

Genuss

AUSSICHTEN

VOM 9. BIS 21. SEPTEMBER 2024

Austern
Spéciale Chironfils

Aquakultur Frankreich
frisch, Größe Nr. 3, 12 Stück/Korb

22,99* | 25,99 €
pro Korb



AB MITTWOCH

QSFP Bretonischer
Wolfsbarsch

Wildfang Nordostatlantik/
Biskayaschelf, frisch, 1-2 kg/Stück

4,99* | 5,79 €
pro 100 g



FRISCHE PARADIES

Product meets Chef!

Leslie Himmelheber | Restaurant Lenz in Hamburg

Ganz im Norden der nordic-by-nature-Hauptstadt Deutschlands, versteckt zwischen zwei Naturschutzgebieten, liegt das kleine Duvenstedt. Mittendrin das Restaurant Lenz, die Adresse für Genießer hervorragender regionaler Küche – mit einem Hauch Weltküche als Beilage. Das Zentrum dieser Idylle: Leslie Himmelheber.

Leslie Himmelheber, Küchenchef im Restaurant Lenz in Duvenstedt, lädt zu einer kulinarischen Weltreise ein. Seine Küche zelebriert die Vielfalt und Schönheit der internationalen Kochkunst und bringt Aromen und Gerichte aus aller Welt auf den Teller. Leslie's Kochstil ist geprägt von der Wertschätzung authentischer Zutaten und traditioneller Techniken. Er verbindet die feurige Schärfe einer peruanischen Ceviche mit den raffinierten Aromen der französischen Haute Cuisine und den intensiven Geschmackserlebnissen der italienischen Küche, ohne dabei die heimische Küche zu vernachlässigen. Seine Philosophie basiert auf Nachhaltigkeit und Qualität. Leslie bevorzugt lokale, saisonale und biologische Zutaten, um Frische und Geschmack zu garantieren und den ökologischen Fußabdruck zu minimieren. Diese Verantwortung spiegelt sich in jedem Gericht wider. Ein Besuch im Lenz ist ein Fest für die Sinne. Die Gäste erleben eine Reise durch verschiedene Kulturen und deren kulinarische Besonderheiten, die mit Liebe und Sorgfalt serviert werden.

Das Restaurant Lenz bietet das perfekte Ambiente für diese kulinarischen Kunstwerke. Ob für ein romantisches Dinner, ein Geschäftsessen oder ein Treffen mit Freunden: Leslie Himmelheber und sein Team schaffen für jeden Anlass den passenden Rahmen. Sie laden ein, neue Geschmackserlebnisse zu entdecken und die Freude am Essen zu teilen.

Besuchen Sie das Restaurant Lenz und lassen sich von der weltoffenen Küche begeistern. Wir sind stolz, das Lenz mit unseren Produkten beliefern und zu unseren Kunden zählen zu dürfen.



Hier geht's
zum Restaurant Lenz
in Hamburg

Product
MEETS
Chef



Kalbsfilet in seiner schönsten Form

Was kann man einem erfahrenen Koch mitbringen? Natürlich ein exzellentes Kalbsfilet! Zack, da war unser Gastgeschenk! Und das sollte sich als genau richtig für Leslie's Geschmack erweisen...

Qualitativ hochwertiges Kalbfleisch erkennt das geübte Auge sofort an seiner Farbe: Sie ist makellos (hell-)rosa bis rosafarben. Kalbfleisch ist außerdem bekannt für seine Zartheit und seinen geringen Fettgehalt. Das Filet, das wir Leslie mitgebracht haben, gilt als das edelste und zarteste Teilstück des Tieres. Seine feine Struktur macht es zu einem vielseitigen Alleskönner in der kreativen Küche – auch beim Niedrigtemperaturgaren! Leslie macht daraus etwas nordisch Feines: Kalbsfilet mit Erbsenpüree und Pfifferlingen in wilder Jus. Mit ein wenig Fantasie könnten sämtliche Zutaten direkt vor den Toren des Restaurants geerntet worden sein. Auf jeden Fall gelingt es Leslie, dieses wunderbar warme und gleichzeitig überraschende Gefühl in uns zu wecken.

Kalbsfilet

hell

EU, frisch

ca. 1,3 kg/Stück

32,99* | 34,99 €
pro kg



Hier finden Sie den Film
über unseren Besuch
bei Leslie Himmelheber.

Übrigens, Ihr Frischeparadies hat sie natürlich alle: Dutzende von Kalbs-Cuts, die nur darauf warten, von Ihnen probiert, verarbeitet, genossen und gewürdigt zu werden! Sie wollen das Beste, Sie bekommen das Beste – natürlich von uns!



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



SEIT
18
Partner der



Product meets Chef!

Leonard Witzke | Tim's Restaurant in Hamburg

Wer die große Elbstraße entlangschlendert, stößt irgendwann auf ein echtes Hamburger Highlight. Nein, es ist nicht die große Fischauktionshalle. Die Rede ist von Tim's Restaurant, dem Heimathafen aller Feinschmecker – neben dem Frischeparadies Hamburg natürlich, das nur einen Steinwurf entfernt liegt. Tim's Restaurant, das klingt bodenständig. Logisch, dass ein Tim (mit Nachnamen Lang) das schicke Restaurant sein Eigen nennen darf.

Hier herrscht moderne Gemütlichkeit, das Restaurant atmet Weite und ungezwungenen Genuss inmitten des perfekt ausbalancierten Interieurs von dunklem Holz und hellgrauen Lederpolstern. Zum Dessert ein Blick auf die unermüdlichen Kräne und Möwen des Hafens – mehr Hamburg-Feeling geht nicht.

Kommen wir zu den inneren Werten: Dafür zu sorgen, dass dieses Gefühl auch in puncto Genuss alles durchdringt, ist vor allem die Aufgabe von Chef de Cuisine Leonard Witzke. Seine Küche schmeckt allen, deren kulinarische Wahrheit irgendwo zwischen Aal und Pumpernickel und ganz sicher in gratinierten Jakobsmuscheln liegt. Wäre die Elbe ein Steinmetz, sie hätte den gebürtigen Hamburger Jung aus ihrer Mitte geformt und genau an diese Stelle in der Elbstraße gesetzt: kernsympathisch, genussfreudig, bodenständig und mit einem großen Herzen. Unbeirrt navigiert Leonard im Jahr 2020 vom Restaurant Kleine Brunnenstraße zum Vlet, bis die Kompassnadel schließlich aufs Tim's zeigt. Seine Sporen in der Sterne-Küche nimmt er hier ebenso mit an Bord wie seine gewachsene Liebe zur mediterranen Küche Spaniens, Frankreichs und Italiens. Küste trifft Mittelmeer. „À la carte“ ist für Leonard das, was die Natur zur jeweiligen Jahreszeit auf den Tisch bringt. Gänselebermousse und der gute Övelgöner Fischeintopf werden von ihm in ihrer ganzen Pracht komponiert und koexistieren in perfekter Harmonie.



Hier geht's
zu Tim's Restaurant
in Hamburg.

Product
MEETS
Chef



Mit Kalbfleisch kennen wir uns aus!

Ein norddeutscher Gourmetkoch, dessen Küche mit den Jahreszeiten geht und der die bodenständigen, fein nuancierten Genüsse des Lebens liebt? Als wir von Leonard in der Küche des Tim's herzlich empfangen werden, haben wir ein ziemlich großes Geschenk dabei: unseren besten Kalbsrücken. Und nicht nur das: Es ist ein sogenannter „Hotelschnitt“ – ein

Kalbsrücken, bei dem die Fettschicht bereits entfernt wurde. Das spart in der Küche wertvolle Zeit: Der Rücken muss nicht noch aufwändig pariert werden! Dass Kalbfleisch von hoher Qualität auf dem Tisch liegt, verrät schon die Farbe und Struktur des Fleisches selbst: hellrosa bis rosa, extrem fettarm, von feinen Fasern durchzogen, im Geschmack überraschend zart und zugleich saftig. Ein Genuss also, der bereits beim Kochen beginnt. So ist insbesondere in der gehobenen Küche Kalbfleisch aufgrund seiner Vielseitigkeit eine besonders geschätzte Zutat.

Mit Raffinesse und einem zufriedenen Lächeln kreierte Leonard einen exzellenten rosa Kalbsrücken mit Pfifferlingen, tiefdunkler Jus und köstlichem Püree. Sie wollen es Leonard nachmachen? Dann haben wir etwas für Sie: Ausgesuchte Cuts in allen Variationen und aus den besten Herkunftsländern.



Hier finden Sie den Film
über unseren Besuch
bei Leonard Witzke.



QSFP
QUALITÄTSSIEGEL FRISCHEPARADIES

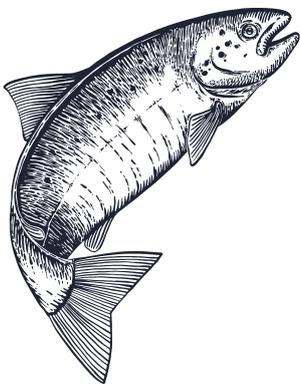
QSFP Tiroler
Milchkalbs-
lummerstück



Österreich, frisch
ca. 1 kg/Stück

49,99* | 52,99 €
pro kg





FISCH & MEERESFRÜCHTE

Ausgezeichnete Spezialitäten

Der respektvolle Umgang mit Natur und Produkt ist für uns eine selbstverständliche Grundlage unseres Qualitätsversprechens. Nur dank sorgfältig ausgewählter Lieferanten und strenger Kontrollen können wir Ihnen kulinarische Raritäten wie die Meeresfrüchte unserer Eigenmarke sowie eine umfangreiche Fischauswahl mit bestem Gewissen und in allerhöchster Güte anbieten. Weshalb sie mit dem QSFP Siegel ausgezeichnet sind.



QSFP MSC Steinbeißerfilet

Kräftige Struktur und ein saftiger Leckerbissen. Ideal zu gegrilltem Gemüse und aromatischer Kräutersauce.
Wildfang Nordostatlantik/Islandschelf frisch, 200-600 g/Stück

2,59* | 2,89 €
pro 100 g



QSFP Seeteufelfilet

Äußerst schmackhaftes und festes Fleisch. Perfekt für kräftige Saucen und Gewürze.
Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf frisch, 300-500 g/Stück

4,99* | 5,79 €
pro 100 g



AB MITTWOCH:



QSFP Bretonischer Wolfsbarsch

Feiner Edelfisch mit viel Potenzial in mediterranen Gerichten.
Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf frisch, 1-2 kg/Stück

4,99* | 5,79 €
pro 100 g



QSFP Seelachsloins mit Haut

Mit einer Kruste von Kürbiskernen, süßem Senf und Kerbel eine wahre Of(f)enbarung!
Wildfang Nordostatlantik/Islandschelf frisch, 150 g+/Stück

2,29* | 2,49 €
pro 100 g

Lachsfilet

Gebraten, gegrillt oder geräuchert – das zarte und aromatische Fleisch begeistert.
Aquakultur Island frisch

2,69* | 2,99 €
pro 100 g

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



MSC Föhler Mies- muscheln Extra

Ein Topf voller Genuss mitten auf dem Tisch. Klingt verlockend? Dann schnappen Sie sich am besten ein gutes Baguette dazu.

Aquakultur Niederlande
frisch, 1,5 kg/Schale, 3,66* | 3,99 €/kg

5,49* | 5,99 €
pro Schale

Dieses Produkt wurde unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert. www.msc.org/de

Köstliche Austern

Austern Fines de Claire Marennes Oléron

Mineralisch, edel und cremig, so lässt es sich genießen!

Aquakultur Frankreich

frisch, Größe Nr. 3, 12 Stück/Korb

15,99* | 18,99 €
pro Korb

Austern Spéciale Chironfils

Sind Sie Team pur, Spritzer Zitrone oder fruchtige Vinaigrette? Probieren Sie sich durch und finden Sie Ihren Liebling.

Aquakultur Frankreich

frisch, Größe Nr. 3, 12 Stück/Korb

22,99* | 25,99 €
pro Korb

Suppen & Saucen aus Frankreich

AU BEC FIN Suppen & Saucen

Schlemmen wie Gott in Frankreich! Genießen Sie die französischen Klassiker in bester Qualität, wann und wo Sie wollen.

Sauce Rouille

180 g/Glas

36,06* | 38,83 €/kg

6,49* | 6,99 €
pro Glas

Krustentiersuppe

mit Kaisergranat

850 ml/Glas

16,46* | 17,64 €/l

13,99* | 14,99 €
pro Glas

Fischsuppe

660 ml/Glas

16,65* | 18,17 €/l

10,99* | 11,99 €
pro Glas



FRISCHE PARADIES

FRISCHEPARADIES High Pressure Europäischer Hummerschwanz, halbiert

Unsere Hummer eins in Sachen Genuss! Mit geschmortem Kürbis und sautierten Pfifferlingen ein wahrer Traum.

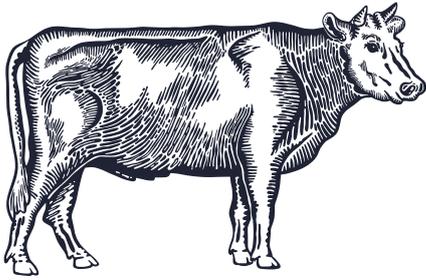
Wildfang Nordostatlantik/Nordsee/

Schottische Gewässer

gefroren, 110 g/Packung, 327,18* | 353,55 €/kg

35,99* | 38,89 €
pro Packung





FLEISCH & GEFLÜGEL

Unser Bestes für Ihren Genuss

Egal, ob Sie den Sommer am Grill ausklingen lassen oder sich bereits mit der diesjährigen Herbstküche vertraut machen wollen: Wir stehen Ihnen mit Qualität und Inspiration zur Seite. Stöbern Sie durch unsere feinste Fleischauswahl und lassen Sie sich von französischem Geflügel, mediterranen Wurstspezialitäten, herzhaften Steaks, knusprigen Braten oder butterzartem Kalb verführen.



FRISCHE PARADIES

Duroc Schwein

DUROC Schweinekrustenbraten

Bereit für die ersten deftigen Braten des Jahres? Dann haben wir hier den perfekten Einstieg für Sie. Deutschland, frisch ca. 2 kg/Stück

9,99* | 11,99 €
pro kg

Kalbshaxe

Osso Buco

Entdecken Sie den Geschmack von Italien und lassen Sie sich verzaubern.

EU, frisch

6 Stück, ca. 1,5 kg/Packung

19,99* | 22,99 €
pro kg

Kalbskarree

hell

Rosa gegart, mit Grillgemüse und Kräuterbutter für den perfekten Genussmoment.

EU, frisch

ca. 2 kg/Stück

37,99* | 39,99 €
pro kg

MOOQ

Dry Aged Rinderfiletmittelstück

Durch die 21 Tage dauernde Reifung am Knochen erreichen wir einen zarten und charakteristisch nussigen Geschmack, der bei diesem Fleisch so absolut einmalig ist.

Deutschland, frisch

200-400 g/Stück

64,99* | 69,99 €
pro kg





Bresse Hähnchen

Lassen Sie sich den höchsten Genuss Frankreichs auf der Zunge zergehen.
Frankreich, frisch
ca. 1,5 kg/Stück

24,99* | 26,99 €
pro kg

Eifeler Kaninchenkeulen

Aus bäuerlicher Aufzucht in der Eifel. Fettarm und zart.
Deutschland/Eifel, frisch
2 x ca. 250 g/Packung

24,99* | 28,99 €
pro kg



NEU IM SORTIMENT

Spanische Fuet

in den Sorten: Pikant, Basilikum, Feige, Walnuss, Zwiebel

Schöpfen Sie aus dem Vollen und genießen Sie Spaniens Wurstvielfalt von ihrer besten Seite.

Spanien, frisch

100 g/Stück, 44,90* | 49,90 €/kg

4,49* | 4,99 €
pro Stück

DE-ÖKO-006



GOLDBLATT BIO Vegane Aufstriche

in den Sorten: Tuna, Graved Lax, Smoked Lax, Pork, Sweet Pork, Liver

Entdecken Sie die köstlichen Edelaufstriche von Goldblatt. Aus 100% pflanzlichen Bio-Zutaten, natürlich rein und handgemacht in Österreich.

Österreich

125 g/Glas, 55,92* | 59,92 €/kg

6,99* | 7,49 €
pro Glas



TOMAMI®

TOMAMI Würzkonzentrate

Von Natur aus lecker

Wir glauben, dass die reine Natur uns den besten Geschmack schenkt. Unsere Verbundenheit zu unverfälschten Aromen ist die Grundlage unserer Unternehmensphilosophie. Diese Hingabe zeigt sich in jedem unserer Produkte.



in den Sorten: Umami, Tomate

90 ml/Flasche

127,67* | 133,22 €/l

11,49* | 11,99 €
pro Flasche

in den Sorten: Hot India, Toscana, Japan

90 ml/Flasche

177,67* | 188,78 €/l

JE 15,99* | 16,99 €
pro Flasche



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



OBST & GEMÜSE

Eine bunte und herbstliche Auswahl

Langsam, aber sicher stehen wieder Kürbisse, Feigen und Pilze auf dem Speiseplan. Für uns ist der Herbst immer ein willkommener Gast. Denn wenn das Angebot bunt und vielfältig ist, blüht unser kulinarischer Entdeckerdrang erst richtig auf. Die Obst- und Gemüsevielfalt der Jahreszeit ist für uns weitaus mehr als nur Beilage! Entdecken Sie unsere erlesene Kürbisauswahl in fruchtiger Begleitung und saisonalen Pilzhighlights.



Butternut Kürbis

Süß-sauer eingelegt zu rosa gebratenem Kalbsfilet mit frischen Pilzen ein Gedicht.

Portugal, frisch
ca. 1 kg/Stück

1,69* | 1,79 €
pro kg

Hokkaido Kürbis

Als gerösteter Hauptdarsteller, Suppe oder Püree – ein perfekter Herbstauftakt mit cremigen Kürbisgerichten.

Portugal/Niederlande, frisch
ca. 1,5 kg/Stück

1,69* | 1,79 €
pro kg

Muskat Kürbis

Suppe, Püree oder Gnocchi: Der Allrounder verspricht Genuss im Handumdrehen.

Portugal/Frankreich, frisch

2,49* | 2,79 €
pro kg

Roscoff Zwiebeln AOC

Unscheinbar und dennoch berühmt. Das besondere Aroma ist weithin bekannt und beliebt.

Frankreich, frisch
1 kg/Netz

6,99* | 7,49 €
pro Netz

Pfifferlinge

Die Sensation der Saison. Köstlich kurzgebraten zu Pasta, Reis, Geflügel sowie Fleisch.

Polen/Rumänien/Litauen, frisch
kleinfallende Ware

SAISONPREIS
pro kg

Granatapfel

Feldsalat, Kürbis und Streifen vom Rinderfilet dazu. Was will man mehr?

Israel/Spanien, frisch

2,59* | 2,79 €
pro Stück

Feigen

Dieser vielfältige Küchenstar ist nicht nur pur ein Genuss, sondern verfeinert auch viele Gerichte.

Türkei, frisch

0,80* | 0,85 €
pro Stück

NACH VERFÜGBARKEIT

Steinpilze

halbiert

Ob rosa gebratenes Kalbsfleisch oder vegetarische Kreationen – diese Schätze haben es in sich.

Polen/Rumänien, frisch

SAISONPREIS
pro kg



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

KÄSE

Können wir!

Genuss vom Laib für Leib und Seele. Unsere ausgewählten Käselieferanten verstehen ihr Handwerk bis ins kleinste Detail – und das schmeckt man! Diesen Monat präsentieren wir Ihnen eine genussvolle Auswahl von Xavier David aus Frankreich und von Baldauf Käse aus dem Allgäu. Probieren Sie am besten selbst, was unsere Affineurs gezaubert haben, und Sie werden unsere Begeisterung schnell verstehen.



XAVIER DAVID Käse aus Frankreich

Genießen Sie die verschiedenen Sorten – und die ganze Kunst des Affineurs unseres Vertrauens. Frankreich, frisch

Grand Cru

50 % Fett i. Tr.
Kuhrohnmilch, Hartkäse, ca. 500 g/Stück

37,99* | 39,99 €
pro kg

Saint Maure

50 % Fett i. Tr.
Ziegenrohnmilch, Weichkäse, 250 g/Stück
47,96* | 51,96 €/kg

11,99* | 12,99 €
pro Stück

Camembert de Normandie

45 % Fett i. Tr.
Kuhrohnmilch, Weißschimmelkäse, 250 g/Stück
29,96* | 31,96 €/kg

7,49* | 7,99 €
pro Stück



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 Firmenphilosophie.

Schnittkäse

50 % Fett i. Tr.
Deutschland/Allgäu



in den Sorten: mit Wildblumen, Gartenkräuter
300 g/Packung, 26,63* | 24,30 €/kg

JE 6,79* | 7,29 €
pro Packung

in den Sorten: Allgäuer, Zitronenpfeffer
300 g/Packung, 24,97* | 26,63 €/kg

JE 7,49* | 7,99 €
pro Packung





WEINE & PRICKELNDES

Unsere Auswahl für September

Spätsommerweine begeistern durch ihre klaren, fruchtigen Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln, Pfirsichen oder Aprikosen, oft mit einem Hauch von floralen Noten und feiner Mineralität. Diese Weine sind erfrischend und besitzen eine lebendige Säure, die den Gaumen belebt. Ideal als Begleiter zu leichten Gerichten wie Salaten, Fisch oder mildem Käse, sorgen sie für sommerliche Leichtigkeit und Genuss bis in den frühen Herbst.



EDOUARD DELAUNAY Septembre Bourgogne Chardonnay

Sehr typischer Chardonnay aus
Burgund – perfekt!
Burgund | Frankreich
0,75 l/Flasche 21,32* | 22,65 €/l

15,99* | 16,99 €
pro Flasche



SCHLOSS SOMMERHAUSEN Silvaner Steinbach 1. Lage

Klassischer Weißwein aus der
Paraderebsorte Frankens.
Franken | Deutschland
0,75 l/Flasche

19,32* | 20,65 €/l
14,49* | 15,49 €
pro Flasche



WEINGUT KNEWITZ Appenheimer Riesling Kalkstein

Perfekt gereifter Riesling von Kalkböden.
Rheinhessen | Deutschland
0,75 l/Flasche 25,32* | 26,65 €/l

18,99* | 19,99 €
pro Flasche



LEIPZIG ESTATE White Leipzig

Eine Cuvée aus Viognier, Chenin blanc
und Chardonnay – einfach cool!
Stellenbosch | Südafrika
0,75 l/Flasche 22,65* | 23,99 €/l

16,99* | 17,99 €
pro Flasche



MDCV Ultimate Provence Rosé

Heute schon ein Klassiker aus der
Provence.
Burgund | Frankreich
0,75 l/Flasche 23,99* | 25,32 €/l

17,99* | 18,99 €
pro Flasche



AZIENDA AGRICOLA CORNAREA Roero Arneis

Vielleicht einer der besten Weißweine
Norditaliens.
Piemont | Italien
0,75 l/Flasche 21,32* | 22,65 €/l

15,99* | 16,99 €
pro Flasche



WEINGUT FRIEDRICH BECKER Pinot Noir Cuvée CP

Genau so muss moderner Spätbur-
gunder schmecken.
Pfalz | Deutschland
0,75 l/Flasche 22,65* | 23,99 €/l

16,99* | 17,99 €
pro Flasche



BRAIDA Braida Cuvée rot

Cuvée aus Barbera und Merlot –
unglaublich gut.
Piemont | Italien
0,75 l/Flasche 13,20* | 14,65 €/l

9,90* | 10,99 €
pro Flasche



EDOUARD DELAUNAY Septembre Bourgogne Pinot Noir

Burgundischer kann man Pinot Noir
nicht machen.
Burgund | Frankreich
0,75 l/Flasche 21,32* | 22,65 €/l

15,99* | 16,99 €
pro Flasche



MAISON DES VIGNERONS Cremant de Savoie 8 brut

Eine Cuvée der Rebsorten Altesse,
Jacquère und Chardonnay – echt
ungewöhnlich und sehr lecker.
Savoyen | Frankreich
0,75 l/Flasche 19,99* | 21,32 €/l

14,99* | 15,99 €
pro Flasche



CHAMPAGNER DEUTZ Brut Classic

Eines der traditionsreichsten Häuser
mit einem ebenso klassischen
Champagner.
Champagne | Frankreich
0,75 l/Flasche 61,32* | 62,65 €/l

45,99* | 46,99 €
pro Flasche



CHAMPAGNER VALENTIN LEFLAIVE Sigma brut

Sigma – die Summe der besten Terroirs
in einem Champagner.
Champagne | Frankreich
0,75 l/Flasche 57,32* | 59,99 €/l

42,99* | 44,99 €
pro Flasche

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

FEINKOST

Mit Blick für das Besondere

Warum kompliziert, wenn es auch einfach lecker geht? Die Welt der Feinkost ist riesig. Doch wer auf der Suche nach den ganz besonderen Schätzen des kulinarischen Handwerks ist, wird in unserem Sortiment schnell fündig. Setzen Sie mit bestem Gewissen auf die Expertise unserer ausgewählten Lieferanten. Schließlich kann Genuss so einfach sein: Von edel bis every day ist für jeden Gaumen das richtige Highlight dabei, und Sie sind gerüstet für einen Herbst der Extraklasse.



FRISCHE PARADIES

Kürbiskerne

Für Salate, Krusten und Suppen das perfekte Topping der Saison.

250 g/Packung
17,16* | 18,76 €/l

4,29* | 4,69 €
pro Packung

WILHELM GOEDEKEN

FEINKOST SEIT 1926

FEINKOST GOEDEKEN Saucen & Feinkostsalate

Marktfresh eingekauft, sorgfältig ausgewählt, geprüft und verarbeitet, in einzigartig köstlicher Vielfalt: Unsere Marinaden und Feinkost-Kreationen machen Lust zum Entdecken und Genießen.

Aioli

300 g/Becher, 14,30* | 14,97 €/kg

Mayonnaise

300 g/Becher, 14,30* | 14,97 €/kg

JE 4,29* | 4,49 €
pro Becher

Remoulade

300 g/Becher, 10,97* | 11,63 €/kg

Cocktailsauce

300 g/Becher, 10,97* | 11,63 €/kg

JE 3,29* | 3,49 €
pro Becher

Omas Pellkartoffelsalat

600 g/Becher, 9,98* | 10,82 €/kg

5,99* | 6,49 €
pro Becher

Premium Eiersalat

300 g/Becher, 15,97* | 16,63 €/kg

4,79* | 4,99 €
pro Becher

Geflügelsalat

300 g/Becher, 14,30* | 14,97 €/kg

4,29* | 4,49 €
pro Becher

Metzger Fleischsalat

300 g/Becher, 19,30* | 19,97 €/kg

5,79* | 5,99 €
pro Becher

ThunfischOHNE Salat

300 g/Becher, 33,30* | 34,97 €/kg

9,99* | 10,49 €
pro Becher

LachsOHNE Salat

300 g/Becher, 29,97* | 31,63 €/kg

8,99* | 9,49 €
pro Becher

TRESSINI

Pastaspezialitäten

Wenn Genuss mal schnell gehen muss und dann auch noch saisonal sein soll, gibt es keine bessere Wahl.

Kürbisgnocchi

frisch, 500 g/Packung
8,98* | 9,98 €/kg

4,49* | 4,99 €
pro Packung

Mezzalune

gefüllt mit Kürbis und Amaretti

frisch, 500 g/Packung
11,98* | 12,98 €/kg

5,99* | 6,49 €
pro Packung

POCK

Steirisches Kürbiskernöl

Der letzte Schliff für leichte Gerichte im Spätsommer.

Österreich, 250 ml/Flasche
39,96* | 43,96 €/l

9,99* | 10,99 €
pro Flasche



Graupenrisotto MIT Ofensellerie, Knollenziest UND Pilztacos

Hier geht es
zu unserem
Rezept des Monats



➔ LUST AUF
UNGEWÖHNLICHE
REZEPTE?

WWW.FRISCHEPARADIES.DE/REZEPTE

Bei uns im Web finden Sie viele inspirierende Rezepte, die Sie so oder auch abgewandelt, passend zur jeweiligen Genussregion, ausprobieren und genießen können.



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.

