



FRISCHE PARADIES

EINKAUFEN
OHNE
GEWERBESCHEIN

GENUSS

AUSSICHTEN

GÜLTIG VOM
8. BIS 20. SEPTEMBER

Kaiserzanderfilet

Deutschland
frisch, 200-400 g/Stück

4,79* | 4,99 €
pro 100 g



QSFP Regenbogen-
forelle

Aquakultur Deutschland/Schleswig Holstein
frisch, 300-700 g/Stück

1,39* | 1,59 €
pro 100 g

PRODUCT MEETS CHEF

Unsere Profis im September

PRÄZISION, FANTASIE UND EINE PRISE UNERWARTETES – ZU GAST BEI THORSTEN GILLERT

Für unsere nächste Station von Product.Meets.Chef waren wir im Herzen Hamburgs – direkt an der Alster, mit Blick auf das Wasser, das in der Sonne glitzert. Schon die Lage von *Der erdbeerfressende Drache* ist außergewöhnlich. Wer eintritt, wird nicht enttäuscht: ein moderner, lichtdurchfluteter Raum mit klarer Architektur und einer offenen Küche, die als Mittelpunkt des Restaurants inszeniert ist. Hier darf man nicht nur essen, sondern zusehen, mitdenken, erleben. Im Zentrum: Thorsten Gillert. Eigentlich hatte er beruflich andere Pläne – doch erste Erfahrungen im Gastro-Alltag während des Studiums führten ihn direkt in die Küche. Was folgte, war eine Ausbildung in der Sternegastronomie, Stationen auf Kreuzfahrtschiffen und schließlich die Eröffnung seines eigenen Restaurants. Heute ist er Kopf und kreativer Motor im *erdbeerfressenden Drachen* – und wurde 2023 mit dem Genuss-Michel ausgezeichnet.

Thorsten ist ein Koch, der mit analytischer Präzision und spürbarer Leidenschaft arbeitet. Seine Küche ist produktfokussiert, filigran, modern – mit Einflüssen aus aller Welt. Der Schwerpunkt liegt auf pflanzlichen Gerichten, doch auch ausgewählte tierische Zutaten kommen mit Respekt und Raffinesse zum Einsatz. Man merkt schnell: Thorsten denkt in Aromen, in Texturen, in Spannung. Wer in Hamburg auf der Suche nach kreativer, zeitgemäßer Küche ist, die nicht nur handwerklich überzeugt, sondern auch mit ungewöhnlichen Kombinationen begeistert, sollte sich den *erdbeerfressenden Drachen* unbedingt vormerken.

Thorsten Gillert ist langjähriger Kunde von uns und lässt sich mit besten Produkten beliefern – umso schöner, dass wir ihn für dieses Format gewinnen konnten. Für unseren Besuch haben wir ihm einen wunderschönen Zander mitgebracht.



Zander – Klarheit, Eleganz und feiner Geschmack auf dem Teller

Der Zander ist einer der edelsten Süßwasserfische Europas – und in der gehobenen Küche längst ein fester Bestandteil. Sein weißes, festes Fleisch ist nahezu grätenfrei, angenehm mild im Geschmack und dabei unglaublich elegant in der Textur: zart, saftig und mit einer leicht nussigen Note. Kein Fisch für große Effekte, sondern für die leisen Töne – klar, pur, ausdrucksstark.

Genau deshalb lieben ihn viele Köchinnen und Köche. Der Zander lässt sich auf vielfältige Weise verarbeiten: klassisch gebraten mit knuspriger Haut, sanft pochiert, sous-vide gegart oder fein filetiert als Ceviche oder Tatar. Er verträgt intensive Aromen, ohne unterzugehen – und harmonisiert besonders gut mit Kräutern, Fenchel, Zitrus oder buttrigen Saucen.

Auch in der modernen, leichten Küche spielt er eine große Rolle. Wer Gerichte sucht, die puristisch und klar wirken, aber dennoch Tiefgang

und Finesse zeigen, wird mit Zander oft das Richtige auf dem Teller haben.

Die beste Qualität gibt es – wie könnte es anders sein – bei Frischeparadies. Hier finden Sie frischen Zander aus sorgfältig kontrollierter Herkunft, filetiert oder im Ganzen, perfekt verarbeitet und ideal für Ihre nächste kulinarische Idee.

Was Thorsten Gillert aus dem Zander kreiert hat, zeigen wir Ihnen im nächsten Abschnitt.

Zander, Tomate & Fenchel – ein fein ausbalanciertes Sommergericht

Wer glaubt, Fischgericht sei gleich Fischgericht, wird hier eines Besseren belehrt. Thorsten Gillert kombiniert gebeizten Zander mit frischem Fenchelsalat, einer intensiven Tomatenemulsion und eiskaltem Tomatensorbet – eine ungewöhnliche, aber verblüffend harmonische Verbindung. Die unterschiedlichen Temperaturen, Konsistenzen und Aromen greifen ineinander wie ein kleines Uhrwerk: frisch, aromatisch, leicht – und dabei alles andere als simpel. Ein Teller für Genießer mit Sinn für Details.



Kaiserzanderfilet

Deutschland

frisch, 200-400 g/Stück

4,79* | 4,99 €
pro 100 g

Den Film zu
unserem Besuch
bei Thorsten Gillert
finden Sie hier.



Die weiße Réserve der Famille Perrin zeigt, wie klar und ausdrucksstark südliche Rhône-Weißweine sein können: eine Cuvée aus Grenache Blanc, Marsanne und Viognier, geprägt von Steinobst, Blütenhonig und einer feinen Kräuterwürze. Die Famille Perrin gilt als Pionier nachhaltigen Weinbaus in der Region, mit jahrzehntelanger Erfahrung im behutsamen Ausbau terroirbezogener Weine. Die sanfte Fülle des Weins balanciert die Süße des Fenchels, seine aromatische Tiefe fängt die Umami-Noten der Tomate ein – und die saftige Frische stützt den Fisch bis ins Finale.

KLEINER NAME, GROSSES ERLEBNIS – ZU GAST BEI PAUL DECKER IM KOER

Im Herzen von Winterhude, zwischen Leinpfadkanal und Alster, liegt das *koer* – ein junger Genusssort, der Restaurant und Bar auf wunderbar entspannte Weise miteinander verbindet. Der Name leitet sich vom plattdeutschen „in de Köör gahn“ ab, was so viel heißt wie „eine Auswahl treffen“ – und genau das ist hier Programm: Menü oder à la carte, Drinks an der Bar oder ein Abend mit allem drum und dran. Alles kann, nichts muss.

Das Interieur ist modern und offen gestaltet, die gesamte Fensterfront lässt sich zur Straße hin aufklappen – fast wie ein großes, einladendes Schaufenster, das die Grenzen zwischen Innen und Außen verschwimmen lässt. Wer hier einkehrt, wird herzlich empfangen – von einem Team, das mit Freude und Charme bei der Sache ist.

Gastgeber und Küchenchef Paul Decker bringt gemeinsam mit Sommelier Joshua Stagracyński kreative Küche und eine feine Auswahl an Weinen und Drinks auf die Teller und in die Gläser. Regional gedacht, modern umgesetzt – mit einem Gespür für Produkte, Aromen und Atmosphäre. Als wir Paul und Joshua für dieses Portrait besucht haben, war das *koer* noch ein Geheimtipp unter Kennern. Ein paar Wochen später dann die große Nachricht: Der erste Stern – was für ein Moment! Wir gratulieren von Herzen.

Eine wunderbare Auszeichnung für ein leidenschaftliches Team, das zeigt, wie zeitgemäße Gastronomie mit echter Handschrift und viel Persönlichkeit aussehen kann. Paul stammt ursprünglich von der Mosel, hat unter anderem bei Thomas Schanz gekocht und bringt heute im *koer* eine moderne, produktbetonte Küche auf den Teller. Mal pflanzlich, mal mit ausgewählten Fisch- oder Fleischakzenten – immer durchdacht, saisonal und kreativ.

Für dieses Portrait hat Paul unsere Eifler Ur-Lammhüfte verarbeitet. Im nächsten Teil erfahren Sie, was Paul Decker daraus entstehen ließ. Und wir sagen: Vielen Dank für den herzlichen Empfang – und bis ganz bald im *koer*!



Eifeler Ur-Lammhüfte – mild, zart und voller Charakter

Das Fleisch des Eifeler Ur-Lamms ist etwas ganz Besonderes. Die Tiere stammen aus dem Naturschutzgebiet der Eifel und gehören zu einer ursprünglichen, bewusst gezüchteten Rasse, die auf das sogenannte „Einola-Schaf“ zurückgeht – eine robuste Kreuzung aus regionalen Eifelschlägen mit hochwertigen Fleischböcken. Diese Lämmer wachsen in extensiver Weidehaltung auf, fressen eine natürliche Mischung aus Gräsern und Wildkräutern und bewegen sich das ganze Jahr über frei in der Natur. Das sorgt nicht nur für eine besonders artgerechte Aufzucht, sondern prägt auch die Qualität des Fleisches: Es ist fettarm, zart, saftig und entwickelt ein feinwürziges, klares Aroma – ganz ohne den oft gefürchteten Lammgeschmack.

Für das Gericht, das wir im *koer* begleiten durften, wurde die Hüfte verwendet – ein besonders zarter Cut aus der Keule. Sie eignet sich ideal für präzise Garmethoden wie Sous-vide oder Kurzbraten, bleibt wunderbar saftig und entfaltet dabei ihr feines, kräuterbetontes Aroma. Wer einmal die Eifeler Ur-Lammhüfte probiert hat, erkennt sofort, wie viel Charakter in so einem kleinen Stück Fleisch stecken kann.

Die beste Qualität – sorgfältig gereift, perfekt zugeschnitten – gibt es selbstverständlich im Frischeparadies. Jetzt sehen wir uns an, welche Kreationen Paul Decker aus dem *koer* hervorgebracht hat.

Zart gegarte Lammhüfte mit Zwiebelcreme, Spargel und Ziegenjoghurt-Gnocchi

Ein Gericht, das zeigt, wie spannend klassisch inspirierte Küche heute schmecken kann: Die sous-vide-gegarzte Eifeler Ur-Lammhüfte bringt Tiefe und Aroma, dazu kommt der feine Schmelz einer selbstgemachten Zwiebelcreme, grün gebratener Spargel und fluffige Gnocchi mit Ziegenkäse. Viel Aroma, klare Linie – und mit dem richtigen Timing auch zu Hause machbar.



Eifeler Ur-Lamm Hüftsteaks

Deutschland
frisch, ca. 500 g/Packung

44,99* | 46,99 €
pro kg

Hier geht's zum Film
über unseren Besuch
bei Paul Decker.



Greywacke gehört zu den renommiertesten Pinot-Noir-Erzeugern Neuseelands – ein Herzensprojekt von Kevin Judd, das für Finesse, Struktur und Tiefe steht. Der Wein stammt von küstennahen Parzellen in Marlborough und zeigt neben reifer Kirschfrucht und Cranberry feine Wildkräuternoten und einen Hauch Rauch. Die elegante Tanninstruktur und das kühle, seidige Mundgefühl greifen die Röstaromen der Zwiebelcreme auf, harmonisieren mit der zarten Textur des Lamms und setzen einen spannungsreichen Kontrast zur Frische der Gnocchi.



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

Top-Qualität aus Meer & Aquakultur



QSFP Seelachsloins mit Haut

Saftig-zart im Fleisch und angenehm mild im Geschmack – beim Braten bekommt die Haut eine herrlich krosse Note.

Wildfang Nordostatlantik/Islandschelf
frisch, 150 g+/Stück

2,59* | 2,79 €
pro 100 g

AB MITTWOCHS VERFÜGBAR

Austern Sylter Royal

Fein salzig mit klarer nordischer Note – unverwechselbar im Geschmack und voller maritimer Frische für den puren Genussmoment.

Aquakultur Deutschland

frisch, 12 Stück/Korb

41,99* | 43,99 €
pro Korb

FISCH DES MONATS!

QSFP REGENBOGENFORELLE – REGIONAL UND MIT SORGFALT GEZÜCHTET

In der traditionsreichen Fischzucht Reese mitten im grünen Schleswig-Holstein, wächst die QSFP Regenbogenforelle unter optimalen Bedingungen heran. Die familiengeführte Teichwirtschaft legt seit Generationen größten Wert auf artgerechte Haltung mit viel Platz, klarem Wasser und kontrollierter Fütterung – selbstverständlich ohne Gentechnik und ohne vorbeugende Antibiotika. Die Forellen reifen langsam, was ihnen ein festes, saftiges Fleisch und ein feines, harmonisches Aroma verleiht.

Das QSFP-Siegel steht hier für lückenlose Rückverfolgbarkeit, höchste Frische und verlässliche Herkunft. Jeder Fisch stammt direkt aus Schleswig-Holstein und gelangt ohne Umwege ins Frischeparadies.

Ob klassisch gebraten, sanft gedünstet oder modern mit aromatischen Kräutern verfeinert – die QSFP Regenbogenforelle ist ein Genuss für alle die erstklassigen Geschmack schätzen.



QSFP Regenbogenforelle

Aquakultur Deutschland/
Schleswig Holstein
frisch, 300-700 g/Stück

1,39* | 1,59 €
pro 100 g



Check deinen Fisch!

Lecker lecker Fisch Fisch.

Doppelt lecker: Entscheidest du dich für Produkte mit ASC- und MSC-Siegel, isst du nicht nur Fisch, der schmeckt. Du unterstützt gleichzeitig den Schutz von Meeren, Flüssen und Seen.

Das ist lecker für dich und den Planeten.



Unterstützt von



FRISCHE PARADIES



ASC Eismeersaiblingsfilet

Elegantes Aroma mit feinem Biss, perfekt für sanft gegarte, leichte Hauptgänge.

Aquakultur Island

frisch, 200-800 g/Stück

3,59* | 3,79 €
pro 100 g



ASC Heideforellenkaviar

mit Meersalz

Geschmackvoll, aromatisch und unkompliziert – perfekt zum Verfeinern.

Aquakultur Deutschland

frisch, 100 g/Glas, 119,90* | 129,90 €/kg

11,99* | 12,99 €
pro Glas

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



MSC-C-51804

MSC Föhrer Miesmuscheln

Intensiv im Geschmack und ideal für Pasta oder als Klassiker mit Weißwein.

Aquakultur Niederlande

frisch, extra, 1,5 kg/Schale

4,86* | 5,19 €/kg

7,29* | 7,79 €
pro Schale

Die Meeresfrüchte in diesem Produkt stammen aus einer Fischerei, die unabhängig nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. msc.org



FRISCHE PARADIES

Super Sashimi Thunfischfilet

Pure Qualität mit feiner Textur und elegantem Geschmack – ein Highlight für Sashimi-Liebhaber und perfekt für raffinierte Genussmomente.

Wildfang Östlicher Indischer Ozean
frisch

3,99* | 4,29 €
pro 100 g

Rauchlachs

Sanft geräuchert, aromatisch und vielseitig – pur oder auf frischem Brot.

Aquakultur Norwegen

geräuchert, geschnitten, 200 g/Packung

44,95* | 47,45 €/kg

8,99* | 9,49 €
pro Packung

Graved Lachs

Zart gebeizt, mit feinen Kräutern – ein Klassiker auf jeder Vorspeisenplatte.

Aquakultur Norwegen

frisch

geschnitten, 200 g/Packung

44,95* | 47,45 €/kg

8,99* | 9,49 €
pro Packung

BALSAMESSIGE

Balsam Essig Schwarzer Pfeffer

Ein Balsamessig mit Pfeffernote, der Salaten, Gemüse und Saucen das gewisse Etwas verleiht. Deutschland

200 ml/Flasche

69,45* | 72,45 €/l

13,89* | 14,49 €
pro Flasche

Balsam Granatapfelessig

Fruchtig-säuerlich, ein schöner Begleiter für Spätsommergerichte.

Deutschland

200 ml/Flasche

69,45* | 72,45 €/l

13,89* | 14,49 €
pro Flasche

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

FLEISCH & MEHR

Beste Stücke aus Deutschland



FRISCHE PARADIES

DUROC Schweinemagerbacken

Saftig und aromatisch – ein Highlight für klassische Herbstgerichte.

Deutschland

frisch, ca. 1 kg/Packung

16,99* | 17,99 €
pro kg

DUROC Schweinekrustenbraten

Knusprige Kruste, saftiges Fleisch – ein echter Genussmoment.

Deutschland

frisch, ca. 2 kg/Stück

10,99* | 11,99 €
pro kg

OCHSE UND DRY AGED VOM RIND

Bayrisches Ochsenbürgermeisterstück

Traditionell, kräftig im Geschmack – eignet sich hervorragend zum Schmoren und Braten.

Deutschland

frisch, ca. 1 kg/Stück

23,99* | 26,99 €
pro kg

Bayrischer Ochsentafelspitz

Zartes Fleisch, aromatische Rinderbrühe – einfach nur lecker.

Deutschland

frisch, ca. 1,5 kg/Stück

23,99* | 26,99 €
pro kg

Dry Aged Färsenroastbeef

Intensiv gereift, butterzart – ein Klassiker für herbstliche Genussabende.

Deutschland

frisch, ca. 1 kg/Stück

44,99* | 49,99 €
pro kg

M00Q Dry Aged Rindergulasch

Würzig und aromatisch, mit intensivem Fleischgeschmack.

Deutschland

frisch, ca. 1 kg/Packung

21,99* | 23,99 €
pro kg

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

LAMM & KANNINCHEN AUS DER EIFEL

Eifeler Ur-Lammkeule

ohne Knochen

Zart und vollmundig, ideal für frühherbstliche Sonntagessen.

Deutschland/Eifel

frisch, ca. 0,8 kg/Stück

31,99* | 33,99 €
pro kg

Eifeler Kaninchenrückenfilet

Das zarte und saftige Fleisch eignet sich zum Grillen, Braten oder Schmoren.

Deutschland/Eifel

frisch, ca. 500 g/Packung

34,99* | 36,99 €
pro kg

Eifeler Kaninchenkeulen

Saftig und mild im Geschmack – ein Klassiker der saisonalen Küche.

Deutschland/Eifel

frisch, 2 x ca. 250 g/Packung

27,99* | 28,99 €
pro kg



BALDAUF Käse aus Familientradition

Gegründet im Jahr 1862, ist die Firma Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG seit fünf Generationen im Besitz der Familie Baldauf. Heute werden die Baldauf Schnitt- und Hartkäse in den Senne- reien in Goßholz und Hopfen gekäst sowie in den hauseigenen Reifekellern gepflegt und gereift. Für Baldauf Käse wird ausschließlich Weide- und Heumilch g.t.S. verwendet. Die enge, respektvolle Partnerschaft mit den Allgäuer Weide- und Heumilchbauern ist ein essentieller Bestandteil der Firmen- philosophie.



Schnittkäse

in der Sorte: Wildblume, Zitronenpfeffer

mind. 50% Fett i. Tr.

Deutschland/Allgäu

frisch, 300 g/Stück

23,30* | 24,97 €/kg

JE 6,99* | 7,49 €
pro Stück

Allgäuer Bergkäse g.t.S.

mind 50% Fett i. Tr.

Deutschland/Allgäu

frisch, 300 g/Stück

21,63* | 23,30 €/kg

6,49* | 6,99 €
pro Stück



DZIUGAS Käse aus Litauen

DZIUGAS ist ein besonders hochwertiger Hartkäse aus Litauen, der seit über 100 Jahren in traditioneller Weise in einem aufwändigen Verfahren hergestellt wird. Die Milch stammt von Kühen, die in freier Natur weiden. Dziugas wird ausschließlich aus Sommermilch (Heumilch) produziert.



DZIUGAS Hartkäse aus Litauen g.g.A.

Von nussig-mild bis kräftig-intensiv, ideal für Käseplatten, Pasta und zum Snacken.

180 g/Stück

12 Monate gereift, mind. 40 % Fett i. Tr.

21,06* | 22,17 €/kg

3,79* | 3,99 €
pro Stück

18 Monate gereift, mind. 40 % Fett i. Tr.

23,83* | 24,94 €/kg

4,29* | 4,49 €
pro Stück

24 Monate gereift, mind. 40 % Fett i. Tr.

29,39* | 30,50 €/kg

5,29* | 5,49 €
pro Stück



OBST, GEMÜSE & MEHR

Unsere Auswahl im September

Feigen

Süß und saftig, ein Hauch von Spätsommer auf dem Teller.

Italien/Türkei
frisch

0,94* | 0,99 €
pro Stück

Granatapfel

Jetzt ist wieder Saison. Die Kerne verleihen Salaten, süßen und herzhaften Gerichten eine angenehm fruchtige Note.

Israel/Türkei
frisch

2,19* | 2,29 €
pro Stück

Roscoff Zwiebeln

Die rosafarbenen Zwiebeln sind süßlich-aromatisch und ideal für herbstliche Rezepte.

Frankreich
frisch, 1 kg/Netz

6,99* | 7,49 €
pro Netz

Butternut Kürbis

Mild-nussig, perfekt für cremige Suppen oder Ofengerichte im September.

Portugal/Niederlande
frisch

1,79* | 1,99 €
pro kg

KELTENHOF Wilder Blumenkohl Mix

Abwechslungsreicher Mix aus buntem Kohl – gesund und dekorativ.

Deutschland
frisch, 300 g/Packung
23,30* | 24,97 €/kg

6,99* | 7,49 €
pro Packung

KELTENHOF Junge Blattsalate

Frisch und knackig – ein bunter Herbstgruß für jede Schale.

Deutschland
frisch, 250 g/Packung
19,96* | 21,96 €/kg

4,99* | 5,49 €
pro Packung

Piccolo Steinpilze

halbiert

Intensives Aroma, ideal zum Braten oder für cremige Pastagerichte.

gefroren, 300 g/Packung
26,63* | 28,30 €/kg

7,99* | 8,49 €
pro Packung

Spitzmorcheln

Fein und nussig – der herbstliche Pilzklassiker für Genießer.

gefroren, 125 g/Packung
47,92* | 51,92 €/kg

5,99* | 6,49 €
pro Packung

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



SAISONTIPP

POCK Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



Nussig-intensiv – ein herbstlicher Klassiker für Salate und Suppen oder zum Verfeinern.

Österreich, 250 ml/Flasche

49,96* | 53,96 €/kg

12,49* | 13,49 €
pro Flasche



FRISCHE PARADIES

Pralinenmischung

mit Alkohol (Amaretto Trüffel, Cointreau Trüffel, Marc de Champagne Vollmilch, Marc de Champagne Zartbitter, Weinbrand Trüffel, Rum Trüffel, Vanille Trüffel, Himbeer Trüffel)

ohne Alkohol (Weiße Schokolade Nusstrio, Weiße Schokolade Vanille, Weiße Schokolade Maracuja, Vollmilch Salzkaramell, Mandel-Sahne Nougat, Dunkler Nougat, Zartbitter Waldbeer Joghurt, Zartbitter Himbeermarzipan)

Süß und verführerisch – ideal für die Auszeit zwischendurch oder als kleine Aufmerksamkeit.

Deutschland, 16er, 185 g/Packung

102,65* | 108,05 €/kg

JE 18,99* | 19,99 €
pro Packung

PAIN Y TRADITION BIO Kürbiskernbrot

Rustikal und aromatisch – ideal für den Start in den Herbsttag.

Luxemburg

gefroren, 350 g/Stück

14,26* | 15,69 €/kg

4,99* | 5,49 €
pro Stück

PAIN Y TRADITION Brot Ardennais

Herzhaft und saftig – perfekt für herbstliche Brotzeiten.

gefroren, 440 g/Stück

9,07* | 9,75 €/kg

3,99* | 4,29 €
pro Stück

PAIN Y TRADITION Müslibrot

Fruchtig-nussig, voller Energie für den goldenen Herbst.

gefroren, 440 g/Stück

12,48* | 13,61 €/kg

5,49* | 5,99 €
pro Stück



WEINE & PRICKELNDES

Für die perfekten Genussmomente



EDOUARD DELAUNAY Septembre Chardonnay Bourgogne AOP

Feine Balance aus Frucht, Würze und
Burgund-Mineralik.

Burgund | Frankreich

0,75 l/Flasche 21,32* | 22,65 €/l

15,99* | 16,99 €
pro Flasche



PFEFFINGEN Sauvignon Blanc VDP.Gutswein

Zitrus, Holunder, klarer Stil – frischer
Pfälzer Typ.

Pfalz | Deutschland

0,75 l/Flasche 11,99* | 12,65 €/l

8,99* | 9,49 €
pro Flasche



BIO HERÈNCIA La Imprudent D.O. Terra Alta

Weißer Blüten, Steinobst, mediterrane
Mineralik.

Terra Alta | Spanien

0,75 l/Flasche 10,65* | 11,32 €/l

7,99* | 8,49 €
pro Flasche



SELVA CAPUZZA Lugana Selva Capuzza DOC

Saftig, zartwürzig, mit feiner Kräuter-
frische.

Lombardei | Italien

0,75 l/Flasche 13,32* | 14,65 €/l

9,99* | 10,99 €
pro Flasche



FAMILLE PERRIN Les Animaux Rosé Côtes du Luberon AOP

Fruchtig, hell, mit südlicher Kräuternote
und Zug.

Rhône | Frankreich

0,75 l/Flasche 7,99* | 9,32 €/l

5,99* | 6,99 €
pro Flasche



MDCV SARL Ultimate Provence Rosé AOP

Provence-Rosé mit Blütenduft und
zitrischer Frische.

Provence | Frankreich

0,75 l/Flasche 23,99* | 25,32 €/l

17,99* | 18,99 €
pro Flasche



COLLE AL VENTO Carezza Primitivo di Manduria DOP

Reife Frucht, Gewürze, weich und
kraftvoll.

Apulien | Italien

0,75 l/Flasche 13,32* | 14,65 €/l

9,99* | 10,99 €
pro Flasche



KTIMA PAPAIOANNOU Saint George-Agiorgitiko

Dunkle Beeren, feines Tannin, grie-
chisch und elegant.

Nemea | Griechenland

0,75 l/Flasche 18,65* | 19,32 €/l

13,99* | 14,49 €
pro Flasche



EDOUARD DELAUNAY Septembre Pinot Noir Bourgogne AOP

Rote Frucht, feine Struktur – klassisch
Burgund.

Burgund | Frankreich

0,75 l/Flasche 21,32* | 22,65 €/l

15,99* | 16,99 €
pro Flasche



OLIVIER LEFLAIVE Pinot Noir Cuvée Margot Bourgogne AOP

Klarer Pinot mit Frische, Eleganz und
feiner Würze.

Burgund | Frankreich

0,75 l/Flasche 37,32* | 38,65 €/l

27,99* | 28,99 €
pro Flasche



CA'DEL BOSCO Vintage Collection Extra Brut

Tief, präzise, komplex – Franciacorta
mit Schliff.

Lombardei | Italien

0,75 l/Flasche 75,99* | 77,32 €/l

56,99* | 57,99 €
pro Flasche



MOËT & CHANDON Moët Brut Impérial Rosé

Feine Perlage, helle Beeren, Rosé mit
Stil.

Champagne | Frankreich

0,75 l/Flasche 78,65* | 79,99 €/l

58,99* | 59,99 €
pro Flasche

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

GENUSSWOCHENENDE

AUSTERNVIELFALT

10. & 11. Oktober

- Save the Date -



ISLAND BAKERY Gebäck aus Schottland

Frische Meeresluft, wilde Küstenlandschaften und traditionelles Handwerk prägen die kleinen Scones, Shortbreads und Kekse der Island Bakery auf der Isle of Mull. Mit besten Bio-Zutaten, viel Hingabe und unverwechselbarer Rezeptur entstehen hier köstliche Gebäckkreationen – gebacken in mit Holz befeuerten Öfen und inspiriert von der rauen Schönheit der schottischen Inseln. Lassen Sie sich von dem natürlichen Geschmack begeistern.



DE-ÖKO-006



BIO Kekse Oat Crumbles

Schottland/UK, 125 g/Packung
43,92* | 46,32 €/kg

5,49* | 5,79 €
pro Packung

DE-ÖKO-006



BIO Kekse Apple Crumbles

Schottland/UK, 125 g/Packung
51,92* | 54,32 €/kg

6,49* | 6,79 €
pro Packung

DE-ÖKO-006



BIO Kekse Shortbread

Schottland/UK, 125 g/Packung
43,92* | 46,32 €/kg

5,49* | 5,79 €
pro Packung



FLOR DE SAL – ES TRENC

Eine sanfte Meeresbrise, viel Sonne, geringe Luftfeuchtigkeit und kristallklares Meerwasser sorgen im Südosten Mallorcas für ein einzigartiges Umfeld, um einzigartiges Meersalz zu gewinnen. Inspiriert von der Schönheit und Artenvielfalt des Naturschutzgebiets Es Trenc entstehen hier wahre Meisterwerke der Salzkunst. Ob klassisch oder mit regionalen Zutaten verfeinert – hier ist für jeden Anlass das richtige Salz zu finden. Bringen Sie den mediterranen Genuss auch in Ihre Küche.

Mallorquinisches Flor de Sal

Spanien/Mallorca, 90 g/Dose

in der Sorte: geräuchert

99,89* | 111,00 €/kg

8,99* | 9,99 €
pro Dose

in der Sorte: pikant

88,78* | 99,89 €/kg

7,99* | 8,99 €
pro Dose

Mallorquinische Meersalzpyramiden

Spanien/Mallorca, 250 g/Dose

39,96* | 43,96 €/kg

9,99* | 10,99 €
pro Dose





Geschmortes Frischeparadies Duroc mit Navetten und Senfkaviar

Hier geht es
zu unserem
Rezept des Monats



KENNEN SIE SCHON UNSEREN Onlineshop?



Vielfältige Auswahl und inspirierende Ideen machen Ihren Einkauf zum Genuss. Verlassen Sie sich dabei wie gewohnt auf höchste Frische und bewährte Spitzenqualität. Entdecken Sie unseren Onlineshop – und holen Sie sich den Genuss ganz bequem direkt nach Hause!

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.

