



FRISCHE PARADIES

EINKAUFEN
OHNE
GEWERBESCHEIN

GENUSS

AUSSICHTEN

GÜLTIG VOM
11. BIS 23. AUGUST

MOOQ
Dry Aged Côte de Boeuf
Deutschland, frisch
ca. 1,5 kg/Stück

33,99* | 36,99 €
pro kg



QSFP Glen Douglas
Lachsfilet

Aquakultur Schottland/UK
frisch, 1-1,4 kg/Stück

4,79* | 4,99 €
pro 100 g

PRODUCT MEETS CHEF

Unsere Profis im August

ZU GAST BEI GJERGJ AMETI IM LOUIS C. JACOB



Das Große Gewächs aus dem Steinberg steht für die kühle, glockenklar-salzige Stilistik des Gut Hermannsberg. Das traditionsreiche Staatsweingut zählt zu den führenden Riesling-Erzeugern der Nahe und bewirtschaftet ausschließlich Spitzenlagen. Der Wein balanciert die buttrige Sauce, setzt einen klaren Gegenpol zur milden Seezunge und bringt mit seiner Frische Leichtigkeit ins Gericht.

hervorzuheben. Ob im Ganzen serviert oder filetiert – die Seezunge macht immer Eindruck. Unsere QSFP-Seezunge stammt aus Tagesfängen kleiner Boote aus der Bretagne und wird nur in absolut frischer, makelloser Qualität mit dem Frischeparadies-Siegel ausgezeichnet. Sie kommt im Ganzen – mit Haut, Kopf und Innereien – und überzeugt durch stattliche Größe, festes Fleisch und natürlichen Glanz. Ein Fisch für Küchen, die echtes Handwerk und puren Geschmack schätzen. Was Gjergj Ameti daraus zubereitet hat, zeigen wir Ihnen jetzt im Rezept.

Seezunge, Beurre Blanc & mehr

Ein Teller, der zeigt, wie viel Wirkung in klassischen Zutaten und präzisiertem Handwerk steckt: goldbraun gebratene Seezunge, zart arrosiert in Butter mit Zitronenthymian, dazu eine feine Beurre Blanc, ein leichter Gurkensalat und glasierte Petersilienkartoffeln.

Das Rezept ist klar, unkompliziert und bestens geeignet, um es selbst nachzukochen. Die Anleitung ist direkt, der Aufwand überschaubar – alles, was Sie brauchen sind richtig gute Produkte. Und Lust, loszulegen.



Für die nächste Station unseres Formats PRODUCT MEETS CHEF! führte uns der Weg ins traditionsreiche *Hotel Louis C. Jacob* in Hamburg-Nienstedten. Ein Ort mit Geschichte, an dem das Licht über der Elbe glitzert, wenn Kreuzfahrt- und Frachtschiffe vorbeiziehen. Schon beim Betreten spürt man: Hier wird Gastfreundschaft großgeschrieben. Prunkvolle Räume, helle Säle, große Fenster – das Jacob beeindruckt durch Stil, Wärme und Charisma. Kulinarisch geprägt wird es von Thomas Martin, einem der renommiertesten Köche Deutschlands. Die operative Leitung in der Küche übernimmt Gjergj Ameti, seit sechs Jahren Teil des Teams, davon zwei Jahre als Küchenchef. Der gebürtige Heidelberger bringt eine starke Basis aus der klassischen französischen Küche mit – kombiniert mit Regionalität und saisonalen Produkten, setzt er die typische Jacob' Handschrift mit Freude und Eleganz um! Gjergj – mit markantem Schnauzer, jugendlicher Energie und ansteckender Lebensfreude – ist jemand, mit dem man sofort ins Gespräch kommt. Einer, der Erfahrung mit Leichtigkeit verbindet, das Handwerk ernst nimmt, ohne sich selbst zu ernst zu nehmen. In seiner Küche herrscht ein offener, konzentrierter Ton – professionell, kollegial, eingespielt. Man merkt: Hier wird mit Spaß und Anspruch gekocht. Das *Louis C. Jacob* und das Team um Thomas Martin gehören seit vielen Jahren zu unseren geschätzten Kunden. Umso mehr freut es uns, mit Gjergj einen Protagonisten für dieses Format gewonnen zu haben, der nicht nur kulinarisch, sondern auch menschlich Eindruck hinterlässt.

Wir haben ihm eine Seezunge mit QSFP-Siegel mitgebracht – ein Klassiker in bester Qualität. Was Gjergj daraus gemacht hat, erfahren Sie weiter unten auf der Seite.

QSFP-Seezunge – ein Klassiker mit Klasse

Die Seezunge gilt als einer der edelsten Speisefische – zart, feinfaserig, mit süßlichem Aroma und eleganter Struktur. In der Küche ist sie vielseitig: klassisch in Butter gebraten „à la meunière“, fein pochirt oder modern interpretiert – etwa sous-vide oder gedämpft, um den Eigengeschmack



AUF ANFRAGE



QSFP Seezunge

Nordostatlantik/Biskayaschelf,
Wildfang, frisch, 400 g+/Stück, 4 kg/Kiste
Umschließungsnetze/Hebenetze

SAISONPREIS
pro kg

Den Film zu
unserem Besuch
im Louis C. Jacob
finden Sie hier.



QSFP TRIFFT ITALIENISCHES HANDWERK – EIN ABEND BEI MARIUSZ SWIATLAK

Für die aktuelle Station unserer Kampagne PRODUCT MEETS CHEF! waren wir in Hamburg – bei Mariusz Swiatlak im Il Buco. Mariusz ist seit vielen Jahren Kunde vom Frischeparadies und kennt unser Sortiment wie kaum ein anderer. Darum haben wir ihm eines unserer besten Produkte mitgebracht: eine Dorade mit QSFP-Siegel.

Das Il Buco liegt in einer kleinen Seitenstraße in St. Georg – von außen eher unscheinbar, innen warm, gemütlich und direkt auf das Wesentliche fokussiert: gutes Essen. Die Küche ist italienisch, handwerklich, produktorientiert. Es gibt eine feste Karte, die regelmäßig wechselt – ergänzt durch das, was gerade frisch reinkommt und was Mariusz spontan inspiriert. Was dann auf dem Teller landet, ist klar in der Sprache, präzise in der Ausführung und immer geschmackssicher. Ein Abend im Il Buco ist entspannt, herzlich – und genau das, was wir uns unter Wohlfühl-Gastronomie vorstellen.

Für uns war es ein großartiger Abend: Nach dem Dreh sind wir direkt zum Essen geblieben – und Mariusz hat sich noch mit zu uns gesetzt. Er hat uns einen fantastischen Abend beschert. Es bleibt einfach zu sagen: Mariusz ist ein Gastgeber, wie man ihn sich wünscht – aufmerksam, offen, mit echter Freude am Austausch. Er hat sich Zeit genommen, mit uns gekocht, gegessen, gesprochen – und wir haben uns von der ersten Minute an willkommen gefühlt.

Für alle, die in Hamburg richtig gut italienisch essen gehen wollen: Das Il Buco ist eine klare Empfehlung. Nicht nur, weil hier mit unseren Produkten gearbeitet wird, sondern weil hier Atmosphäre, Küche und Service einfach stimmen. Eine Herzensempfehlung vom Frischeparadies.

Eines unserer besten Produkte – QSFP-Dorade Royale aus Cádiz

Die QSFP-Dorade Royale zählt zu unseren absoluten Top-Sellern – ein Fisch auf höchstem Niveau und ideal für Küchen, in denen Qualität an erster Stelle steht. Unsere Dorade stammt aus einer Meeres-Aquakultur in der Nähe von Cádiz im Süden Spaniens. Dort, in den sogenannten „Esteros“, einer natürlichen, von Meerwasser gespeisten Lagunenlandschaft, wachsen die Tiere in großzügigen Becken auf. Diese besondere Umgebung bietet reichlich Platz, fördert das natürliche Verhalten der Fische und sorgt für exzellente Fleischqualität.

Gefüttert wird überwiegend mit dem, was die Gezeiten mitbringen: kleine Krebse, Garnelen, Algen und andere Kleinstlebewesen. Die natürliche Flora und Fauna der Esteros liefert die ideale Grundlage für eine ausgewogene Ernährung – und das schmeckt man. Die QSFP-Dorade überzeugt mit festem Fleisch, aromatischem Geschmack und einem klaren, sauberen Profil ohne Fehlnoten.

Ein weiteres Qualitätsmerkmal: Unsere Doraden wiegen mindestens 1 kg – ein Gewicht, das in der konventionellen Zucht selten erreicht wird. Dazu kommt die charakteristische goldene Stirnzeichnung, die sonst fast nur bei Wildfang vorkommt. Geerntet wird erst kurz vor Auslieferung, danach werden die Tiere direkt in Eiswasser gesetzt und durchgängig gekühlt – für maximale Frische vom Wasser bis in die Küche. Ein echtes Premiumprodukt, das klassische Zuchtware deutlich übertrifft – exklusiv im Frischeparadies.

Dorade mit Fenchel & Zitronenrisotto – das Rezept von Mariusz

Was passiert, wenn man ein Spitzenprodukt mit einem fantastischen Koch zusammenbringt? Mariusz Swiatlak hat es gezeigt: Aus unserer QSFP-Dorade hat er ein Gericht kreiert, das mediterrane Leichtigkeit mit Tiefe verbindet. Der wilde Fenchel bringt Aromatik, das Zitronenrisotto Frische – und die Dorade zeigt, was sie kann.



Der Saint-Véran von Le Croix Senaillet stammt aus kalkreichen Höhenlagen des Mâconnais und verbindet burgundische Präzision mit südlicher Reife. Die Gebrüder Martin kultivieren ihre Weinberge naturnah und erzeugen Chardonnays mit viel Terroirausdruck, Kräuterwürze und mineralischer Tiefe. Der Wein greift die Zitrusaromen des Jus auf, ergänzt die Kräuteranklänge des Wildfenchels und verleiht dem Gericht durch seine feine Struktur eine elegante Spannung.



QSFP Cadiz Dorade Royale

Aquakultur Spanien
frisch, 1-1,5 kg/Stück

2,69* | 2,99 €
pro 100 g

Hier geht's
zum Film über
unseren Besuch bei
Mariusz Swiatlak.



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).

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Spitzenauswahl trifft Sommerküche



QSFP Cadiz Wolfsbarsch

Mediterraner Klassiker mit feinem Aroma. Ein vielseitiger Fisch für leichte Sommerküche.

Aquakultur Spanien

frisch, 1-1,5 kg/Stück

2,89* | 3,29 €
pro 100 g



QSFP Saibling

Aus deutscher Aquakultur – zartes

Fleisch mit leicht nussiger Note. Hervorragend zum Braten oder Pochieren.

Aquakultur Deutschland

frisch, 250-500 g/Stück

1,99* | 2,19 €
pro 100 g



QSFP Glen Douglas Lachsfilet

Schottischer Lachs mit kräftiger Farbe und vollem Aroma. Ideal für Ofengerichte oder als Sashimi.

Aquakultur Schottland/UK

frisch, 1-1,4 kg/Stück

4,79* | 4,99 €
pro 100 g



FISCH DES MONATS!

QSFP GLEN DOUGLAS LACHS – AUS SCHOTTLAND, MIT HERKUNFT UND CHARAKTER

Inmitten der schottischen Highlands, im klaren, strömungsreichen Wasser von Loch Lomond, wächst unser Glen Douglas Lachs unter naturnahen Bedingungen heran. Drei Jahre lässt man ihm Zeit – deutlich länger als üblich –, damit er seine feste, saftige Fleischstruktur ausbilden kann. Die starke Strömung und die niedrigen Wassertemperaturen sorgen für viel Bewegung und ein besonders feines Aroma. Ganz ohne Gentechnik oder Antibiotika aufgezogen, überzeugt dieser Lachs durch kompromisslose Qualität und sorgfältige Verarbeitung.

Die nachhaltige Meerwasser-Aquakultur wurde mit dem renommierten Label Rouge ausgezeichnet – als erstes nichtfranzösisches Produkt überhaupt. Jeder Schritt der Aufzucht ist lückenlos rückverfolgbar.

Der Glen Douglas Lachs trägt das QSFP-Siegel und steht für handwerkliche Sorgfalt, transparente Herkunft und unverfälschten Genuss – ein Hochgenuss für alle, die das Besondere suchen.

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

Steinbuttfilet

Fein, buttrig und elegant im Geschmack.

Ein Filet für besondere Anlässe.

Aquakultur Spanien

frisch, 200-400 g/Stück

4,99* | 5,49 €
pro 100 g

Zunge

Feintexturiert und zart – ideal für traditionelle

Gerichte. Aus kontrollierter spanischer Aquakultur.

Aquakultur Spanien

frisch, 500-600 g/Stück

3,69* | 3,99 €
pro 100 g

Adlerfischsteak

Saftig und kräftig im Geschmack – perfekt zum

Kurzbraten. Eine Delikatesse aus Griechenland.

Aquakultur Griechenland

frisch

3,29* | 3,79 €
pro 100 g



Carpaccio

in den Sorten: Gambero Rosso, Carabinero

Intensives Aroma, zart aufgeschnitten. Ein edler

Start für sommerliche Vorspeisen.

Wildfang Mittlerer Ostatlantik

gefroren, 30 g/Packung

233,00* | 249,67 €/kg

JE 6,99* | 7,49 €
pro Packung



FRISCHE PARADIES

Garnelen

mit Kopf, mit Schale

Knackig und aromatisch – perfekt für Grill oder Pfanne. Mit Kopf für volles Geschmackserlebnis.

Aquakultur Vietnam

gefroren, 8/12er, 1 kg/Packung

800 g Abtropfgewicht

34,99* | 37,49 €/kg

27,99* | 29,99 €
pro Packung

Garnelen

ohne Kopf, ohne Schale

Bereits küchenfertig vorbereitet – zart im Biss, mild im Geschmack. Ideal für Wokgerichte oder Salate.

Aquakultur Vietnam

gefroren, 13/15er, 1 kg/Packung

800 g Abtropfgewicht

37,49* | 39,99 €/kg

29,99* | 31,99 €
pro Packung



FRISCHE PARADIES

Gewürzmischung „Alleskönner“ BBQ

Klassisch, würzig und ein Muss für Grillfans. Gibt Fleisch und Gemüse den letzten Schliff.

80 g/Dose

99,88* | 112,38 €/kg

7,99* | 8,99 €
pro Dose

Gewürzmischung „Alleskönner“ Smokey

Rauchig und kräftig – ideal zum Marinieren oder für Grillgerichte. Bringt Tiefe auf den Teller.

80 g/Dose

74,88* | 81,13 €/kg

5,99* | 6,49 €
pro Dose

Gewürzmischung „Alleskönner“ Hack

Optimal abgestimmt für Frikadellen, Bolognese & Co. Rund, würzig und unkompliziert.

80 g/Dose

49,88* | 56,13 €/kg

3,99* | 4,49 €
pro Dose

Gewürzmischung „Alleskönner“ Kuchen & Gebäck

Süß-würzige Mischung für feines Backwerk.

Bringt Abwechslung in Muffins, Streusel & Co.

50 g/Dose

159,80* | 179,80 €/kg

7,99* | 8,99 €
pro Dose

Gewürzmischung „Alleskönner“ Lamm & Feta

Harmoniert perfekt mit mediterraner Küche. Kräftig, kräuterbetont und rund im Geschmack.

65 g/Dose

122,92* | 138,31 €/kg

7,99* | 8,99 €
pro Dose

Gewürzmischung „Alleskönner“ Asia

Aromatisch-exotisch mit fernöstlicher Würze.

Perfekt für Wokgerichte und Bowls.

100 g/Dose

79,90* | 89,90 €/kg

7,99* | 8,99 €
pro Dose



FLEISCH & MEHR

Für lauschige Sommerabende

MOOQ Dry Aged Côte de Boeuf

Saftiges Fleisch, sorgfältig gereift für intensiven Geschmack. Besonders lecker rosa gegart mit kräftigen Röstaromen.

Deutschland, frisch

ca. 1,5 kg/Stück

33,99* | 36,99 €
pro kg

MOOQ Dry Aged Fiorentina Steak

Kraftvoller Geschmack, außergewöhnliche Marmorierung. Der toskanische Klassiker für echte Grillmomente.

Deutschland, frisch

ca. 1 kg/Stück

46,99* | 52,99 €
pro kg

MOOQ Dry Aged Rinder Short Ribs

Langsam geschmort ein echtes Highlight. Aromatisch, saftig und unverwechselbar.

Deutschland, frisch

ca. 1 kg/Packung

24,99* | 27,99 €
pro kg

Kalbsspareribs

Zart und fein im Geschmack – perfekt für sanftes Garen. Ein Sommerhit auf dem Grill.

EU, frisch

ca. 1 kg/Packung

16,99* | 18,99 €
pro kg



UNSER GEHEIM-TIPP FÜR DEN GRILL

PORKI Schweinepluma

Zart, saftig und vollmundig. Für Pfanne, Grill oder Sous-vide ein Genuss.

Deutschland, frisch

ca. 1 kg/Packung

18,99* | 19,99 €
pro kg

PORKI Schweinesecreto

Fein durchwachsen und saftig – kurzgebraten ein absolutes Gedicht.

Deutschland, frisch

ca. 1 kg/Packung

18,99* | 19,99 €
pro kg



QSFP Marensin Maisstubenkükenteile

Zartes Fleisch mit feiner Maisnote. Praktisch portioniert für kreative Sommergerichte.

Frankreich, frisch

je 2 x Brustsuprême/Keule, ca. 300 g/Packung

16,49* | 17,99 €
pro kg



QSFP Schwarzfeder- huhnsuprême

Feinwürziges Aroma und festes Fleisch. Französisches Geflügel der Extraklasse.

Frankreich, frisch

2 x ca. 250 g/Packung

18,99* | 21,49 €
pro kg

REDEFINE MEAT – DIE VEGANE FLEISCHALTERNATIVE

REDEFINE MEAT Vegane Bratwurst

Klassiker in veganer Variante – außen knusprig, innen saftig. Für Pfanne, Grill und Currywurst.
gefroren

10er, 1 kg/Packung

22,49* | 23,49 €
pro Packung

REDEFINE MEAT Vegane Merguez

Würzig, leicht scharf und ganz ohne Fleisch. Für alle, die Neues probieren möchten.
gefroren, 12er, 810 g/Packung

28,38* | 29,00 €/kg

22,99* | 23,49 €
pro Packung

REDEFINE MEAT Veganes Lamm Kabab

Pflanzlich, proteinreich und voll im Geschmack. Ideal zum Grillen oder Braten.
gefroren

1 kg/Packung

26,99* | 27,99 €
pro Packung



ZUM HEILIGEN STEIN Handgemachter Ketchup

in den Sorten: mild, würzig, scharf

Mit Liebe gekocht und raffiniert abgeschmeckt.
Mehr Charakter als jeder Standard-Ketchup.

400 g/Glas

16,23* | 16,98 €/kg

JE 6,49* | 6,79 €
pro Glas

Grana Padano

mind. 20 Monate gereift,
mind. 32 % Fett i. Tr.

Reif und aromatisch mit kristalliner Struktur. Ideal zum Hobeln über Pasta oder Carpaccio.

Italien, 200 g/Stück

27,45* | 29,95 €/kg

5,49* | 5,99 €
pro Stück



Grana Padano Flakes

mind. 32 % Fett i. Tr.

Fertig gehobelt für Salate und Pasta.

Volles Aroma, ohne Aufwand.

Italien, 100 g/Packung

23,90* | 26,90 €/kg

2,39* | 2,69 €
pro Packung



Grana Padano Ghiotolli

in Stücken, mind. 32 % Fett i. Tr.

Kerniger Geschmack im handlichen

Format. Perfekt für das Käsebrett oder zum Snacken.

Italien, 100 g/Packung

23,90* | 26,90 €/kg

2,39* | 2,69 €
pro Packung



Grana Padano Grattugiato

gerieben, mind. 32 % Fett i. Tr.

Fein gerieben und sofort einsatzbereit. Für schnelle Küche mit echtem Geschmack.

Italien, 100 g/Packung

22,90* | 25,90 €/kg

2,29* | 2,59 €
pro Packung



NEU IM SORTIMENT

KINSKI Chilli Crunch

Knusprig, scharf und voller Umami. Der perfekte Topping-Kick für Reis, Nudeln oder Gemüse.

160 g/Glas

37,44* | 40,56 €/kg

5,99* | 6,49 €
pro Glas

KINSKI Lustig Chilli Jäm

Süß, scharf und ein bisschen verrückt. Passt genial zu Käse oder auf Sandwiches.

160 g/Glas

46,81* | 49,94 €/kg

7,49* | 7,99 €
pro Glas

KINSKI Dark Chilli Crunch

Tief würzig mit dunkler Röstnote und Schärfe. Für alle, die es intensiv mögen.

160 g/Glas

73,69* | 78,06 €/kg

11,79* | 12,49 €
pro Glas

Tomino im Speckmantel

mind. 52% Fett i. Tr.

Cremiger Käse trifft würzigen Speck – fertig zum Braten oder Grillen. Eine kleine, raffinierte Verführung.

Italien, 110 g/Packung

25,36* | 27,18 €/kg

2,79* | 2,99 €
pro Packung

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

OBST, GEMÜSE & MEHR

Jetzt wird's farbenfroh und lecker





Trauben hell oder rosé kernlos

in der Sorte Arra (hell)

in der Sorte Starlight/Crimson (rosé)

Sonnengereift, süß und knackig. Ideal zum Snacken,
für sommerliche Obstsalate oder Käseplatten.

Italien, frisch

Klasse I

JE 5,69* | 5,99 €
pro kg

Zwetschgen

Süß-säuerlich mit festem Fruchtfleisch. Perfekt
für Kuchen, Kompott oder einfach pur.

Deutschland

frisch

2,79* | 2,99 €
pro kg

Tomate Datterino

in den Sorten: rot, gelb

Klein, saftig und herrlich süß. Die perfekte Tomate
für Caprese oder Sugo. Zudem setzt sie farbliche
Akzente in Salaten sowie Antipasti.

Italien, frisch

Klasse I

JE 6,99* | 7,49 €
pro kg

KELTENHOF Baby Leaf Mischung

Frische Blätter in zartem Grün – leicht nussig und
fein. Eine elegante Basis für sommerliche Salate.

Deutschland, frisch

250 g/Packung

21,16* | 21,96 €/kg

5,29* | 5,49 €
pro Packung

Waldpilze

Pfifferlinge

Aromatisch und nussig – ein Liebling der Sommer-
küche. Hervorragend zu Pasta oder Fleisch.

Polen/Litauen

frisch

SAISONPREIS
pro kg

Steinpilze halbiert

Würzig, fest und intensiv im Geschmack. Ideal
zum Braten oder als Topping für Risotto.

Polen/Rumänien

frisch

SAISONPREIS
pro kg



PELAGONIA Würzige Aufstriche

Unser Geheim-Dip: Geröstetes Paprikamus,
mit Gewürzen und erlesenen Zutaten ver-
feinert. Zu Antipasti, als Aufstrich oder zu
saftigem Fleisch – einfach perfekt für die
Grillsaison.

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

Aufstrich Aivar

Mus aus gerösteter Paprika und Aubergine

Aufstrich Hot Aivar

Mus aus gerösteter, scharfer Paprika
und Aubergine

Aufstrich Luteniza

Mus aus gerösteter / geräucherter Paprika

Aufstrich Pindjur

Mus aus gerösteter Paprika und Tomate

314 g/Glas, 17,48* | 19,08 €/kg

JE 5,49* | 5,99 €
pro Glas



WEINE & PRICKELNDES

Für schöne Sommermomente



ESTANDON Rosé

entalkoholisiert 0.0%

Alkoholfrei, leicht, mit Noten von Beere und Zitrus.

Provence | Frankreich

0,75 l/Flasche 10,65* | 11,99 €/l

7,99* | 8,99 €
pro Flasche



CUSUMANO Chardonnay Jale Terre Siciliane IGT

Reifer Chardonnay – tropisch, schmelzig, kraftvoll.

Sizilien | Italien

0,75 l/Flasche 25,32* | 26,65 €/l

18,99* | 19,99 €
pro Flasche



WEINGUT WALZ Grauburgunder QbA

Cremig und nussig – Baden mit kühlem Zug.

Baden | Deutschland

0,75 l/Flasche 10,65* | 11,32 €/l

7,99* | 8,49 €
pro Flasche



KORNELL Cosmas Sauvignon Blanc DOC

Südtiroler Sauvignon – kräutrig, klar, strukturiert.

Südtirol | Italien

0,75 l/Flasche 21,32* | 22,65 €/l

15,99* | 16,99 €
pro Flasche



STREHN Cuvée Weisser Schotter Qualitätswein

Frisch, saftig, viel Grip – Kalkstein im Glas.

Burgenland | Österreich

0,75 l/Flasche 11,99* | 13,32 €/l

8,99* | 9,99 €
pro Flasche



CHÂTEAU HAUT-RIAN Rosé AOP

Bordeaux-Rosé, leicht, herb und rotbeerig.

Bordeaux | Frankreich

0,75 l/Flasche 7,99* | 8,65 €/l

5,99* | 6,49 €
pro Flasche



CÀ DEI FRATI Rosa di Frati DOC

Zarte Frucht, feine Würze – Klassiker vom Gardasee.

Lombardien | Italien

0,75 l/Flasche 17,99* | 19,32 €/l

13,49* | 14,49 €
pro Flasche



IZADI Rosé DOPa

Rioja-Rosé mit Kraft, Frucht und floraler Eleganz.

Rioja | Spanien

0,75 l/Flasche 10,65* | 11,32 €/l

7,99* | 8,49 €
pro Flasche



CLOS DU CAILLOU Le Bouquet des Garrigues Rouge Côtes du Rhône AOP

Würzige Rhône mit Tiefe, Frucht & Kräuternoten.

Rhône | Frankreich

0,75 l/Flasche 18,65* | 19,99 €/l

13,99* | 14,99 €
pro Flasche



LEIPZIG Shiraz

Südafrika pur – dunkle Frucht, Pfeffer, feine Kraft.

Stellenbosch | Südafrika

0,75 l/Flasche 19,99* | 22,65 €/l

14,99* | 16,99 €
pro Flasche



ROEDERER Collection AOP Brut

Struktur, Frische, Tiefe –

Champagner pur.

Champagne | Frankreich

0,75 l/Flasche 77,32* | 78,65 €/l

57,99* | 58,99 €
pro Flasche



JUVÉ Y CAMPS Pinot Noir Rosé Cava D.O. Brut

Kühle Frucht, feine Perlage – eleganter Cava.

Cava | Spanien

0,75 l/Flasche 22,65* | 25,32 €/l

16,99* | 18,99 €
pro Flasche

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



VILLANI

Italienische Charcuterie-Tradition seit 1886

Seit über 130 Jahren widmet sich Villani der Herstellung feinsten Schinken- und Salami-spezialitäten. Ob luftgetrockneter San Daniele Schinken, aromatische Salami Abruzzese oder rustikale Cacciatore – jede Sorte vereint italienische Handwerkskunst, ausgewählte Zutaten und authentischen Geschmack.

¹ Erweitertes Sortiment von Villani nur in Niederlassungen mit Schinkentheke erhältlich (nicht in Hamburg und Hürth).

ENTDECKEN SIE ALLE SORTEN AN DER SCHINKENTHEKE¹

Rosmarin Kochschinken

Italien, geschnitten, 110 g/Packung
49,91* | 54,45 €/kg

5,49* | 5,99 €
pro Packung

San Daniele Schinken

mind. 16 Monate gereift
Italien, geschnitten, 100 g/Packung
74,90* | 79,90 €/kg

7,49* | 7,99 €
pro Packung

Salami Cacciatore

Italien, geschnitten, 80 g/Packung
56,13* | 62,38 €/kg

4,49* | 4,99 €
pro Packung



Salami Abruzzese

Italien, geschnitten, 80 g/Packung
56,13* | 62,38 €/kg

4,49* | 4,99 €
pro Packung



Jordan Olivenöl ist ein inhabergeführtes Unternehmen und wurde von der seit 1989 auf der Insel Lesbos ansässigen Familie Jordan gegründet. In dem Familienunternehmen wird natives Olivenöl extra aus der Ursprungsregion hergestellt und vertrieben. Ebenfalls gehören weitere kuratierte griechische Lebensmittel zum Angebot.

Chalkidiki Oliven

ohne Stein
Griechenland, 370 g/Glas
13,49* | 14,30 €/kg

4,99* | 5,29 €
pro Glas

Kalamata Oliven

ohne Stein
Griechenland, 360 g/Glas
13,86* | 14,69 €/kg

4,99* | 5,29 €
pro Glas

Lesbos Oliven

ohne Stein
Griechenland, 370 g/Glas
17,00* | 17,54 €/kg

6,29* | 6,49 €
pro Glas

Original Griechischer Feta von der Insel Lesbos

43% Fett i. Tr.

Bröckelig, würzig und mit charaktervollem Salzgehalt. Authentisch und vielseitig verwendbar.
Griechenland/Lesbos, 200 g/Stück
19,95* | 21,45 €/kg

3,99* | 4,29 €
pro Stück

Olivenöl Bambatsa extra nativ

Griechenland/Lesbos, 500 ml/Dose
37,58* | 38,58 €/kg

18,79* | 19,29 €
pro Dose



Warmes „Tatar“ vom geschmorten QSP Schwarzfederhuhn mit Ras el-Hanout und schwarzem Knoblauch

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.

