüs oder kreative Genussmomente unter der Woche. Italien, 500 g/Packung



in den Sorten: Linguine, Gnocchi

6,38* | 6,78 €/kg

JE 3,19* | 3,39 €

pro Packung

in der Sorte: Tortellone mit Ziegenkäse & Rosmarin

12,98* | 13,58 €/kg

6,49* | 6,79 €

pro Packung

Neu im Sortiment

ROSA DELL' ANGELO Filetto

Zartes Schweinefilet, luftgetrocknet – feine Neuheit für Genießer von hochwertigem Aufschnitt.

Italien, frisch, 80 g/Packung

74,88* | 81,13 €/kg

5,99* | 6,49 €

pro Packung

ROSA DELL' ANGELO Parmaschinken

mind. 18 Monate gereift

Italienische Feinkost pur – hauchdünner Parmaschinken für Antipasti und Picknickplatten.

Italien, frisch, 100 g/Packung

64,90* | 69,90 €/kg

6,49* | 6,99 €

pro Packung



BÜFFEL BILL Büffel Fleisch 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.

Käse aus Büffelmilch

Burrata

mind. 52 % Fett i. Tr.

Italien, frisch

125 g/Stück, 26,32* | 27,92 €/kg

3,29* | 3,49 €

pro Stück

Mozzarella Bufala

mind. 52 % Fett i. Tr.

Italien, frisch

250 g/Stück, 23,96* | 25,16 €/kg

5,99* | 6,29 €

pro Stück

Büffelburger

Italien, gefroren

180 g/Packung, 22,17* | 23,83 €/kg

3,99* | 4,29 €

pro Packung

Büffel Filet Center Cut

Deutschland, frisch

600 g/Stück, 61,65* | 65,00 €/kg

36,99* | 38,99 €

pro Stück

Neu im Sortiment

Büffel Flanksteak

Italien, frisch

500-700 g/Stück

22,99* | 24,99 €

pro kg



QSFP Marensin Maishähnchenkeule

ohne Knochen

Zart und aromatisch – französische Maishähnchenkeulen für leichte Pfannengerichte im Frühling.

Frankreich, frisch

4 x ca. 125 g/Packung

18,99* | 19,99 €

pro kg

Kalbstomahawk

Ein echter Hingucker für den Grill – saftig, zart und ideal für gesellige BBQ-Abende.

EU, frisch

ca. 1 kg/Stück

42,99* | 46,99 €

pro kg

Jetzt ist Saison

Maibockrücken

mit Knochen

Feine Wildspezialität zur Maizeit – saftiger

Rücken vom Maibock für besondere Anlässe.

Deutschland, frisch

1,6-2,8 kg/Stück

52,99* | 54,99 €

pro kg

Maibockkeule

ohne Knochen

Zartes Wild für den Frühling – ideal geschmort

oder rosa gebraten mit jungen Beilagen.

Deutschland, frisch

ca. 1,5 kg/Stück

22,99* | 24,99 €

pro kg

GEMÜSE & MEHR

Unsere farbenfrohe Auswahl im Mai

Tomaten & Co.

Ochsenherztomaten

Groß, saftig und aromatisch – perfekte Tomaten für frische Salate und Antipasti im Mai.

Italien, frisch

Klasse I

4,29* | 4,69 €
pro kg

Heirloom Tomatenmix

Ein bunter Mix aus alten Sorten – optisch wie geschmacklich ein Highlight für jede Tafel.

Frankreich, frisch

Klasse I

8,49* | 8,99 €
pro kg

Graffiti Auberginen

Ein echter Hingucker – diese gestreiften Auberginen überzeugen mit zartem Fruchtfleisch.

Italien, frisch

Klasse I

3,59* | 3,79 €
pro kg

Spitzpaprika

in den Sorten: rot, gelb

Süß und knackig – perfekt zum Grillen oder als frischer Snack in der Frühlingssonne.

Italien, frisch

JE 6,69* | 6,99 €
pro kg

Runde Zucchini

Ideal zum Füllen – diese runden Zucchini machen nicht nur optisch einiges her.

Italien, frisch

3,49* | 3,69 €
pro kg

Rucola

Frisch geerntet und herrlich würzig – Rucola für leichte Salate oder als Topping zur Pasta.

Deutschland, frisch

80 g/Bund

14,88* | 16,13 €/kg

1,19* | 1,29 €
pro Bund

Zucchini mit Blüte

Feine Zucchini Blüten für die kreative Frühlingsküche – perfekt zum Füllen oder Frittieren.

Italien, frisch

8-10 Stück/Schale

2,29* | 2,49 €
pro Schale

Tropea Rote Frühlingszwiebeln

Mild und süßlich – die Zwiebeln aus Kalabrien bringen Frühlingsaromen auf den Teller.

Italien, frisch, ca. 500g/Bund

6,98* | 7,38 €/kg

3,49* | 3,69 €
pro Bund

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



FRISCHE PARADIES

DE-ÖKO-006



BIO Quinoa

Vielseitiges Powerkorn – perfekt für frische Salate, Bowls oder als leichte Beilage im Frühling.

Bolivien, 500 g/Packung

9,98* | 10,98 €/kg

4,99* | 5,49 €

pro Packung

Couscous

Schnell gemacht, vielseitig gewürzt – ideal für bunte Frühlingserichte oder orientalische Salate.

500 g/Packung

6,38* | 6,78 €/kg

3,19* | 3,39 €

pro Packung

Fermentierter Pfeffer Deluxe

in den Sorten: geschrotet, ganzes Korn

Intensiv und aromatisch – dieser geschrotete Pfeffer verleiht Fleisch und Fisch den letzten Schliff.

30 g/Glas, 433,00* | 466,33 €/kg

12,99* | 13,99 €

pro Glas

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



BIO Rasta Pasta Gewürzmischung

Dänemark, 55 g/Dose

127,09* | 145,27 €/kg

6,99* | 7,99 €

pro Dose

DE-ÖKO-006



BIO Salzzitronengewürz

Dänemark, 40 g/Dose

174,75* | 199,75 €/kg

6,99* | 7,99 €

pro Dose

DE-ÖKO-006



BIO Smokey Sally Gewürzmischung

Dänemark, 50 g/Dose

139,80* | 159,80 €/kg

6,99* | 7,99 €

pro Dose

Piment d'Espelette

40 g/Dose

299,75* | 324,75 €/kg

11,99* | 12,99 €

pro Dose

Mermaids Bite BBQ Gewürzmischung

40 g/Dose

174,75* | 199,75 €/kg

6,99* | 7,99 €

pro Dose



GIUSTI Balsamessig & 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.

Balsamessig

mind. 20 Jahre gereift

Ein Tropfen Luxus – der perfekte Begleiter für gereiften Käse oder feines Carpaccio.

Italien, 100 ml/Flasche

339,90* | 369,90 €/kg

33,99* | 36,99 €

pro Flasche

Balsamessig

mind. 15 Jahre gereift

Vollmundig und harmonisch – dieser gereifte Essig veredelt Salate, Saucen und Käseplatten.

Italien, 100 ml/Flasche

209,90* | 239,90 €/kg

20,99* | 23,99 €

pro Flasche



Saba Traubenmost

Süß und fruchtig – traditioneller Traubenmost für kreative Dressings und Desserts.

Italien, 250 ml/Flasche

39,96* | 47,96 €/kg

9,99* | 11,99 €

pro Flasche

WEINE & PRICKELNDES

So schmeckt der Mai



SELVA CAPUZZA Lugana Riserva Menasasso

Reifer Lugana mit Struktur und zarter Frucht.

Lombardei | Italien

0,75 l 23,99* | 25,32 €/l

17,99* | 18,99 €
pro Flasche



DOMAINE FAIVELEY Ladoix Blanc

Burgundisch, fein und cremig mit Frische.

Burgund | Frankreich

0,75 l 42,65* | 43,99 €/l

31,99* | 32,99 €
pro Flasche



SCHLOSS SOMMERHAUSEN Silvaner Steinbach VDP. Erste Lage

Fränkischer Silvaner, mineralisch und klar.

Franken | Deutschland

0,75 l 18,65* | 19,99 €/l

13,99* | 14,99 €
pro Flasche



NERANTZI Nerantzi Assyrtiko

Straff und salzig – Griechenlands weiße Stärke.

Makedonien | Griechenland

0,75 l 18,65* | 19,99 €/l

13,99* | 14,99 €
pro Flasche



DOMAINE TARIQUET Sauvignon blanc

Aromatisch, frisch, typisch Gascogne.

Gascogne | Frankreich

0,75 l 8,65* | 9,32 €/l

6,49* | 6,99 €
pro Flasche



CHÂTEAU D'ESCLANS Whispering Angel Rosé

Provence-Rosé mit Eleganz und feiner Frucht.

Côtes de Provence | Frankreich

0,75 l 30,65* | 31,99 €/l

22,99* | 23,99 €
pro Flasche



WEINGUT STREHN Blaufränkisch Rosé

Frisch, würzig und charaktervoll aus dem Burgenland.

Burgenland | Österreich

0,75 l 12,65* | 13,32 €/l

9,49* | 9,99 €
pro Flasche



CELLER DE CAPÇANES Mas Donis Rosat

Fruchtig und saftig, Rosé mit spanischem Temperament.

Montsant | Spanien

0,75 l 8,65* | 9,32 €/l

6,49* | 6,99 €
pro Flasche



CHÂTEAU D'AIGUIHLE Comte d'Aiguilhe

Bordeaux-Rotwein mit Tiefe und moderner Stilistik.

Bordeaux | Frankreich

0,75 l 19,99* | 21,32 €/l

14,99* | 15,99 €
pro Flasche



MONTE DEL FRÁ Valpolicella Classico

Leicht, fruchtig, typisch für Venetien.

Venetien | Italien

0,75 l 13,32* | 14,65 €/l

9,99* | 10,99 €
pro Flasche



BOUVET LADUBAY Tresor Rosé

Loire-Crémant mit feiner Frucht und Frische.

Loire | Frankreich

0,75 l 19,99* | 21,32 €/l

14,99* | 15,99 €
pro Flasche



BOLLINGER Special Cuvée

Klassiker mit Kraft, Tiefe und Eleganz.

Champagne | Frankreich

0,75 l 79,99* | 82,65 €/l

59,99* | 61,99 €
pro Flasche

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 75 %.

Waschen und Trocknen:

Um überschüssiges Salz zu entfernen, werden die Keulen mit lauwarmem Wasser 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 schwarzenfreie 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 €
pro 100 g

24 Monate gereift 5,49* | 5,99 €
pro 100 g

30 Monate gereift 6,49* | 6,99 €
pro 100 g

GENUSS AUF ITALIENISCHE ART!



PARMASCHINKEN

Machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel!
Informationen finden Sie vom 12. bis 24. Mai
an den Schinkentheken der teilnehmenden
Märkte**.





Kalbskarree mit weißem Tomatenschaum, Tomatensalat und Salbei

Hier geht es
zu unserem
Rezept des Monats



KENNEN SIE SCHON UNSEREN Onlineshop?



Genießen Sie das verbesserte Einkaufserlebnis im neuen Design. Nie war die Auswahl so bunt und die Inspiration so groß.

Doch keine Sorge: Nur Qualität und Genuss sind ganz die alten – unschlagbar gut! Entdecken Sie den neuen Onlineshop – und sichern Sie sich noch heute den Genuss von morgen!

Und so einfach geht's:
Code scannen oder unter
frischeparadies-shop.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

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.

