

# AUSSICHTEN

GÜLTIG VOM 14. BIS 26. JULI

Pulpo

Wildfang Mittlerer Ostatlantik aufgetaut, 1-2 kg/Stück

2,99\* | 3,29 €

#### FRISCHEPARADIES Teppichmuscheln/ Vongole Veraci

Wildfang Nordostatlantik/Portugiesische Gewässer

frisch, 1 kg/Packung

26,99\* | 28,99 €

pro Packung

### PRODUCT MEETS CHEF

### Unsere Profis im Juli

#### ZU GAST BEI MICHAEL SCHMIDT IM LANDHAUS ZUM STÖFFCHE

Maison Les Alexandrins

Crozes-Hermitage Die Cuvée Crozes-Hermitage Blanc aus den Rebsorten Marsanne und Roussanne der Maison Les Alexandrins beeindruckt mit Aromen von weißen Blumen, begleitet von feinen Nuancen von Mandeln und Pfirsich. Zitrusfrüchte verleihen dem Bukett Frische und Lebendigkeit, während dezente Röstnoten zusätzliche Komplexität hinzufügen. Am Gaumen zeichnet sich der Wein durch eine geschmeidige und vollmundige Textur aus.

Ein echter Frankfurter Bub mit großer Leidenschaft für ehrliche Küche: Wir haben Michael Schmidt im Landhaus zum Stöffche in Frankfurt-Heddernheim besucht – ein Ort voller Herzlichkeit, Gastlichkeit und Genuss.

Gemeinsam mit seiner Frau Deniz, die den Service mit ganz viel Seele und Ausstrahlung prägt, führt Michael Schmidt das Restaurant mit echtem Herzblut. Man merkt sofort: Hier steht jemand am Herd, der nicht müde geworden ist - sondern der mit echter Lust, klarer Haltung und spürbarer Freude kocht.

Das "Stöffche" ist kein durchgestyltes Fine-Dining-Konzept – sondern ein lebendiger Ort, an dem man sich sofort wohlfühlt. Ein Platz, an dem man ankommt, bleibt, genießt. Mit Freunden, mit Familie, mit einem Glas Wein und vielleicht einem Gang mehr, weil's so gut war. Ein Ort, wo man das Herz parken kann.

Michael Schmidt ist in Heddernheim aufgewachsen und hat nach seiner Ausbildung im Schlosshotel Kronberg internationale Stationen absolviert – in renommierten Häusern in Frankfurt, der Schweiz, den USA und Berlin. Seit 2015 steht er nun im Landhaus zum Stöffche wieder in seiner Heimat am Herd – und begeistert mit raffinierter, bodenständiger Küche, oft mit einem Augenzwinkern zur Frankfurter Tradition.

Seit vielen Jahren ist Michael Schmidt treuer Kunde im Frischeparadies - und genau deshalb haben wir ihm im Rahmen unserer Kampagne ein besonderes Produkt mitgebracht.

#### QSFP-Maisgeflügel aus Frankreich

Für unseren Besuch bei Michael Schmidt im Landhaus zum Stöffche haben wir für ihn ein tolles Produkt im Gepäck: QSFP-Maisgeflügel aus den Pinienwäldern Südwestfrankreichs.

Das QSFP-Maisgeflügel steht für saftiges, zartes Fleisch mit einer feinen, leicht süßlichen Note perfekt für die anspruchsvolle Küche. Ob gebraten, geschmort – es überzeugt durch Textur, Geschmack und Vielseitigkeit. Harmoniert wunderbar mit erdigen Gemüsen, Kräutern, feinen Jus oder auch Zitrusaromen – ein Geflügel, das Genuss auf höchstem Niveau verspricht.

#### Kreative Küche mit Charakter

Bei unserem Besuch hat Michael Schmidt ein beeindruckendes Gericht auf den Tisch gebracht. QSFP-Maisgeflügel als Backhendl - Frankfurter Style. Das saftige Suprême vom QSFP-Maisgeflügel wurde knusprig ausgebacken - mit einer Panade, in die echte Frankfurter Grüne Soße eingearbeitet wurde. Dazu ein Grüne-Soße-Schäumchen, gepickeltes Gemüse und fein gegarte Kartoffeln.

Eine Hommage an die Region - kreativ,

handwerklich, aromatisch.

Danke, lieber Michael, für deine Kreativität und deine Lust, mit unseren Produkten zu arbeiten. Genau so sieht für uns #ProductMeetsChef aus - mit Leidenschaft, ldeen und dem richtigen Gespür für Geschmack.



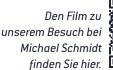




**OSFP Marensin** Maishähnchenbrustsuprême

Frankreich, frisch 2 x ca. 250 g







#### ZU GAST BEI NICK KIRCHER UND DURAN ÖZER IM FUNKY MR. SALVADOR



Ein Ort mit Haltung, Konzept und Charakter: Im Rahmen unserer Product meets Chef-Reihe durften wir zu Gast im Funky Mr. Salvador sein – einem der spannendsten Restaurants im Frankfurter Nordend. Hier führen Gastgeber Duran Özer und Küchenchef Nick Kircher gemeinsam Regie – der eine mit feinem Gespür für Atmosphäre, Drinks und Gastlichkeit, der andere mit kreativer Kraft am Herd.

Duran Özer ist der Mann hinter dem Konzept als Geschäftsführer und Gastgeber bringt er Erfahrung, Ideen und ein echtes Gespür für ehrliche Gastronomie mit. Seine Handschrift prägt das Funky Mr. Salvador genauso wie die seines Küchenchefs.

Nick Kircher steht in der Küche - und steht für eine moderne, undogmatische Handschrift. Nach Stationen in der internationalen Spitzengastronomie, unter anderem bei Amador, entwickelt er heute Gerichte mit Tiefgang, Klarheit und überraschenden Kombinationen. Sein Stil: Nova Regio also regional gedacht, international inspiriert, technisch anspruchsvoll und immer mit Fokus auf den Geschmack.

Die Karte ist klein, wechselt saisonal und begeistert mit Ideen wie Karaage vom Freilandhuhn mit Salzzitrone, Glen-Douglas-Lachs mit Linsen und Beurre Blanc oder Tatar vom Weiderind mit gereifter Buttermilch. Jeder Teller ist ein Statement: balanciert, handwerklich präzise, mit kreativer Aromatik.

Im Funky Mr. Salvador wird mit besten Produkten, technischem Können und viel Sinn für Geschmack gekocht. Kein Firlefanz, sondern zeitgemäße Küche mit klarer Idee und raffinierten Details. Nick Kircher zeigt, wie man aus regionalem Ursprung kulinarische Statements macht und Duran Özer schafft den perfekten Rahmen: persönlich, herzlich, besonders.



#### QSFP Maisgeflügel

Für unseren Besuch im Funky Mr. Salvador haben wir ein Produkt mitgebracht, das für Qualität, Herkunft und Verlässlichkeit steht: das OSFP Marensin Maisstubenküken aus Südwestfrankreich. Eine Zutat, die Küchenchef Nick Kircher auf seine ganz eigene Art interpretiert - modern, präzise und voller Geschmack.

#### QSFP Maisstubenküken – Fein, zart, aromatisch

Unser OSFP Marensin Maisstubenküken wächst unter besten Bedingungen in bäuerlichen Traditionsbetrieben im Südwesten Frankreichs auf. Sie ernähren sich von natürlichem Futter wie Mais und Getreide - und dürfen mit viel Zeit und Ruhe heranwachsen.

Das Fleisch ist besonders feinfasrig, saftig und hat eine angenehm milde, leicht süßliche Note. Ideal für anspruchsvolle Gerichte – ob ganz klassisch, kreativ interpretiert oder wie hier von Nick Kircher auf dem japanischen Grill veredelt.

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

Hier geht's zum Film über unseren

Der Suprême-Cut vom QSFP Maisgeflügel wird über einem japanischen Grill aromatisch veredelt. Dazu gab es eine mit Geflügelfarce gefüllte Morchel, krosse Kartoffel, Cima di Rapa und eine konzentrierten Jus. Klar komponiert, ausdrucksstark und perfekt für den Frühling.

Funky Mr. Salvador? Große Empfehlung. Weil hier gekocht wird, wie's heute sein soll: mit klarem Fokus auf Produkt, Punktlandung bei Geschmack und einem Stil, der nicht kopiert, sondern überrascht. Nick Kircher am Herd, Duran Özer im Gastraum – ein Duo, das genau weiß, was gute Gastronomie ausmacht. Hingehen, essen, glücklich sein.



Olivier Leflaive Les Setilles ist ein bemerkenswerter Chardonnay aus Burgund, der mit Reinheit und Eleganz überzeugt. Lebendige Aromen von Zitronenschale, grünen Äpfeln und einer subtilen nussigen Note prägen das Profil. Der Wein bietet eine wunderbare Balance zwischen Fruchtigkeit und cremiger Textur und hebt die typische Charakteristik dieser berühmten Weinregion hervor.



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

16,39\* | 17,99 €





Frankreich, frisch ca. 300 g/Packung

24,99\* | 27,99 €

#### Eifeler Urlamm Hüftsteaks

Zartes Fleisch aus traditioneller Haltung besonders gut auf dem Grill mit mediterranen Kräutern.

Deutschland, frisch ca. 500 g/Packung

44,99\* | 47,99 €

#### **NEU IM SORTIMENT**

#### Kalbsrückensteaks

Fein marmoriert und besonders zart – perfekt für sommerlich-leichte Grillideen.

EU, frisch

3 x ca. 100 g/Packung

62,99\* | 65,99 €

#### **OSFP Marensin** Maishähnchen

Mit seinem feinen Maisaroma ein echter Allrounder - vom Ofen bis zum Grill ein Sommerhit

Frankreich, frisch

ca. 1,6 kg/Stück

10,99\* | 12,49 €



QSFP Marensin-Geflügel

#### **QSFP** Marensin Maishähnchenkeule

#### ohne Knochen

Diese Keulen machen jede sommerliche Bowl oder BBQ-Platte komplett.

Frankreich, frisch

4× ca. 125 g/Packung 18,49\* | 19,99 €



#### **QSFP Marensin** Maisperlhuhnkeulen

Feiner Wildgeflügelgeschmack trifft auf zarte Textur – perfekt für die Grillpfanne. Frankreich, frisch

2 x ca. 240 g/Packung

17,49\* | 19,99 €



#### **QSFP Marensin** Schwarzfederhuhnfilet

Besonders zart und fettarm - ideal für sommerlichleichte Küche.

Frankreich, frisch

2 x ca. 175 g/Packung 25,99\* | 27,99 €

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



#### **VINZENZ MURR** Kalbsbratwurst

Fein, mild und besonders zart - ein beliebter Klassiker für jede Grillrunde.

Deutschland, frisch 4 x 65 g/Packung 19,19\* | 21,12 €/kg

4,99\* | 5,49 € pro Packung

#### Geflügelmerguez

Leichter Genuss mit würzigem Charakter - eine feine Alternative zur klassischen Merguez. Frankreich, frisch 300 g/Packung 15,63\* | 16,63 €/kg

4,69\* | 4,99 €

#### DIETZEL Bratwurst Jalapeno Cheddar Cheese

Pikant, cremig und leicht scharf - die ideale Wurst für alle, die es gern würzig mögen.

Deutschland, frisch 5 x 100 g/Packung 14,98\* | 15,98 €/kg

7,49\* | 7,99 €

#### DIETZEL

#### Merguez Rind-/Lammbratwurst

Kräftig gewürzt mit orientalischer Note – ideal für Grillfans mit Geschmack für das Besondere.

Deutschland, frisch

5 x 70 g/Packung

19,40\* | 21,40 €/kg

6,79\* | 7,49 € pro Packung

# FRISCHE PARADIES

#### Duroc Schwein

#### DUROC Schweinekarree

Besonders saftig und voll im Geschmack ideal als ganzes Stück für den Grill oder Smoker. Ein Highlight für alle, die Wert auf Qualität und Aroma legen.

Deutschland, frisch

ca. 1 kg/Stück

14,99\* | 16,49 €

#### Campo Beef

#### CAMPO BEEF Black Angus Roastbeef

Zart und saftig – ideal für Carpaccio, sommerliche Sandwiches oder als BBQ-Highlight. Argentinien, frisch

ca. 1,2 kg/Stück

38,99\* | 42,99 €

#### 11. GENERATION **Bratwurst**

Klassisch, würzig, gut - die perfekte Bratwurst für alle, die es einfach lecker mögen.

Deutschland, frisch 4 x 120 g/Packung 18,10\* | 19,35 €/kg

8,69\* | 9,29 €

#### 11. GENERATION Meerrettich Senf

Kräftig im Geschmack und herrlich scharf – passt perfekt zu Gegrilltem und Käse.

200 ml/Glas

17,45\* | 19,45 €/1

3,49\* | 3,89 €

#### Burgerpatties

#### FROZEN BUTCHER Lamm Burger

Würzig und aromatisch – dieser Patty bringt Abwechslung ins Burger-Spiel.

Neuseeland, gefroren 2 x 125 g/Packung 23,16\* | 25,96 €/kg

5,79\* | 6,49 €

#### Burgerbuns von Pain & Tradition

#### **PAIN & TRADITION** Burgerbrötchen

Luftig, goldbraun und mit feiner Kruste – der perfekte Start für jeden guten Burger. gefroren, 3 x 80 g/Packung 17,88\* | 18,71 €/kg

4,29\* | 4,49 €

#### PAIN & TRADITION Burgerbrötchen mit Leinsamen

Herzhaft-nussig im Geschmack und schön soft – ideal für kreative Burgerideen.

gefroren, 3 x 90 g/Packung 15,89\* | 16,63 €/kg

4,29\* | 4,49 €

#### FROZEN BUTCHER Wagyu Burger

Intensiv im Geschmack und herrlich saftig der Premium-Patty für echte Burger-Liebhaber. Australien, gefroren 2 x 125 g/Packung 29,96\* | 33,96 €/kg

7,49\* | 8,49 €



#### Pulpo

Zart und aromatisch - ein Must-have für mediterrane Sommergerichte mit maritimem Flair. Wildfang Mittlerer Ostatlantik aufgetaut, 1-2 kg/Stück

2,99\* | 3,29 € pro 100 g

#### Calamar

Ob gegrillt oder gebraten: Calamar bringt Sommerurlaubsstimmung direkt auf den Teller. Wildfang Westlicher Indischer Ozean aufgetaut, 300-500 g/Stück

2,99\* | 3,19 €

#### FISCH DES MONATS!

#### PULPO - DER VIELSEITIGE MEERESGENUSS IM JULI

Pulpo überzeugt durch seine besondere Textur und seinen feinen, leicht süßlichen Geschmack – frisch und von höchster Qualität direkt vom Meer in die Küche. Er wird sorgsam verarbeitet, um seine zarte Bissfestigkeit und das charakteristische Aroma optimal zu erhalten. So ist Pulpo eine delikate Zutat für vielfältige Gerichte, von der kalten Vorspeise bis zum warmen Hauptgang.

Ob klassisch gekocht und in Olivenöl mariniert, gegrillt mit mediterranen Kräutern oder als kreatives Element in Salaten und Tapas - Pulpo passt perfekt zu frischen Zitrusnoten, Knoblauch, Paprika und kräftigen Gewürzen. Sein Geschmack entfaltet sich gleichermaßen in traditionellen Rezepten wie in modernen, innovativen Kompositionen.

Als Fisch des Monats Juli steht Pulpo für Genuss mit Meerblick und handwerkliche Sorgfalt bei der Verarbeitung. Ein Produkt, das Küchen inspiriert, geschmackliche Vielfalt auf den Teller zu bringen und Gäste zu begeistern.



#### Lachssteaks

Saftig und kräftig im Geschmack - ein Highlight auf jedem Sommerbuffet oder beim BBQ. Aquakultur Norwegen frisch

auf Nachfrage geschnitten

2,29\* | 2,49 €



### OSFP Regenbogen-

Frisch aus regionalen Gewässern - perfekt für den Grill oder sanft gedämpft mit Sommerkräutern. Aquakultur Deutschland/Schleswig Holstein frisch, 300-700 g/Stück

1,39\* | 1,59 € pro 100 g



frisch, 0,8-1 kg/Stück

#### **OSFP Cadiz Dorade** Royale

Ein mediterraner Klassiker - herrlich aromatisch, ideal für die Zubereitung auf dem Grill. Aquakultur Spanien/Andalusien

2,49\* | 2,69 € pro 100 g

#### ASC Fisch - aus verantwortungsvoller Zucht



#### ASC Gelbschwanzmakrelenfilet

Für Fans von kräftigem Aroma: Dieses Filet eignet sich ideal für sommerliche Bowls oder als Tatar. Aquakultur Niederlande frisch, 500-700 g/Stück

4,99\* | 5,29 €



#### **ASC Adlerfischfilet**

Festes Fleisch, edler Geschmack dieses Filet ist ein echter Geheimtipp für feine Fischküche. Aquakultur Kroatien frisch, ca. 700 g/Stück

3,59\* | 3,79 €

### Teppichmuscheln/ Vongole Veraci

Fein-nussiger Geschmack - perfekt für Pasta Vongole oder leichte Muschelpfannen. Wildfang Nordostatlantik/Portugiesische Gewässer frisch, 1 kg/Packung



Intensives Aroma und kräftiger Biss – ideal für Pfanne, Grill oder als Topping für asiatische Gerichte.

Aquakultur Vietnam

gefroren, 6/8er, 1 kg/Packung, 800 g Abtropfgewicht genden, 41,24\* | 43,74 €/kg 32,99\* | 34,99 € pro Packung

#### Garnelenspieße

Bereits fix und fertig für den Grill - ein unkomplizierter Genuss mit maritimer Note.

Aquakultur Vietnam

gefroren, 10 x 100 g/Packung, 800 g Abtropfgewicht 24,99\* | 28,74 €/kg

pro Packung

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



Knackig, aromatisch und farbenfroh



#### Letzt ist Melonenzeit

#### Charentais Melone

Süß, saftig und herrlich duftend – der perfekte Sommer-Snack oder Begleiter zu luftgetrocknetem

Italien, frisch Klasse I

3,49\* | 3,69 €

#### Limelone

Erfrischend anders: Die Limelone begeistert mit ihrer spritzigen Süße – ideal für Salate oder Drinks.

Italien, frisch Klasse I

5,69\* | 5,99 €

#### Gurkenmelone Cumelo

Die frische Fusion aus Gurke und Melone – genial für Sommersalate oder als Snack pur.

Italien, frisch

Klasse I

2,79\* | 2,99 €

#### Ochsenherztomaten

Aromatisch und saftig – perfekt für Caprese, Salate oder als Antipasti.

Italien, frisch

Klasse I

Pimientos de Padron

Ein echter Tapas-Klassiker - in der Pfanne geröstet, mit Meersalz bestreut: so schmeckt der Sommer. Spanien/Marokko, frisch

Klasse I

5,49\* | 5,99 €

3,99\* | 4,29 €

#### Portobello Champignons

Groß, fleischig und voller Aroma – ideal zum Füllen oder direkt auf den Grill. Niederlande, frisch

6,99\* | 7,49 €

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





**BIO** Polenta

Cremig oder gebraten – diese

Polenta passt zu Fisch, Fleisch oder Gemüse. Italien, 500 g/Packung 6,58\* | 6,98 €/kg

3,29\* | 3,49 € pro Packung

#### Couscous

Schnell zubereitet und vielseitig – perfekt als Beilage, Salat oder Basis für kreative Bowls. 500 g/Packung 6,38\* | 6,78 €/kg

3,19\* | 3,39 €



### Früchtwerker

#### **FRUCHTWERKER** Fruchtessige

Mit den Essigen von FRUCHTWERKER kommt echte Frische ins Spiel: Ob Himbeere, Orange, Apfel oder Zitrone - jede Sorte überzeugt mit feiner Fruchtsäure, natürlichem Aroma und ausgewogener Süße. Die Fruchtessige veredeln Dressings, marinieren Fisch und Fleisch oder setzen Akzente in Cocktails und Desserts. Vielseitig einsetzbar,

leicht kombinierbar und immer ein geschmackliches Highlight - für kreative Küchenideen und fruchtige Leichtigkeit auf dem Teller.

in den Sorten: Himbeer, Apfel, Orange, Zitrone 250 ml/Flasche

25,96\* | 27,96 €/1

JE 6,49\* | 6,99 €

Neu im Sortiment

#### **KELTENHOF** Wilder Blumenkohl Mix

Die bunte Blumenkohl-Vielfalt mit zartem Biss bringt Farbe und Frische auf den Teller. Deutschland, frisch 300 g/Packung 21,63\* | 23,30 €/kg

6,49\* | 6,99 €

**KELTENHOF** Wildkräutersalat

Ein Bouquet aus feinen Wildkräutern - ideal für kreative, sommerliche Vorspeisen. Deutschland, frisch 75 g/Schale 59,87\* | 63,87 €/kg

4,49\* | 4,79 €



### WEINE & PRICKELNDES

### Perfekt für lange Sommerabende



#### JÖRG GEIGER Rosenzauber Prisecco alkoholfrei

Blütenduft & Apfel – alkoholfrei mit Tiefe.

Baden-Württemberg | Deutschland

0,75 l/Flasche 13,32\* | 14,65 €/l

9,99\* | 10,99 €

pro Flasch



#### CHÂTEAU MIRAVAL Miraval Rosé AOP

Provence-Klassiker, duftig, mineralisch, elegant.

> Provence | Frankreich 0,75 I/Flasche 25,32\* | 25,99 €/I

18,99\* | 19,49 €

pro Flasch



#### TAVIGNANO "VILLA TORRE" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Mandeln, Kräuter, Grip – Marken mit Charakter.

Marken | Italien

O ZE L/EL

0,75 l/Flasche 12,65\* | 13,32 €/l

9,49\* | 9,99 €

pro Flasche



#### GUT HERRMANNSBERG Weißer Burgunder QbA

Klare Frucht, zart cremig – Nahe-Weißwein mit Zug.

Nahe | Deutschland

0,75 l/Flasche 15,32\* | 16,65 €/l

11,49\* | 12,49 €

nro Flasche



#### FORADORI Manzoni Bianco IGT

Floral, zitrisch, mit feiner Würze – Trentino pur.

Trentino | Italien

0,75 l/Flasche 30,65\* | 31,99 €/l

22,99\* | 23,99

pro Flasch



#### FRIEDRICH BECKER Petit Rosé QbA

Frisch, saftig und hellfruchtig – Pfalz in Roséform.

Pfalz | Deutschland

0,75 l/Flasche 13,32\* | 13,99 €/l

9.99\* | 10.49 €

ro Flasche



#### MDCV SARL Eau de Provence AOP

Floral und filigran – Rosé mit südlicher Eleganz.

Provence | Frankreich

0,75 l/Flasche 1

17,32\* | 18,65 €/I

12,99\* | 13,99 €

pro Flasche



#### HEINRICH Blauer Zweigelt Qualitätswein

Saftige Kirsche, kühl und würzig – ideal leicht gekühlt.

Burgenland | Österreich

0,75 l/Flasche 15

15,32\* | 16,65 €/I

11,49\* | 12,49 €

pro Flasche



#### O. FOURNIER Alpha Spiga Tempranillo D.O.

Tief, würzig, kraftvoll – gereifter Tempranillo

Ribera del Duero | Spanien

0,75 l/Flasche 22,65\* | 25,32 €/l

16.99\* | 18.99 †

pro Flasche



#### CASTELLO DI MELETO Chianti Classico DOCG

Rote Frucht & Kräuter – klassisch und ausgewogen.

Toskana | Italien

0,75 l/Flasche 18,65\* | 19,99 €/l

13,99\* | 14,99 €

pro Flasche



#### BERTHIER Vouvray Methode Traditionelle AOP

Chenin mit Schaum – Apfel, Quitte, Kreide. Loire | Frankreich

0,75 l/Flasche 19,99\* | 21,32 €/l

14,99\* | 15,99 €

pro Flasche



#### BOIZEL Brut Réserve AOP

Klassischer Champagner, klar, cremig, strukturiert.

Champagne | Frankreich

0,75 l/Flasche 53,32\* | 55,99 €/l

39,99\* | 41,99 €



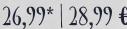
#### **DFI IGREFCE**

#### **DELIGREECE** Olivenöl mit Charakter

Deligreece steht für hochwertiges Olivenöl aus Kreta. Das SITIA Olivenöl extra nativ stammt aus geschützter Herkunft und wird aus Koroneiki-Oliven kaltgepresst - fruchtig, ausgewogen, mit klarer Handschrift. Die Linie CASTELLO ZACRO kombiniert bestes Olivenöl mit natürlichen Aromen wie Zitrone, Chili oder Basilikum und bringt so mediterrane Vielfalt auf den Teller. Für alle, die bewusst genießen und Qualität schätzen.

#### SITIA Olivenöl extra nativ

Griechenland / Kreta AOC 1 I/Flasche



#### CASTELLO ZACRO Olivenöle mit natürlichen Aromen

in den Sorten: Zitrone, Knoblauch, Chili,

Basilikum, Orange

Griechenland 250 ml/Flasche 55,96\* | 59,96 €/1

Je 13,99\* | 14,99 €





#### Nüsse & Trockenfrüchte seit 1928.

Hinter den Produkten von Kluth steht die Herbert Kluth (GmbH & Co. KG) - ein Familienunternehmen mit Tradition seit 1928. Kluth steht für hochwertige Nüsse, Kerne und Trockenfrüchte, die eine abwechslungsreiche Ernährung auf genussvolle Weise bereichern. In die Tüten und Becher kommen nur sorgfältig ausgewählte Rohwaren - regelmäßig geprüft von unabhängigen Lebensmittellaboren. Qualität, die man schmeckt.









#### Salatveredler

50 g/Packung 25,80\* | 27,80 €/kg

1,29\* | 1,39 €

### Pinienkerne

50 g/Packung 79,80\* | 89,80 €/kg

3,99\* | 4,49 €

pro Packung

#### Vanillecashews

100 g/Packung 27,90\* | 29,90 €/kg

2,79\* | 2,99 €

#### Salz- oder Rauchmandeln

100 g/Packung

24,90\*|27,90 €/kg JE 2,49\* | 2,79 €

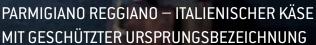
pro Packung

# PARMIGIANO REGGIANO

Ein Besuch in der Käserei ist eine Reise zu den Ursprüngen: Erleben Sie, wie aus Rohmilch, Salz und Lab

der berühmteste Käse der Welt entsteht handwerklich, unverfälscht und mit viel Leidenschaft.

Sehen Sie den Meistern bei der Arbeit zu, entdecken Sie die duftenden Reifelager und verkosten Parmigiano Reggiano in verschiedenen Reifegraden – ein echtes Stück italienischer Tradition.





Parmigiano Reggiano mind. 30 Monate gereift, 32% Fett i. Tr.

Italien, 250 g/Stück 33,96\* | 35,96 €/kg

Parmigiano Reggiano gerieben mind. 12 Monate gereift, 40% Fett i. Tr. Italien, 100 g/Packung

24,90\* | 27,90 €/kg

2,49\* | 2,79 €

pro Stück



## Thunfisch mit Pak Choi und Ananas

Hier geht es zu unserem Rezept des Monats







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





#### 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.







