



FRISCHE PARADIES

EINKAUFEN
OHNE
GEWERBESCHEIN

GENUSS

AUSSICHTEN

JETZT NEU!
* 10% RABATT

mit Ihrer Genusskarte
(blue | gold | platin)

GÜLTIG VOM
13. BIS 25. OKTOBER



QSFP Knurrhahn
Wildfang Nordostatlantik/
Biskayaschelf, frisch, 0,4-1 kg/Stück

2,99 €*
pro 100 g

Rehbraten

aus der Keule
Deutschland
gefroren, ca. 500 g/Packung

36,99 €*
pro kg

PRODUCT MEETS CHEF

Unsere Profis im Oktober



OFFENE KÜCHE, OFFENER GEIST – ZU GAST BEI SAMUEL HAAS IM DAE MON

Es ist nicht unser erster Besuch im *Dae Mon* am Monbijouplatz – und bestimmt auch nicht der letzte. Das Restaurant ist längst ein fester Anlaufpunkt für alle, die in Berlin Lust auf mutige Küche in modernem Ambiente haben. Direkt gegenüber der Museumsinsel trifft man hier auf die Open Minded Cuisine: ein Ansatz, der keine Regeln kennt außer der, mit besten Produkten zu kochen und das zu servieren, was gerade inspiriert. Diesmal hat uns Samuel Haas empfangen. Sachlich, konzentriert und mit einem künstlerischen Blick auf jedes Detail hat er uns willkommen geheißen – und in kürzester Zeit ein starkes Gericht mit Knurrhahn auf den Teller gebracht. Keine großen Gesten, kein Show-Effekt – vielmehr eine präzise, fast mystische Art zu kochen, die den Fisch und seine Aromen in den Mittelpunkt stellt. Genau dafür steht das *Dae Mon*: für Spontanität, Präzision und überraschende Geschmackskombinationen. Mal gibt es japanische Udon mit Hummer, mal eine gefüllte Wachtel, mal eben ein Fischgericht wie von unserem Knurrhahn – immer frisch, immer anders, immer charaktervoll. Wer Lust auf moderne Küche ohne Schubladen hat, der ist hier richtig: Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr am Monbijouplatz 11. Für uns war es ein Besuch, der gezeigt hat: Mit Samuel und dem *Dae Mon* bleibt Berlin kulinarisch spannend.



QSFP Knurrhahn aus der Bretagne – vielseitig und charakterstark

Der Knurrhahn ist kein Alltagsfisch – dafür sorgt schon sein markantes Äußeres mit den großen Brustflossen. Vor allem aber sein fester Biss, das feine, weiße Fleisch und die leichte Süße machen ihn zu einem besonderen Fang. Wir beziehen unseren Knurrhahn in absoluter Spitzenqualität aus der Bretagne. Nur die besten Exemplare schaffen es in unser Sortiment – und verdienen damit das Qualitätssiegel Frischeparadies (QSFP).

Kulinarisch zeigt sich der Knurrhahn äußerst vielseitig: Er lässt sich im Ganzen braten, grillen oder schmoren, seine Filets sind ideal zum Dämpfen oder Pochieren. In der klassischen französischen Küche ist er fester Bestandteil aromatischer Fischsuppen, und seine Karkassen ergeben eine exzellente Basis für kräftige Fonds. Auch modern interpretiert – mit frischem Gemüse, Kräutern oder leichten Saucen – entfaltet er sein volles Potenzial.

Ein Fisch, der überrascht, begeistert und jede Küche bereichert. Und was Samuel im *Dae Mon* aus unserem QSFP-Knurrhahn zubereitet hat, erfahren Sie im nächsten Abschnitt.

Knurrhahn mit Petersilienwurzelcreme, Petersiliensauce & Mirin-Tare

Ein Fisch mit Charakter trifft auf eine fein abgestimmte Komposition: Der Knurrhahn bringt von Natur aus festes, aromatisches Fleisch mit, das perfekt zu kräftigen Begleitern passt. Hier verbindet er sich mit einer samtigen Petersilienwurzelcreme, einer hellgrünen, frisch-intensiven Petersiliensauce und einer süßlich-würzigen Mirin-Tare. Gemeinsam entsteht ein Gericht, das Eleganz und Tiefe vereint – modern interpretiert, dabei klar und präzise. Alle Zutaten bekommen Sie natürlich in bester Qualität im Frischeparadies.

Der Rosé von Ultimate Provence ist Ausdruck moderner Provence-Stilistik: duftig, geradlinig und mit kühler Frucht ausgestattet. Syrah, Grenache und Rolle vereinen sich zu einem Rosé mit Noten von weißem Pfirsich, rosa Grapefruit und subtiler Würze. Die zarte Aromatik des Knurrhahns wird durch die Frische des Weins belebt, während die Mirin-Tare und die süßlich-erdige Petersilienwurzel durch Frucht, Struktur und Kräuteranklänge des Rosés ausbalanciert werden. Ein verspieltes, aber präzises Zusammenspiel.



QSFP Knurrhahn



Wildfang Nordostatlantik/
Biskayaschelf, frisch, 0,4-1 kg/Stück

2,99 €*
pro 100 g



Den Film zu
unserem Besuch
bei Samuel Haas
finden Sie hier.



ZU GAST BEI CHRISTOPHER WECKER IM MACIONGA – KULINARISCHE HANDSCHRIFT AUS BERLIN-CHARLOTTENBURG



Mitten in Berlin-Charlottenburg, nur einen Steinwurf vom Savignyplatz entfernt, steht das *Macianga* für modernes Fine Dining mit Charakter. Der Name geht auf Gastgeber André Macianga zurück – bekannt aus dem *Restaurant Tim Raue* und heute verantwortlich für eine der spannendsten Weinkarten der Stadt. In der Küche aber gibt Christopher Wecker den Ton an. Und wie! Christopher hat uns an seinem freien Tag empfangen, um gemeinsam zu kochen, zu erzählen und uns mit auf seine kulinarische Reise zu nehmen – dafür ein herzliches Dankeschön! Was er im *Macianga* auf die Teller bringt, ist eine deutsche Küche mit Tiefgang, Witz und viel Persönlichkeit. Seine Stationen – vom *Gasthaus Spieker* über acht Jahre bei *Tim Raue* bis zur *Villa Kellermann* – prägen seinen Stil: klassisch gedacht, modern interpretiert, immer mit klarem Fokus auf Aromen und Textur.

Die Gäste können wählen zwischen einer À-la-carte-Auswahl oder einem Menü in sechs Gängen, das verschiedene Regionen Deutschlands aufgreift – von der Ostsee bis nach Ostwestfalen. Dabei wird auch gerne improvisiert, aus dem Bauch heraus gekocht, inspiriert von Team, Stadt, Produkten – oder einem Fischbrötchen an der Küste, wie Christopher selbst erzählt. Die Verbindung zur beeindruckenden Weinauswahl bleibt natürlich zentral – aber an unserem Tag im *Macianga* stand vor allem eines im Vordergrund: die Freude am Produkt, am Handwerk, am Kochen selbst.

Was Christopher aus unserem Glattbutt gemacht hat, ist ein wahrer Hochgenuss! Wir sagen: Danke für den warmen Empfang – und bis ganz bald in der Xantener Straße 9!

Glattbutt – unterschätzt, vielseitig, elegant

Der edle Plattfisch gehört zur Familie der Schollen, ist ein enger Verwandter des Steinbutts – und steht diesem geschmacklich in nichts nach. Sein Fleisch ist hell, feinfasrig und hat eine wunderbar zarte Textur. Im Vergleich zum bekannteren Steinbutt bringt der Glattbutt oft eine noch subtilere Süße mit, ist weniger muskulös, aber dafür besonders elegant auf dem Teller.

Ob sanft in Butter gebraten, im Ganzen auf der Gräte gegart oder leicht gepökelt und gepickelt – der Glattbutt verträgt Säure, Schärfe, Süße, Kräuter oder Umami-Begleiter gleichermaßen. Besonders schön: die Haut wird beim Braten herrlich knusprig, wenn man sie gut vorbereitet.

Im Frischeparadies findet man Glattbutt in QSFP-zertifizierter Qualität – das bedeutet: streng selektiert, besonders frisch, lückenlos rückverfolgbar und perfekt vorbereitet für die anspruchsvolle Küche. Wer ihn verarbeitet, spürt sofort, warum dieser Fisch wieder mehr Aufmerksamkeit verdient.

Wie ein Spitzenkoch ihn zubereiten würde? Eine spannende Antwort darauf hat uns Christopher Wecker gegeben.

Rezept: Glattbutt mit Estragon, Apfel und Muschel-Beurre-Blanc

Ein Teller, der Eleganz und Spannung perfekt vereint: Zart gegarter Glattbutt wird begleitet von einer cremigen Muschel-Beurre-Blanc, die Tiefe und Schmelz ins Gericht bringt. Estragon-Püree und Estragon-Öl sorgen für kräutrige Frische, während das fruchtige Apfelgel eine feine, säuerliche Leichtigkeit einbringt. Knusprige Dashi-Chips setzen einen spannenden Akzent in Textur und Geschmack, und ein Hauch Algenstaub vollendet das Ganze mit maritimer Würze.



Dieser Chablis von La Chablisienne wächst auf Kimmeridge-Böden und verführt mit feiner Aromatik von grünem Apfel, Zitruszeste und nassem Stein, begleitet von einer dezenten salzigen Note. Der Wein fängt die jodige Tiefe der Muschel-Beurre-blanc auf, stützt die Kräuternoten des Estragons und unterstreicht mit seiner Frische und Linearität die zarte Textur des Glattbutts – ein filigranes, zugleich spannungsreiches Pairing.



Hier geht's zum Film über unseren Besuch bei Christopher Wecker.



QSFP Glattbutt



Zartes, festes Fleisch mit feinem Geschmack – ideal für die leichte Herbstküche. Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf frisch, 1-2 kg/Stück

5,49 €
pro 100 g



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

FISCH & MEHR

Top-Qualität aus salzigen Gewässern



FRISCHE PARADIES

Auster Fine de Claire Marennes Oléron

Klassische Austern mit eleganter Meeresnote –
Genuss pur.

Aquakultur Frankreich

frisch, Größe G/N2, 12 Stück/Korb

19,99 €*
pro Korb

Auster Spéciale Chironfils

Besonders fleischig und intensiv – ein Highlight
für festliche Momente.

Aquakultur Frankreich

frisch, Größe G/N2, 12 Stück/Korb

29,99 €*
pro Korb

Garnelen,

ohne Kopf, ohne Schale

Praktisch vorbereitet und vielseitig – perfekt
für herbstliche Pastagerichte.

Aquakultur Vietnam

gefroren, 8/12er, 1 kg/Beutel

800 g Abtropfgewicht

43,74 €/kg*

34,99 €*
pro Beutel

*Zusätzlich 10% Rabatt nur gültig mit Ihrer Genusskarte (blue | gold | platin).
Die Genusskarte (basic) ist von der Rabattaktion ausgeschlossen.

Champagner-Frühstück

AB SOFORT JEDEN SAMSTAG BEI UNS IM BISTRO!



**So beginnt der Start ins Wochenende
besonders spritzig.**

Genießen Sie ein prickelndes Frühstück
der besonderen Art. Jeden Samstag
von 09:00 bis 11:30 Uhr gibt es Champagner
(Hubert de Gertale) für 5,00 € pro Glas¹.

Für den perfekten Genuss dazu:
frische Austern ab 3,50 € pro Stück

Keine Reservierung nötig – einfach vorbei-
kommen, zurücklehnen und genießen!

¹maximal 2 Gläser pro Person.



QSFP Seeteufelbäckchen

Zart und saftig, eine besondere Spezialität für Kenner.

Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf
frisch, ca. 45 g/Stück

3,79 €*
pro 100 g



QSFP Schollenfilet

Mild im Geschmack und unkompliziert in der Zubereitung.
Wildfang Nordostatlantik/Islandschelf
frisch, 150-200 g/Stück

4,29 €*
pro 100 g

Lachsfilet

mit Haut

Saftig, zart und beliebt – ein Allrounder für jeden Anlass.

Aquakultur Island,
frisch

2,49 €*
pro 100 g

Seehechtloins

mit Haut

Fester Biss und klarer Geschmack – perfekt für Pfanne oder Grill.

Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf
frisch, 150 g+/Stück

4,69 €*
pro 100 g



FISCH DES MONATS!

ASC ADLERFISCH – NACHHALTIG AUS KROATISCHER AQUAKULTUR

Vor der kroatischen Küste wächst der ASC-zertifizierte Adlerfisch in modernen Aquakulturen auf. Die Zuchtbetriebe arbeiten nach strengen Nachhaltigkeitsstandards, achten auf artgerechte Haltung und eine verantwortungsvolle, kontrollierte Fütterung. So

entsteht ein Fisch, der höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird.

Das feste, weiße Fleisch des Adlerfisches begeistert mit mildem, feinem Aroma und großer Vielseitigkeit. Ob gegrillt mit frischen Kräutern, schonend im Ofen gegart oder klassisch in der Pfanne gebraten – er bringt mediterranen Genuss auf den Teller und überzeugt in vielen Zubereitungsarten.

Das ASC-Siegel garantiert verantwortungsvolle Aquakultur, lückenlose Rückverfolgbarkeit und verlässliche Herkunft. Jeder Adlerfisch gelangt frisch und ohne Umwege ins Frischeparadies – für nachhaltigen Fischgenuss mit echtem Mittelmeercharakter.



ASC Adlerfischfilet

mit Haut

Aquakultur Kroatien
frisch, ca. 700 g/Stück

3,79 €*
pro 100 g

Dieses Produkt stammt aus einer Zucht, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für verantwortungsvolle Aquakulturen zertifiziert wurde. www.asc-aqua.org



FRISCHE PARADIES

Geräucherter Heilbutt

geschnitten

Sanft geräuchert mit feiner Note – köstlich auf Brot oder Salat.

Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf/
Islandschelf

geräuchert, frisch, 200 g/Packung
54,95 €/kg*

10,99 €*
pro Packung

DE-ÖKO-006



Irischer Bio Rauchlachs

geschnitten

Edler Rauchgeschmack und butterart – ideal für Brunch oder Vorspeisen.

Aquakultur Irland
geräuchert, frisch, 200 g/Packung

74,95 €/kg*

14,99 €*
pro Packung



DE CECCO Paccheri No. 125

Diese Pastasorte passt perfekt zu cremigen und kräftigen Fleischsaucen. Auch zum Überbacken sind sie bestens geeignet.

500 g/Packung
5,98 €/kg*

2,99 €*
pro Packung



DE CECCO italienische Tradition für Pasta-Genießer

Ob Spaghetti, Fusilli oder Paccheri – De Cecco bietet ein vielfältiges Pastasortiment, das durch feine Saucen und Pesti ergänzt wird. Mit ihrer Qualität und dem authentischen Geschmack bringen die Produkte italienisches Flair auf jeden Teller und machen jede Pasta-Zubereitung zu einem Genuss.

DE CECCO Fusilli No. 34

Die klassische Spiralnudel ist ein echter Allrounder. Sie passt zu Saucen aller Art – egal ob Fleisch-, Fisch- oder Gemüsesaucen.

500 g/Packung
4,98 €/kg*

2,49 €*
pro Packung

DE CECCO Spaghettini No. 11

Feiner als die klassische Spaghetti, unkompliziert in der Zubereitung und passt perfekt zu Saucen oder würzigen Pesti.

500 g/Packung
4,98 €/kg*

2,49 €*
pro Packung

FLEISCH & MEHR

Jetzt wird's wieder deftig



FRISCHE PARADIES

DUROC Kasslernacken

Saftig, aromatisch und dezent geräuchert – ideal für deftige Klassiker.

Deutschland

frisch, ca. 1,3 kg/Stück

16,99 €*
pro kg

MOOQ

Dry Aged Rindergulasch

Kräftig im Aroma und wunderbar zart – perfekt für herbstliche Schmorgerichte.

Deutschland

frisch, 1 kg/Packung

23,99 €*
pro kg

Kalbskarree Kotelett

Feines Fleisch mit mildem Geschmack – ein Genussstück für besondere Momente.

EU

frisch, ca. 350 g/Stück

56,99 €*
pro kg

Rehbraten

aus der Keule

Zartes Wildfleisch, langsam geschmort, ein echtes Highlight im Oktober.

Deutschland

gefroren, ca. 500 g/Packung

36,99 €*
pro kg

Hirschmedaillons

aus der Keule

Butterzart und aromatisch, perfekt für festliche Herbstgerichte.

Deutschland

gefroren, ca. 500 g/Packung

31,99 €*
pro kg

Wildschwein Edelgulasch

Kräftig und herzhaft – ideal für wärmende Schmorgerichte in der kühlen Jahreszeit.

Deutschland

gefroren, ca. 500 g/Packung

25,99 €*
pro kg



QSFP Marensin Schwarzfederhuhn

Fein-würzig und saftig – ein traditionelles französisches Geflügel für besondere Anlässe.

Frankreich

frisch, ca. 1,6 kg/Stück

12,49 €*
pro kg

PÈRE LÉON Maisentenbrust

Zart, aromatisch und vielseitig – ein Klassiker der französischen Küche.

Frankreich

frisch, 2 x ca. 200 g/Packung

24,49 €*
pro kg

PÈRE LÉON Maisentenkeulen

Saftig und kräftig im Geschmack – ideal für herbstliche Schmorgerichte.

Frankreich

frisch, 2 x ca. 200 g/Packung

12,99 €*
pro kg

* Zusätzlich 10 % Rabatt nur gültig mit Ihrer Genusskarte (blue | gold | platin). Die Genusskarte (basic) ist von der Rabattaktion ausgeschlossen.

TEGERNSEER LAND Bergkäs

in den Sorten: jung und alt
mind. 45% Fett i. Tr.

Würzig und vollmundig – ein echtes Stück Alpen-
kultur. Ideal für Brotzeit, Gratins oder Aufläufe.

Deutschland
aus Kuhrohmlch, 280 g/Stück
32,11 €/kg*

JE 8,99 €*
pro Stück

TEGERNSEER LAND Reibkäs-Mischung

mind. 45% Fett i. Tr.

Praktisch und aromatisch – perfekt zum
Überbacken und Verfeinern.

Deutschland
aus Kuhrohmlch, 200 g/Packung
23,95 €/kg*

4,79 €*
pro Packung

Vacherin Mont d'Or g.U.

45% Fett i.Tr.

Cremig und würzig, im Ofen ein echtes
Highlight für gemütliche Abende.

Frankreich
aus Kuhmilch, 360 g/Stück
41,64 €/kg*

14,99 €*
pro Stück



FRISCHE PARADIES

DE-ÖKO-006



BIO Ahornsirup

Naturbelassene Süße aus Kanada –
perfekt für Pancakes & Desserts.

Kanada, 200 ml/Flasche
39,95 €/l*

7,99 €*
pro Flasche

Streichpraline Vollmilch

Zartschmelzend und süß – ein cremiger Genuss
fürs Brot.

240 g/Glas, 16 Portionen
29,13 €/kg*

6,99 €*
pro Glas

Quittenmark

Fruchtig-herb und aromatisch – ein Klassiker für
den Herbst.

190 g/Glas
14,68 €/kg*

2,79 €*
pro Glas

Mandelmus

Fein-nussig und cremig – vielseitig in der Küche
einsetzbar.

190 g/Glas
27,84 €/kg*

5,29 €*
pro Glas

Pistazienmus

Intensiv, aromatisch und edel – ideal zum
Verfeinern von Süßspeisen.

190 g/Glas
78,89 €/kg*

14,99 €*
pro Glas

NEU IM SORTIMENT

KNÖDEL AUS SÜDTIROL

Knödel gehören zu Südtirol wie die Berge –
herzhaft, bodenständig und voller Ge-
schmack. Mit den Neureuther Knödeln holst
du dir ein Stück alpiner Tradition nach Hause:
ob klassisch mit Käse, aromatisch mit Spinat
oder als kräftige Kaspresknödel. Einfach
zuzubereiten und immer ein Genuss.

Südtiroler Kaspresknödel

Italien/Südtirol
frisch, 2 x 115 g/Packung
19,52 €/kg*

4,49 €*
pro Packung



Südtiroler Käseknödel

Italien/Südtirol
frisch, 4 x 80 g/Packung
14,03 €/kg*

4,49 €*
pro Packung

Südtiroler Spinatknödel

Italien/Südtirol
frisch, 4 x 50 g/Packung
22,45 €/kg*

4,49 €*
pro Packung



OBST, GEMÜSE & MEHR

Unsere Herbstvielfalt

BUNTER OKTOBER

Birnen Williams grün

Saftig-süß und aromatisch – ein Klassiker für Desserts und Käseplatten.

Italien

frisch, Klasse I

4,69 €*
pro kg

Granatapfel

Fruchtig-frisch und saftig – bringt lebendige Farbe und knackige Frische in Salate, Bowls oder Müslis.

Italien/Spanien

frisch

2,49 €*
pro Stück

Muskat Kürbis

Vielseitig einsetzbar und kräftig im Aroma, ein Klassiker der Herbstküche.

Frankreich/Niederlande

frisch, ca. 4 kg/Stück

2,19 €*
pro kg

Chioggia Bete

Mild im Geschmack, optisch ein Highlight auf jedem Teller.

Niederlande

frisch, Klasse I

2,99 €*
pro kg

Mini Karotten

mehrfarbig

Knackig, süß und handlich – ideal als Snack oder Beilage.

Südafrika

frisch, Klasse I, 200 g/Schale

24,95 €/kg*

4,99 €*
pro Schale



KELTENHOF Feldsalat

Zarte Blätter mit feinem, nussigen Aroma, die jeden Teller veredeln und sich wunderbar mit Kürbis, Nüssen oder Maronen kombinieren lassen.

Italien

frisch, 250 g/Beutel

18,76 €/kg*

4,69 €*
pro Beutel

PONTHIER Maronen

gekocht

Köstlich nussig und praktisch vorgegart – perfekt für Suppen und Füllungen.

Frankreich

gekocht, 400 g/Packung

15,73 €/kg*

6,29 €*
pro Packung



Herbsttrüffel

Intensiv und erdig – die Delikatesse für Oktobergerichte und Pasta.

Italien

frisch

89,90 €*
pro 100 g

*Zusätzlich 10% Rabatt nur gültig mit Ihrer Genusskarte (blue | gold | platin). Die Genusskarte (basic) ist von der Rabattaktion ausgeschlossen.

- Save the Date -

GENUSSWOCHENENDE

CHAMPAGNERDAY

24. & 25. Oktober



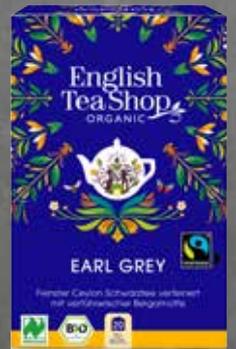
English
Tea Shop
ORGANIC

DE-000-006



ENGLISH TEA SHOP
Tee im Teebeutel

Die Tees von English Tea Shop sind alle BIO-zertifiziert und viele davon auch FairTrade. Durch erstklassige Zutaten, ressourcenschonenden Anbau und Produktion sowie dem entsprechenden Fachwissen entstehen beste Tees. Daher wird beim Handeln auf Nachhaltigkeit, Umweltschutz und soziale Gerechtigkeit für die Teebauern gesetzt. Nur die Kombination dieser Werte ermöglicht es auch noch in Zukunft, das älteste Getränk der Welt in seiner geschmackvollsten Form genießen zu können.



in den Sorten:

Grüner Rooibos Tee, Grüner Tee, Grüner Tee mit Granatapfel, Tee Energize Me, Tee Happy Me, Pfefferminz, Tee Youthful Me, Tee Lemongras und Ingwer, Tee Rooibos Schokolade, Tee English Breakfast, Tee Earl Grey, Weißer Tee mit Heidelbeere und Holunder, Weißer Tee

EU/ Nicht-EU Landwirtschaft
20 Beutel/Packung, 40 g/Packung
94,75 €/kg*

JE 3,79 €*
pro Packung



Tiroler Fruchteküche

TIROLER FRÜCHTEKÜCHE Konfitüren, Kompotte & Sirupe

Die Unterweger Fruchteküche GmbH kocht seit 1931 Konfitüren, Kompotte und Sirupe höchster Qualität in Osttirol. Mit viel Erfahrung und handwerklichem Können entstehen Spezialitäten, die den reinen Geschmack der Früchte bewahren. Das Sortiment reicht von Frühstücksmarmeladen über Preiselbeeren, Apfelmus und Zwetschgenröster bis hin zu feinen Mostardas fürs Käsebuffet. Ob klassisch oder innovativ – die Tiroler Fruchteküche steht seit Generationen für Genuss, Qualität und sorgfältige Verarbeitung.

Preiselbeerkompott

400 g/Glas, 14,98 €/kg*

5,99 €*
pro Glas

Röster/-kompott

in der Sorte: **Holunder**

410 g/Glas, 17,05 €/kg*

6,99 €*
pro Glas

in den Sorten: **Zwetschge, Marille**

410 g/Glas, 14,61 €/kg*

JE 5,99 €*
pro Glas



WEINE & PRICKELNDES

Für die perfekten Genussmomente



CAPPELLETTI Elisir dello Speciale 32%

Würzig, bitter, kräutrig –
Klassischer Alpenlikör.
Italien | Trentino
0,7 l

20,70 €/l*

14,49 €*
pro Flasche



TELMO RODRIGUEZ Verdejo „Basa“ DO

Zitrus, Kräuter, Stein – frischer Verdejo
mit Struktur.
Spanien | Rueda
0,75 l

11,99 €/l*

8,99 €*
pro Flasche



BERCHER Cuvée weiß & grau VDP. Gutswein

Baden-Cuvée mit Schmelz, Würze und
feiner Frucht.
Deutschland | Baden
0,75 l

11,99 €/l*

8,99 €*
pro Flasche



SELVA CAPUZZA Friulano „Campo del Soglio“ DOC

Mandel, Heu, Kräuter – Friulaner mit
Tiefgang.
Italien | Lombardei
0,75 l

19,32 €/l*

14,49 €*
pro Flasche



CLOUDY BAY Sauvignon Blanc Cloudy Bay

Exotisch, klar, markant – Neuseelands
Paradewein.
Neuseeland | Marlborough
0,75 l

42,65 €/l*

31,99 €*
pro Flasche



PARPINELLO Cannonau di Sardegna DOC

Würzig, weich, mediterran – Sardinien
im Glas.
Italien | Sardinien
0,75 l

15,99 €/l*

11,99 €*
pro Flasche



ABBOTTS & DELAUNAY Boréas Faugères AOP

Dunkle Beeren, Garrigue, Struktur –
Languedoc pur.
Frankreich | Languedoc-Roussillon
0,75 l

21,32 €/l*

15,99 €*
pro Flasche



VETUS Tinta de Toro „Vetus“ D.O.

Kraftvoll, würzig, reif – moderner Toro
mit Tiefe.
Spanien | Toro
0,75 l

21,32 €/l*

15,99 €*
pro Flasche



GRAND BATEAU Rouge Bordeaux AOP

Klassisch, rund, mit Frucht und
weichem Tannin.
Frankreich | Bordeaux
0,75 l

10,65 €/l*

7,99 €*
pro Flasche



STRAUCH Cremant Chardonnay brut

Feinperlig, frisch, klar – deutscher Blanc
de Blancs.
Deutschland | Rheinhessen
0,75 l

25,32 €/l*

18,99 €*
pro Flasche



DELAMOTTE Blanc de Blanc Champagne AOP Brut

Zitrus, Kreide, Finesse – Delamotte
puristisch.
Frankreich | Champagne
0,75 l

63,99 €/l*

47,99 €*
pro Flasche



LOUIS ROEDERER Collection Champagne AOP Brut

Komplex, präzise, balanciert –
Roederer-Ikone.
Frankreich | Champagne
0,75 l

77,32 €/l*

57,99 €*
pro Flasche

*Zusätzlich 10% Rabatt nur gültig mit Ihrer Genusskarte (blue | gold | platin).
Die Genusskarte (basic) ist von der Rabattaktion ausgeschlossen.



SÜDTIROLER GESCHMACK ENTDECKEN

Genießen Sie die kulinarische Vielfalt Südtirols: würzigen Südtiroler Speck, aromatische Weine, hochwertige Milchprodukte und knuspriges Schüttelbrot. Die Südtiroler Qualitätsprodukte garantieren Ihnen beste Herkunft, Sorgfalt und echte Handwerkskunst aus den Bergen. Holen Sie sich authentischen Genuss nach Hause.

Ultner Brot – Brotspezialitäten aus Südtirol

DE-ÖKO-006  **BIO Schüttelbrot**
Italien | Südtirol

200 g/Packung, 26,95 €/kg*

5,39 €*
pro Packung

DE-ÖKO-006  **BIO Struzen Chips**
Italien | Südtirol

175 g/Packung, 30,80 €/kg*

5,39 €*
pro Packung

DE-ÖKO-006  **BIO Grissini Dinkel-Pizza**

Italien | Südtirol

150 g/Packung, 23,27 €/kg*

3,49 €*
pro Packung

DE-ÖKO-006  **BIO Grissini Dinkel-Käse**

Italien | Südtirol

150 g/Packung, 23,27 €/kg*

3,49 €*
pro Packung

Käse aus Südtirol

Pustetaler Schnittkäse
50% Fett i. Tr.

Stilfser Bergkäse
50% Fett i. Tr.

Dolomiten König Schnittkäse
45% Fett i. Tr.

Italien | Südtirol, frisch, aus Kuhmilch
150 g/Stück, 25,27 €/kg*

JE 3,79 €*
pro Stück

WEINE AUS SÜDTIROL



KORNELL
Cosmas Sauvignon Blanc
DOC

Zitrus, Salbei, mineralisch – Südtiroler
Typizität.

Südtirol | Italien

0,75 l/Flasche

23,99 €/l*
17,99 €*
Flasche



KORNELL
Lagrein Greif
DOC

Dunkle Beeren, Veilchen, samtig –
klassischer Lagrein-Stil.

Südtirol | Italien

0,75 l/Flasche

23,99 €/l*
17,99 €*
Flasche



KELLEREI
ST. MICHAEL EPPAN
Pinot Noir Rose

Hellfruchtig, elegant, mit feiner Würze
und Frische.

Südtirol | Italien

0,75 l/Flasche

25,32 €/l*
18,99 €*
pro Flasche



Rehkeule Crépinette, Kaffeemarinade, Topinambur Creme, Radicchio Tardivo und Cassis Sauce

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.

