



FRISCHE PARADIES

EINKAUFEN  
OHNE  
GEWERBESCHEIN



# GENUSS

## AUSSICHTEN

GÜLTIG VOM  
10. BIS 21. JUNI

VINZENZ MURR  
Dry Aged Färsenfiletsteaks  
Deutschland, frisch, ca. 160 g/Stück

89,99\* | 99,99 €  
pro kg

Pulpotentakel

Wildfang Mittlerer Ostatlantik, gekocht  
80-100 g/Stück

4,99\* | 5,49 €  
pro 100 g

# PRODUCT MEETS CHEF

## Unsere Profis im Juni

### UWE WEBER – ZUHAUSE BEI UNS IN USINGEN

Wer nach Usingen kommt, sollte auf den Marktplatz gehen – und dann einfach dortbleiben. In einem liebevoll restaurierten Fachwerkhaus, mitten im Herzen der Stadt, betreiben Uwe Weber und Uli Spranger das Restaurant *Uwe & Uli – Zuhause bei uns*. Ein Name, der hält, was er verspricht: Schon beim Ankommen spüren Sie die entspannte Atmosphäre, die ehrliche Gastfreundschaft und die Freude am Miteinander. Das Team begrüßt herzlich, die Stimmung ist offen – hier fühlen Sie sich sofort willkommen.

Uwe Weber ist ein echtes Original – sympathisch, ein bisschen extravagant, voller Energie. Und: ein richtig guter Koch. Aufgewachsen in Usingen, ausgebildet im Taunus, zog es ihn früh in die große weite Küchenwelt: vom *Schwarzen Adler* in Nürnberg über Heinz Winklers *Residenz* in Aschau bis nach Palm Beach, Florida. Danach ging's zurück nach Deutschland – unter anderem ins *Emma Metzler* in Frankfurt, wo er als Küchenchef wirkte. Heute steht er wieder dort am Herd, wo für ihn alles angefangen hat – mitten im Taunus, in einem historischen Gebäude mit Geschichte und Atmosphäre.

Seit 2014 ist das sein eigener Ort. Hier wird mit Freude gekocht – mit einem Team, das funktioniert, und mit dem Blick fürs große Ganze. Uwe liebt die Kombination aus Regionalität und internationalem Twist, aus Bodenhaftung und Kreativität. Und genau das schmecken Sie in jedem seiner Gerichte.

Dass er seit Jahren zu unseren Kunden im Frischeparadies zählt, freut uns sehr. Wer ehrliches Handwerk, starke Küche und einfach einen Ort zum wohlfühlen sucht, ist bei „Uwe & Uli“ genau richtig.

#### Side-Cut mit Charakter: Das Fledermausstück vom Rind

Nicht jeder Cut muss aus dem Rücken kommen. Wer sich ein bisschen tiefer ins Tier denkt, entdeckt echte Schätze – so wie das Fledermausstück, auch bekannt als Spider Cut. Ein kleiner, versteckter Muskel aus dem Beckenbereich des Rinds, durchzogen von feiner Marmorierung und unverwechselbar in seiner Struktur. Der Name kommt nicht von ungefähr: Das Fettmuster erinnert an ein Spinnennetz.

Das Fledermausstück überzeugt durch intensiven, leicht nussigen Geschmack, eine kräftige Textur und echtes Eigenaroma. Es hat Biss, bleibt aber saftig – perfekt für alle, die Charakter auf dem Teller schätzen. Ob kurzgebraten, geschmort oder Sous-vide gegart: Dieser Cut lässt sich vielseitig verarbeiten und zeigt je nach Zubereitung ganz unterschiedliche Seiten.

Gerade Side-Cuts wie dieser bieten spannende Alternativen zu den bekannten Klassikern – und verdienen definitiv mehr Aufmerksamkeit. Wer offen für Neues ist, wird mit Tiefe und Ausdruck im Geschmack belohnt.

Im Frischeparadies bekommen Sie natürlich nicht nur das Fledermausstück, sondern ein breites Sortiment an Rindfleisch-Cuts – in verschiedensten Größen, Zuschnitten und Reifegraden.

In unseren Märkten oder über unseren Gastronomieservice liefern wir genau das, was Sie brauchen – frisch, verlässlich und in kompromissloser Qualität.



Den Film zu unserem Besuch bei Uwe Weber finden Sie hier.



Der Chianti Classico Riserva von Castello di Meleto stammt aus hochgelegenen Lagen rund um Gaiole in Chianti und vereint Struktur, kühle Frucht und feingliedrige Säure mit seltener Präzision. Sangiovese zeigt sich hier vielschichtig, mit mineralischem Kern, reifen Tanninen und langem Nachhall – ein charaktervoller Vertreter seiner Herkunft mit historischem Fundament.



#### MOOQ Dry aged Spider/ Fledermaus Steak

Deutschland, frisch  
ca. 1,5 kg/Packung

23,99\* | 25,99 €  
pro kg



# CHRIS BASTIAN DRAISBACH

In der Erbsengasse in Friedberg-Dorheim kocht Chris Bastian Draisbach – ruhig, fokussiert und mit einer beeindruckenden Klarheit. Sein Restaurant, das *Bastian's*, ist ein Ort zum Wohlfühlen: lichtdurchflutete Räume, ein gemütlicher Innenhof, dazu ein Ballsaal für Feste. Hier bringt Chris seine Handschrift auf den Teller – klassisch französisch gedacht, modern interpretiert. Geschmack steht bei ihm immer an erster Stelle, überraschende Kombinationen gehören dazu, aber nie zum Selbstzweck.

Sein Weg? Vom Prüfungsbesten zum Küchenchef in Sternerestaurants, bevor er 2017 sein eigenes Ding gemacht hat. Eine prägende Station: die *Villa Merton* in Frankfurt, wo er unter André Großfeld gearbeitet hat.

Heute serviert Chris anspruchsvolle deutsch-französische Küche – fein, aber bodenständig. Sie merken schnell: Hier kocht jemand, der sein Handwerk liebt und lebt. Wir durften ihm in der Küche über die Schulter schauen, in seine Töpfe blicken – und hatten natürlich ein besonderes Produkt im Gepäck: Entrecôte vom US-Beef. Was Chris daraus gezaubert hat, sehen Sie in unserem Film – einfach den QR-Code scannen und anschauen.

Wir können einen Besuch im *Bastian's* wärmstens empfehlen – für alle, die ehrliches Handwerk, starke Produkte und echte Gastfreundschaft schätzen. Umso mehr freuen wir uns, Chris seit Jahren zu unseren Kunden zählen zu dürfen. Eine Zusammenarbeit, auf die wir stolz sind.

## Entdecken Sie erstklassiges US Beef – direkt bei uns im Markt



### US Beef kaufen im Frischeparadies – Premiumfleisch für Gastronomie & Genussmenschen

Für unseren Besuch bei Chris Bastian Draisbach hatten wir etwas ganz Besonderes im Gepäck: Entrecôte vom US Beef – ein Fleisch, das in Sachen Qualität und Geschmack weltweit Maßstäbe setzt. In den weiten Landschaften Nordamerikas wachsen Rinder wie das Hereford oder Black Angus in artgerechter Haltung auf – viel Auslauf, natürliche Ernährung, und zum Ende hin eine gezielte Zufütterung mit Getreide und Mais. Das Ergebnis: zartes, saftig-marmoriertes Fleisch mit einem intensiven, reinen Geschmack.

Gerade das Hereford-Rind bringt eine besonders ausgeprägte Marmorierung mit – und genau das macht den Unterschied. Das intramuskuläre Fett ist fein, schmilzt fast bei Hautkontakt und sorgt für ein unglaublich rundes Mundgefühl. Dieses Entrecôte gehört zu den besten Stücken, die Sie bekommen können – ob in der Pfanne, auf dem Grill oder eben in der Profiküche eines Chefs wie Chris Draisbach.

Dieses Premiumfleisch bekommen Sie natürlich bei uns im Frischeparadies – sowohl in unseren Märkten als auch über unseren Gastronomieservice. Ob Entrecôte, Filet oder Roastbeef, ob dick, dünn, mit Fettdeckel oder zugeschnitten – wir liefern das US Beef in verschiedensten Cuts, Formen und Größen. Für den perfekten Moment am Herd – ganz egal, ob zuhause oder in der Profiküche.

Hier geht's zum Film  
über unseren Besuch  
bei Chris Bastian.



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).



Mit klarer Herkunftstypizität präsentiert sich die Côtes du Rhône Réserve aus dem Hause Perrin: dunkle Beeren, feine Pfefferwürze und ein Hauch von schwarzem Tee prägen das Profil. Die Cuvée zeigt sich ausgewogen und präzise, mit geschliffener Tanninstruktur und guter Frische – ein komplexer Vertreter der südlichen Rhône.



# FISCH & MEERESFRÜCHTE

*Frisch und sommerlich genießen*



**QSFP Makrele**

Wildfang Nordostatlantik/

Biskayaschelf, frisch

200-400 g/Stück

2,29\* | 2,49 €  
pro 100 g

FISCH DES MONATS!



## FRISCHE QSFP MAKRELE – QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Frische QSFP Makrele steht für höchste Produktqualität und unverfälschten Geschmack – vom Meer direkt in die Küche. Sie stammt aus kontrolliert nachhaltigem Fang und wird besonders sorgfältig verarbeitet, um ihre charakteristische Frische und Textur zu bewahren. Das feste, saftige Fleisch und das klare, feine Aroma machen sie zu einer vielseitigen Zutat für zahlreiche Anwendungen in der kalten wie in der warmen Küche.

Ob roh als Sashimi oder Carpaccio, leicht gebeizt, in Öl gegart oder klassisch gebraten – die QSFP Makrele passt zu modernen und traditionellen Rezepten gleichermaßen. Sie harmonisiert hervorragend mit Zitrusfrüchten, frischen Kräutern, Essigmarinaden oder auch kräftigeren Komponenten wie geröstetem Gemüse oder aromatischen Dips. In Bowls, auf dem Teller oder als kreatives Element im Fingerfood – ihr Geschmack bleibt dabei stets präsent und ausgewogen.

QSFP steht für „Qualität, Sicherheit, Frische, Partnerschaft“ – und damit für eine durchgängige Kontrolle entlang der gesamten Lieferkette. Vom Fang über die Verarbeitung bis hin zur Auslieferung wird jeder Schritt dokumentiert und geprüft. Das schafft nicht nur Vertrauen, sondern sichert auch eine gleichbleibend hohe Produktqualität.

Die QSFP Makrele ist ideal für Küchen, die Wert auf Herkunft, Handwerk und geschmackliche Präzision legen. Ein Fisch mit Charakter – frisch, vielseitig und jederzeit einsatzbereit für kreative Ideen.

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





### QSFP Cadiz Dorade Royale

Ein Klassiker mit festem Fleisch und feinem Aroma. Perfekt für den Grill.

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

2,29\* | 2,49 €  
pro 100 g



### QSFP Glen Douglas Lachsforellenfilet

Zartes Filet mit feiner Struktur, perfekt zum Braten, Grillen oder Dämpfen.

Aquakultur Schottland/UK, frisch  
ca. 1,3 kg/Stück

3,59\* | 3,99 €  
pro 100 g



### QSFP Sardine

Klein, aber voller Geschmack:

ideal für mediterrane Gerichte.

Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf, frisch  
35-70 g/Stück

1,19\* | 1,39 €  
pro 100 g



### QSFP Rotbarschloins mit Haut

Fester Biss und nussige Note – ein Highlight aus dem Ofen.

Wildfang Nordostatlantik/Islandschelf, frisch  
350-600 g/Stück

4,99\* | 5,49 €  
pro 100 g



## FRISCHE PARADIES

### Persisches Blausalz

in der Mühle

Mineralisch, mild und dekorativ – ein Blickfang auf jedem Tisch.

100 g/Mühle  
49,90\* | 54,90 €/kg

4,99\* | 5,49 €  
pro Mühle

### Schwarzer Pfeffer

in der Mühle

Aromatisch, kräftig und immer frisch – Pfeffer wie er sein soll.

50 g/Mühle  
65,80\* | 69,80 €/kg

3,29\* | 3,49 €  
pro Mühle

### Garnelen

mit Kopf, mit Schale

Wer Meeresfrüchte liebt, wird diese Garnelen schätzen.

Aquakultur Ecuador, aufgetaut/gekocht  
30/40er

1,59\* | 1,69 €  
pro 100 g

### Pulpotentakel

Zart und aromatisch – für mediterrane Klassiker oder Tapas.

Wildfang Mittlerer Ostatlantik, gekocht  
80-100 g/Stück

4,99\* | 5,49 €  
pro 100 g



### Garnelen

mit Kopf, mit Schale

Passen hervorragend auf den Grill – mit vollem Geschmack und toller Textur.

Wildfang Mittlerer Ostatlantik, aufgetaut  
U10er

5,29\* | 5,69 €  
pro 100 g

### Gewürzmischung „Alleskönner“ Smokey

Die Gewürzmischung, die auch ohne Feuer nach BBQ schmeckt.

80 g/Dose  
74,88\* | 81,13 €/kg

5,99\* | 6,49 €  
pro Dose

### Gewürzmischung „Alleskönner“ BBQ

Egal ob Gemüse, Fisch oder Fleisch – der Alleskönner BBQ gibt jedem Grillgut den letzten Pfiff.

80 g/Dose  
99,88\* | 112,38 €/kg

7,99\* | 8,99 €  
pro Dose

# FLEISCH & GEFLÜGEL

*Jetzt wird gegrillt*



## FRISCHE PARADIES

### CAMPO BEEF Black Angus Steakhüfte oder Steakhüfte Mignon

Zart, fein marmoriert und aromatisch – ein Klassiker für Grill und Pfanne. Die kompakte Hüfte überzeugt mit saftigem Biss, gleichmäßiger Struktur und kräftigem Rindfleischaroma. Ideal für alle, die charaktervolles Fleisch mit feiner Textur schätzen.

Argentinien, frisch  
ca. 1 kg/Stück

26,99\* | 28,99 €  
pro kg

### Rindfleisch – von Färse & Jungbullen

#### MOOQ Dry Aged Färsentomahawksteak

Beeindruckt mit Format und Geschmack:  
ein Highlight für besondere Anlässe.

Deutschland, frisch  
ca. 1,2 kg/Stück

54,99\* | 59,99 €  
pro kg

#### VINZENZ MURR Dry Aged Färsenfiletsteaks

Zartes Filet mit feinem Biss – perfekt für  
Kurzgebratenes.

Deutschland, frisch  
ca. 160 g/Stück

89,99\* | 99,99 €  
pro kg

#### MOOQ Dry Aged Jungbullen Flanksteak

Mit intensiver Reifung und kräftigem Geschmack  
– für echte Fleischliebhaber.

Deutschland, frisch  
ca. 900 g/Stück

28,99\* | 31,99 €  
pro kg

#### VINZENZ MURR Dry Aged Short Ribs von der Färse

Saftig, kräftig und perfekt für langsames Garen –  
mit vollem Aroma.

Deutschland, frisch  
1,5-3 kg/Packung

16,99\* | 18,99 €  
pro kg

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



## FRISCHE PARADIES

### Duroc Schwein

#### DUROC Grillrippen natur

Fleischig, saftig und pur – für echte BBQ-Fans.  
Deutschland, frisch  
ca. 400 g/Packung

11,99\* | 12,99 €  
pro kg

#### DUROC Grillrippen BBQ

Mit rauchiger Note mariniert, bereit für den Grill.  
Deutschland, frisch  
ca. 400 g/Packung

12,99\* | 14,99 €  
pro kg

#### DUROC Schweinerückensteaks „Almgaudi“

Kräuterwürze und zartes Fleisch – das perfekte Sommergericht.  
Deutschland, frisch  
4 x ca. 160 g/Packung

15,99\* | 16,99 €  
pro kg

### Label Rouge Maishähnchen



#### Label Rouge Maishähnchen Chickenwings

Knusprig, würzig und saftig: ideal für Fingerfood und BBQ.

Frankreich, frisch  
5 x ca. 100 g/Packung

9,29\* | 9,99 €  
pro kg



#### Label Rouge Maishähnchenunterkeulen

Zartes Geflügel mit feinem Maisaroma, ideal zum Schmoren, Grillen oder Braten.

Frankreich, frisch  
4 x ca. 120 g/Packung

13,99\* | 14,99 €  
pro kg

### Käseauswahl für Grill & Co.



#### Halloumi

mind. 43% Fett i. Tr.

Würzig und hitzestabil – perfekt für vegetarische Grillgerichte.

Zypern, frisch, 200 g/Stück  
18,45\* | 19,95 €/kg

3,69\* | 3,99 €  
pro Stück



#### Original Griechischer Feta von der Insel Lesbos

mind. 43% Fett i. Tr.

Original aus Lesbos: kräftig, salzig, cremig.  
Griechenland/Lesbos, frisch, 200 g/Stück

18,45\* | 19,95 €/kg

3,69\* | 3,99 €  
pro Stück

#### Cacio

mind. 40% Fett i. Tr.

Hergestellt aus regionaler Kuh- und Schafmilch, steht er für Tradition, Charakter und echten Geschmack.

Italien, frisch, 150 g/Stück, Hartkäse aus Kuh-/Schafmilch

38,60\* | 39,93 €/kg

in der Sorte: Trüffel

5,79\* | 5,99 €  
pro Stück

in den Sorten: Pistazie, Pfeffer

33,27\* | 36,60 €/kg

JE 4,99\* | 5,49 €  
pro Stück



# GEMÜSE & MEHR

Fruchtig süß im Juni



## Steinobst

### Aprikosen

Aromatisch und samtig – Sommerfrucht mit Charakter.

Italien/Spanien, frisch  
Klasse I, Kaliber AA

4,99\* | 5,29 €  
pro kg

### Nektarinen

gelbfleischig

Nektarinen mit saftiger Süße und fester Struktur.

Italien/Spanien, frisch  
Klasse I, Kaliber AA

3,59\* | 3,79 €  
pro kg

### Pfirsiche

gelbfleischig

Pfirsichgenuss pur – direkt vom Baum auf den Teller.

Italien/Spanien, frisch  
Klasse I, Kaliber AA

3,29\* | 3,49 €  
pro kg

### Zuckermelone

mit Wachssiegel

Besonders süß und optisch ein Blickfang mit Wachssiegel.

Italien/Spanien, frisch  
ca. 1,2 kg/Stück

5,29\* | 5,69 €  
pro kg



### Ananas

Tropisch süß, wunderbar saftig. Pur genießen, im Dessert oder direkt vom Grill.

Costa Rica, frisch  
Flugware

6,49\* | 6,99 €  
pro kg

### San Marzano Tomaten

Intensiv, süßlich und mit feiner Säure – ideal für Salate und Saucen.

Italien, frisch  
Klasse I

4,69\* | 4,99 €  
pro kg

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

## NEU IM SORTIMENT

### PAINS Y TRADITION Demi Baguette

Außen knusprig, innen luftig – französischer Backklassiker.

gefroren, 2er, 300 g/Packung

11,63\* | 12,30 €/kg

**3,49\* | 3,69 €**

pro Packung

### PAINS Y TRADITION Baguette Tomate Feta Olive

Mit getrockneten Tomaten, Feta und Oliven – mediterraner Genuss im Baguetteformat.

gefroren, 270 g/Stück

14,04\* | 15,89 €/kg

**3,79\* | 4,29 €**

pro Stück

### PAINS Y TRADITION Brioche

Zart, buttrig, goldgelb – ein Genuss pur oder getoastet.

gefroren, 440 g/Stück

22,70\* | 24,98 €/kg

**9,99\* | 10,99 €**

pro Stück

### PAINS Y TRADITION Pavé Aprikose Haselnuss

Aprikose trifft Haselnuss – ideal zu Käse oder süßem Aufstrich.

gefroren, 350 g/Stück

16,54\* | 17,97 €/kg

**5,79\* | 6,29 €**

pro Stück

### PAINS Y TRADITION Müslibrot

Nussig, saftig und ballaststoffreich – perfekt zum Frühstück oder Brunch.

gefroren, 440 g/Stück

12,48\* | 13,61 €/kg

**5,49\* | 5,99 €**

pro Stück

## GOURMET KOCHMANUFAKTUR Butterspezialitäten

in den Sorten: Zitronenbutter, Tomaten-Basilikum Butter, Pfeffer Senf Butter

Ob zu Fleisch, Fisch oder Brot – diese Butterspezialitäten sorgen für das gewisse Etwas.

frisch, 100 g/Dose

47,90\* | 49,90 €/kg

**4,79\* | 4,99 €**

pro Dose



# KELTENHOF

SALATE

Keltenhof steht für frische, hochwertige Blatt- und Feingemüse. Die Baby Leaf Mischung, zarter Baby Spinat und feiner Wilder Brokkoli werden mit großer Sorgfalt geerntet und direkt verarbeitet. So bleiben Frische, Struktur und Geschmack bestmöglich erhalten. Die Produkte sind vielseitig einsetzbar – ob als Basis für Salate, als Beilage oder zur kreativen Weiterverarbeitung in der kalten und warmen Küche. Qualität, die man sieht und schmeckt.

### Baby Blattspinat

Deutschland, frisch

250 g/Beutel

11,96\* | 12,76 €/kg

**2,99\* | 3,19 €**

pro Beutel

### Baby Leaf Mischung

Deutschland, frisch

250 g/Beutel

21,16\* | 22,76 €/kg

**5,29\* | 5,69 €**

pro Beutel

### Wilder Brokkoli

Deutschland, frisch

300 g/Packung

16,63\* | 18,30 €/kg

**4,99\* | 5,49 €**

pro Packung



# WEINE & PRICKELNDES

## Spitzenauswahl zum Sommeranfang



### Poderi Parpinello Vermentino di Sardegna

Salzig, zitrisch, mediterraner Weißweinklassiker.

Sardinien | Italien

0,75 l/Flasche 13,32\* | 14,65 €/l

**9,99\* | 10,99 €**  
pro Flasche



### Vetus Alba de Vetus – Albarino

Atlantisch-frisch, salzig und zitrisch geprägt.

Rias Baixas | Spanien

0,75 l/Flasche 13,32\* | 13,99 €/l

**9,99\* | 10,49 €**  
pro Flasche



### Weingut Knewitz Blanc de Noirs – Pinot Noir

Cremig, strukturiert – Weißwein aus roten Trauben.

Rheinhessen | Deutschland

0,75 l/Flasche 13,32\* | 13,99 €/l

**9,99\* | 10,49 €**  
pro Flasche



### Abbotts & Delaunay Rosé – Grenache & Syrah

Leicht, fruchtig, kräutrig – Rosé aus dem Süden.

Languedoc | Frankreich

0,75 l/Flasche 10,65\* | 11,32 €/l

**7,99\* | 8,49 €**  
pro Flasche



### Leipzig Pinotage Rosé

Fruchtig, saftig, würzig – Rosé mit südafrikanischem Akzent.

Stellenbosch | Südafrika

0,75 l/Flasche 12,65\* | 13,32 €/l

**9,49\* | 9,99 €**  
pro Flasche



### Famille Perrin Vinsobres – Les Cornuds

Rhône-Cuvée mit Tiefe, Würze und Kräuterfrische.

Rhône | Frankreich

0,75 l/Flasche 15,99\* | 17,32 €/l

**11,99\* | 12,99 €**  
pro Flasche



### Opta Opta Reserva

Reifer Dão-Rotwein mit dunkler Frucht und Würze.

Dao | Portugal

0,75 l/Flasche 14,65\* | 15,99 €/l

**10,99\* | 11,99 €**  
pro Flasche



### Barone Ricasoli Brolio Chianti Classico

Toskanische Eleganz, Frucht und feine Kräuter.

Toskana | Italien

0,75 l/Flasche 19,99\* | 21,32 €/l

**14,99\* | 15,99 €**  
pro Flasche



### Borgo Molino Rosé Spumante Extra Dry

Charmanter Rosé-Schaumwein mit feiner Frucht.

Venetien | Italien

0,75 l/Flasche 14,65\* | 15,32 €/l

**10,99\* | 11,49 €**  
pro Flasche



### Laurent Perrier La Cuvée brut

Champagner mit Frische, Finesse und feiner Perlage.

Champagne | Frankreich

0,75 l/Flasche 65,32\* | 65,32 €/l

**48,99\* | 48,99 €**  
pro Flasche



### Louis Roederer Rosé brut

Präziser Rosé-Champagner mit Frucht und klarer Struktur.

Champagne | Frankreich

0,75 l/Flasche 119,99\* | 119,99 €/l

**89,99\* | 89,99 €**  
pro Flasche



### Famiglia Santoni Aperit – Aperitivo Italiano

Bittersüßer Aperitif mit Orange und Kräutern.

Italien

0,7 l/Flasche 19,99\* | 21,41 €/l

**13,99\* | 14,99 €**  
pro Flasche

**jamones**  
**BLÁZQUEZ** 

## Iberico-Spezialitäten aus Spanien

Tradition, die man schmeckt: Seit 1932 steht Blázquez für exzellente Iberico-Spezialitäten aus Spanien. Der Bellota-Schinken reift bis zu 36 Monate und entfaltet dabei ein nussiges Aroma mit feinem Schmelz – ein echtes Stück Handwerkskunst. Auch der luftgetrocknete Salchichón überzeugt mit intensiver Würze und zarter Textur. Für alle, die auf der Suche nach authentischem Genuss mit Herkunft und Charakter sind.

### Bellota Schinken

mind. 36 Monate gereift  
Spanien, frisch, geschnitten, 100 g/Packung  
164,90\* | 174,90 €/kg  
**16,49\* | 17,49 €**  
pro Packung

### Salchichon

mind. 6 Monate gereift  
Spanien, frisch, geschnitten, 100 g/Packung  
53,90\* | 57,90 €/kg  
**5,39\* | 5,79 €**  
pro Packung

**AB SOFORT ERHÄLTlich!**  
**BLAZQUEZ Iberico Frischfleisch**



**ZOOZE**

## Grillsaucen

ZOOZE ist eine Kölner Würzmanufaktur, welche sich auf die Herstellung von hochwertigen Grillsaucen spezialisiert hat. Die handgemachten Saucen überzeugen mit einem herzhaften Geschmack, erlesenen Zutaten und einem edlen Design. Natürlich sind die authentischen Produkte frei von künstlichen Zusatzstoffen.

in den Sorten: Santiago, Honey Bunny, Sugar Mama

260 ml/Flasche  
24,96\* | 26,88 €/l

**JE 6,49\* | 6,99 €**  
pro Flasche



  
**SUD & SOL**  
LA PUISSANCE DES LÉGUMES DEPUIS 1997

## SUD & SOL Gemüsedelikatessen

Bei Sud & Sol werden alle Kreationen mit frischen und erstklassigen Zutaten zubereitet. Dabei wird das Gemüse sorgfältig geschnitten, kandiert oder gegrillt und anschließend mit Pflanzenöl und mediterranen Kräutern gemischt. Genießen Sie den Geschmack von Sud & Sol, direkt aus Südfrankreich.

### Mariniertes Gemüse

in den Sorten: Artischocken, Kirschtomaten, Paprika  
frisch, 125 g/Packung  
27,92\* | 30,32 €/kg  
**JE 3,49\* | 3,79 €**  
pro Packung

in der Sorte: halbgetrocknete Tomate  
frisch, 400 g/Packung  
21,73\* | 23,73 €/kg  
**8,69\* | 9,49 €**  
pro Packung

### Tapenade

in den Sorten: Paprikatapenade, Tomatentapenade  
frisch, 150 g/Packung  
22,60\* | 24,60 €/kg  
**JE 3,39\* | 3,69 €**  
pro Packung





## Gegrilltes Entrecote mit Blumenkohlpuree, gerösteten Blumenkohlbröschen, Schmortomate und Misobutter

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](https://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](http://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.

