

25. bis 30. April 2022

FISCH, SEAFOOD & MEHR

*Ihr Genusskartenpreis

QSFP Makrele



Nordostatlantik/Biskayaschelf
frisch, 100 g+/Stück
Würze, intensive Aromen und wunderbar zum Grillen geeignet.

pro 100 g **1,29* | 1,59 €**

Steinbutt

Aquakultur Spanien/Portugal
frisch, 500-1000 g/Stück
Der nussig-süße Geschmack harmoniert perfekt mit brauner Butter und Spargel.

pro 100 g **2,09* | 2,29 €**

MSC Rotbarschfilet



Nordostatlantik/Islandschelf
frisch, 120 g+/Stück
Perfekt zum Braten in der Pfanne oder zum Grillen.

pro 100 g **1,99* | 2,19 €**

MSC Kabeljaufilet



Nordostatlantik/Islandschelf
frisch, 150-400 g/Stück
Festes, weißes Fleisch aus nachhaltigem Fischfang.

pro 100 g **1,89* | 1,99 €**

Vongole Veraci

Aquakultur Italien
frisch
Auch Teppichmuscheln genannt. Nussiges Aroma, leichter Meergeschmack – ideal zu frischer Pasta.

pro 100 g **2,09* | 2,39 €**

FrischeParadies Garnelen

Aquakultur Vietnam, gefroren, ohne Kopf, geschält, 26/30er, 1 kg/Beutel; 800 g ATG
Eine Delikatesse, von hervorragender Qualität und zu 100% ohne Zusätze.

pro Beutel **25,99* | 29,99 €**
32,49* | 37,49 €/kg

FLEISCH, GEFLÜGEL & MEHR

*Ihr Genusskartenpreis

QSFP Tiroler Milchkalbs Rückensteak



Österreich
frisch, ca. 250 g/Pak
Spitzenkalbfleisch aus den Tiroler Bergen. Einzigartig in Qualität und Geschmack.

pro 100 g **4,39* | 4,49 €**

QSFP Eifeler Ur-Lammhüfte



Deutschland
frisch, 2 Stück/Pak, ca. 500 g
Feine Fleischfasern, hervorragende Textur, ausgewogene Fettauflage, mild aromatisch.

pro kg **36,99* | 39,99 €**

Rinderbacken

EU
frisch, pariert, ca. 1 kg/Beutel
Der Klassiker zum Schmoren.

pro kg **12,49* | 13,99 €**

Eifeler Kaninchenrückenfilets

Deutschland
frisch, ca. 500 g/Pak
Aus bäuerlicher Aufzucht. Fettarm und zart.

pro kg **29,99* | 33,49 €**

FrischeParadies Duroc Bratwurst

Deutschland
frisch, 5 x ca. 120 g/Packung
Das Fleisch dieser alten Schweinerasse ergibt eine besonders leckere Bratwurst.

pro kg **8,99* | 9,99 €**

Planty of Meat Vegane Burger

gefroren, 2 x 125 g/Packung
Hergestellt in München. Regionale Alternative mit 100% Geschmack und 0% Fleisch.

pro Packung **4,99* | 5,49 €**
2,00* | 2,20 €/100 g

FEINKOST

*Ihr Genusskartenpreis

GIOLITO Klassik Eiscreme & Sorbets

Italien
500 ml/Becher
Verschiedene klassische Sorten aus der italienischen Gelato Welt.

pro Becher **5,49* | 5,99 €**
10,98* | 11,98 €/l

GIOLITO Spezialitäten Eiscreme & Sorbets

Italien
500 ml/Becher
Verschiedene Spezialkreationen von großer Eismacherkunst.

pro Becher **5,99* | 6,49 €**
11,98* | 12,98 €/l

GIOLITO Feinschmecker Eiscreme & Sorbets

Italien
500 ml/Becher
Verschiedene Feinschmecker Sorten mit den hochwertigsten Zutaten.

pro Becher **6,99* | 7,49 €**
13,98* | 14,98 €/l

Irrtum vorbehalten. Angebotsartikel sind von Cash & Carry-Rabatten ausgenommen. Preise inkl. MwSt. Bitte entschuldigen Sie, wenn Artikel im Einzelfall ausverkauft sind. Abgabe nur in handelsüblichen Mengen. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

BIO Kontrollnummer DE-ÖKO-006, MSC Zertifikatsnummer MSC-C-51804, ASC-Zertifikatsnummer ASC-C-01472. *Diesen Preis erhalten Sie, wenn Sie Inhaber*in einer FrischeParadies Genusskarte sind.

WELCHE LEBENSMITTEL PASSEN GUT ZUM EIFELER UR-LAMM?

In unserer unvollständigen Auswahl für köstliche Kombinationspartner finden Sie einige Anregungen für perfekte Geschmackserlebnisse rund um das Premiumfleisch. Ein wichtiger Tipp zur Zubereitung: Gehen Sie bei dem zarten Lammfleisch grundsätzlich eher sparsam mit Salz um und beweisen Sie Fingerspitzengefühl beim Würzen, damit das feine Aroma nicht überlagert wird.



- **Käse & Molkereiprodukte:** Joghurt, Pecorino, Brie
- **Fleisch:** Sobrassada, Hammelfleisch, Räucherspeck
- **Gewürze und Kräuter:** Chili, Estragon, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Ingwer, Sternanis, Kardamon, Koriander, Lorbeer, Zimt, Minze, Sumac, Safran
- **Gemüse:** Aubergine, Bohne, Fenchel, Kartoffel, Karotte, Spargel, Erbse, Porree, Zwiebel, Spinat, Rote Bete, Cima di Rapa, Weißkohl, Steckrübe, Pastinake, Kapern
- **Obst:** Dattel, Grapefruit, Kumquat, Preiselbeere, getrocknete Weinbeeren
- **Nüsse & Kerne:** Haselnuss, Mandel
- **Sonstiges:** Geröstete Shrimps, Anchovis, Sojasauce, Himbeeressig

OBST, GEMÜSE & MEHR

*Ihr Genusskartenpreis

Erdbeeren

Deutschland
1 kg/Kiste
Voll im Geschmack und lecker als Spargel-Erdbeer-Salat mit leichtem Zitronendressing.
pro kg **Tagespreis**

Rote Frühlingszwiebeln

Italien
Ein optisches Highlight geviertelt und mit etwas Salz und Olivenölangebraten.
pro Bund **3,49* | 3,69 €**

Graffiti Auberginen

Italien
Alleskönner – perfekt zum Grillen, Braten oder aus dem Ofen. Optisch ein Hingucker.
pro kg **3,69* | 3,99 €**

Runde Zucchini

Italien
Diese geschmacksintensiven Zucchini eignen sich wunderbar zum Füllen.
pro kg **3,69* | 3,99 €**

Cima di Rapa Stengelkohl

Italien
Der leicht bittere Stengelkohl ist eine wunderbare Beilage zu Fisch und Fleisch.
pro kg **3,69* | 3,99 €**

Kartoffeln Franceline

Frankreich
rotschalig, festkochend, 1 kg/Beutel
Fruchtig angenehm im Geschmack, kann diese Kartoffel gut mit Schale verzehrt werden.
pro kg **2,69* | 2,99 €**

WEIN & MEHR

Monte del Frá Bardolino Chiaretto

Provence – Frankreich
Ein Wein wie das Alpenglügen, bei dem jugendlich frischer Alpenwind auf würzig-mediterrane rote Frucht trifft! Unkompliziert und dennoch facettenreich lädt dieser Wein zum genussvollen Aperitif ein

0,75 l/Flasche | Grundpreis: 9,99* | 10,52 €/l
pro Flasche **7,49* | 7,89 €**



Cap Royal Bordeaux Supérieur

Bordeaux – Frankreich
„Cap Royal“ bildet vortrefflich die klassische Bordeaux-Stilistik mit modernem Flair ab. Schwarze und rote Johannisbeeren treffen auf feine Würzaromen. Der Körper ist elegant, mit griffigem Tannin und animierender Säure.

0,75 l/Flasche | Grundpreis: 11,85* | 12,65 €/l
pro Flasche **8,89* | 9,49 €**



Cap Royale

Cap Royal trägt seinen Namen nach dem weltberühmten Leuchtturm von Cordouan, der Nahe der Halbinsel Médoc auf einem Felsen über die Mündung der Gironde wacht. Früher war er der Leuchtturm der Könige. Diese klassische Bordeaux-Cuvée wird vom Kellermeister des berühmten Château Pichon Baron de Longueville vinifiziert.