

Genuss

AUSSICHTEN

VOM 9. BIS 29. DEZEMBER 2024

WIR WÜNSCHEN
IHNEN GENUSSVOLLE
FESTTAGE &
EIN GESUNDES
NEUES JAHR



FRISCHEPARADIES
Beluga Kaviar Nr. 0
Aquakultur Italien, 30 g/Dose
89,99* | 96,99€
pro Dose

FRISCHEPARADIES
High Pressure Europäischer
Hummerschwanz
Wildfang Nordostatlantik/Nordsee/
Schottische Gewässer
gefroren, 110 g/Packung

35,99* | 42,99 €
pro Packung



FRISCHE PARADIES

Product meets Chef!

Joschua Tepner | Hotel Excelsior

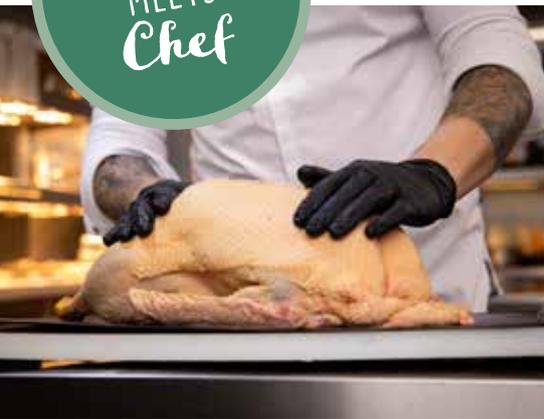
In der Kölner Gourmetwelt gibt es eine Persönlichkeit, die in der Adventszeit besonders strahlt: Joschua Tepner, Chef de Cuisine in der *Hanse Stube*, dem Gourmet-Restaurant im renommierten *Excelsior Hotel Ernst*, direkt am Dom. Wer in das prächtig-goldene Hotelfoyer mit der herzlichen Atmosphäre eintritt, weiß sofort, dass hier alle 5 Sterne hell auf die Haute Culture scheinen. Und wer dazu dann auch noch Joschua begegnet, erkennt, warum Hotel und Küchenchef so geschätzt werden. Joschua ist ein sympathischer, offener Mensch, dessen Charisma und Begeisterung für die Kulinarik ansteckend wirken. Mit seinen tätowierten Armen und seinem breiten Lächeln ist er der Typ Mensch, mit dem man sofort Pferde stehlen oder noch besser: lecker Essen gehen möchte. Seine kulinarische Reise beginnt in Bremen, beim *Club zu Bremen*, und führt ihn anschließend als Chef de Partie in das exklusive *Topper's at the Wauwinet* auf Nantucket Island, Massachusetts. Diese Erfahrungen, von der norddeutschen Hansestadt bis hin zur Atlantikinsel in den USA, prägen Joschuas Stil – eine Mischung aus regionalen Aromen und internationalen Einflüssen.

Nach weiteren Stationen, darunter ein Luxus-Kreuzfahrtschiff und das *Hyatt Regency* in Düsseldorf, kehrt er 2019 ins *Excelsior* zurück (er hatte hier von 2013 bis 2016 bereits als Sous Chef gewirkt), wo er seitdem als Küchenchef das Geschehen lenkt.

Joschua verbindet in seinen Kreationen heimische Zutaten mit der Raffinesse der französischen Küche und einem Hauch von Welt. Er legt dabei besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und die volle Nutzung aller Zutaten, was seinen Gerichten eine Tiefe verleiht, die beeindruckt und begeistert. Ein Abend mit Blick auf den Dom und einer von Joschua zubereiteten Weihnachtsgans? Es gibt wohl kaum etwas Besseres.



Product
MEETS
Chef



Hier geht's
zum Hotel Excelsior
in Köln.

Weihnachtlicher Genuss mit der saftigen deutschen Gans

Das Herzstück der Weihnachtsküche im *Excelsior* ist die außergewöhnliche Hafermastgans von Nobis aus dem Oldenburger Land. Darum bringen wir exakt diese Joschua bei unserem Besuch mit. Diese Gans ist keine gewöhnliche: Durch die Hafermast erhält das Fleisch eine unvergleichliche Saftigkeit, ein intensives Aroma und wird besonders zart. Der Geschmack ist vollmundig und würzig, das Fleisch dunkler und reicher im Aroma als bei herkömmlichen Gänsen – die perfekte Wahl für ein festliches Essen, das Tradition und Genuss vereint.

Joschua schätzt die Qualität dieser Gans und bereitet uns daraus sein berühmtes Gänse-Menü zu, das in Köln Kultstatus genießt. Die Gans wird in zwei Gängen serviert, ergänzt durch klassische Beilagen wie Apfelrotkohl, kandierte Maronen und zarte Kartoffelknödel, die zusammen mit der Jus ein harmonisches Ensemble ergeben. Der Duft, der durch die Küche im *Excelsior* weht, ist betörend und lässt sofort an ein gemütliches Festtagsessen denken. Ein Essen, das durch die Qualität der Nobis-Gans und Joschuas meisterhaftes Können zu einem Erlebnis wird, das seinesgleichen sucht. Wer Weihnachtsgans sagt, muss auch *Excelsior* sagen – denn hier wird sie zum Fest.



PRODUCT MEETS CHEF

Deutsche Gans

Deutschland
frisch, 4-5 kg/Stück

21,99* | 22,99 €
pro kg

Gänsekeulen

Sous Vide
gefroren, ca. 350 g/Packung

23,99* | 26,99 €
pro kg

Gänsebrust

mit Knochen, Sous Vide
gefroren, ca. 1,1 kg/Stück

20,99* | 23,99 €
pro kg

Unseren Film über den
Besuch bei Joschua Tepner
finden Sie hier.



! Diese Artikel sind nur bis zum 23.12.2024 verfügbar.
Eine Reservierung wird empfohlen.



Unsere Gastronomen im Fokus

Maximilian Lorenz | Restaurant Maximilian Lorenz

Maximilian Lorenz zählt zu den herausragenden Namen der deutschen Gastronomie. Schon als Kind fasziniert ihn die Welt der Spitzengastronomie. Mit nur 21 Jahren übernimmt er das renommierte Restaurant *L'Escalier* in Köln. Heute ist er Küchenchef und Inhaber des Sternerestaurants *Restaurant Maximilian Lorenz*, das für seine moderne deutsche Küche mit klarem Fokus auf Nachhaltigkeit und Ganzheitlichkeit bekannt ist. Hier setzt er sein Motto „Von Kopf bis Schwanz“ konsequent um, indem er bei jedem Tier und jedem Gemüse das gesamte Produkt kreativ in die Menükomposition einbezieht.

Als anspruchsvoller Frischeparadies-Kunde bezieht Maximilian Lorenz nur die besten Zutaten für seine einzigartigen Kreationen. Unter anderem auch unsere erstklassigen Gänse, die in diesem Jahr zur Gänsezeit prominent auf der Speisekarte stehen und die er für sein berühmtes Gänse-Taxi verwendet. Frische und Qualität der Produkte sind für ihn entscheidende Faktoren, um dem hohen Anspruch seines Sternerestaurants gerecht zu werden. Mit dem *Restaurant Maximilian Lorenz* und dem beliebten Weinlokal *heinzhermann* zeigt Maximilian, wie exquisit und gleichzeitig bodenständig deutsche Küche sein kann. Ein Genuss für die Gäste – und ein kulinarischer Gewinn für Köln.

Wir sind stolz, Kunden wie Maximilian mit besten Produkten beliefern zu dürfen und freuen uns auf weitere kreative kulinarische Projekte mit ihm!

Hier geht's zum
Restaurant Maximilian
Lorenz in Köln.



Frisheparadies Feinkostgeschenke

Kulinarische Freuden und Präsente für Genussmenschen

Sie möchten einem lieben Menschen, einem Geschäftspartner oder guten Freundinnen und Freunden eine kulinarische Freude bereiten? Da hätten wir ein paar Ideen & Inspirationen für Sie – mit gut aufeinander abgestimmten Produkten in hochwertigen Körben, schicken Magnetboxen und edlen Tüten zur Wiederverwendung.

Zusätzlich bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Werbemittel der Präsentbox beizulegen, um Geschäftspartnern und Kunden eine unverwechselbare Freude zu bereiten. Wenn Sie darüberhinaus individuelle Wünsche und Ideen haben: Sprechen Sie uns einfach an. Wir versuchen gerne, sie zu erfüllen.

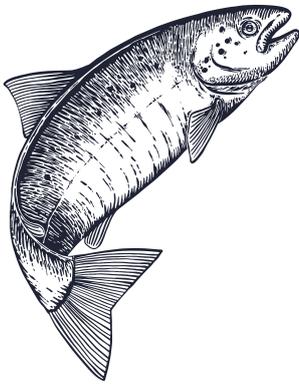
Nicht nur zur Weihnachtszeit

Ob Jubiläum, Geburtstag oder Firmenevent mit Honoratioren: Mit unseren Präsentboxen sind sie auf alle Anlässe bestens vorbereitet. Die köstlich gefüllten Boxen beinhalten ausschließlich hochwertige Produkte mit langer Haltbarkeit und eignen sich perfekt zur Bevorratung.



Entdecken Sie
unsere edlen
Feinkostgeschenke

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



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Ein Fest für Feinschmecker

Die besten Schätze des Ozeans warten auf ihren großen Auftritt und bringen frischen Genuss auf den Tisch. Zarte Fische, fangfrische Meeresfrüchte und die edelsten Zutaten aus den Tiefen des Meeres sind bereit, Ihre festlichen Menüs zu bereichern. Ob klassisch gebraten, sanft gegart oder raffiniert kombiniert – entdecken Sie die Vielfalt und schaffen Sie genussvolle Momente für einen stilvollen Auftakt in den Winter!



FRISCHE PARADIES

Super Sashimi Thunfischfilet

Als Vorspeise mit fruchtigen Exoten, Sesam und Sojasauce so köstlich wie zur Hauptspeise. Gebraten mit Oliventapenade, Tomatensauce und Grillgemüse – ein Gedicht. Wildfang Östlicher Indischer Ozean frisch

4,99* | 5,79 €
pro 100 g



QSFP Cadiz Dorade Royale

Nicht nur das goldene Band der Dorade setzt Ihrer Festtafel die Krone auf. Genießen Sie zum Fest Fisch aus der Salzkruste mit mediterranen Kräutern und Ofengemüse.

Aquakultur Spanien/Andalusien
frisch, 0,8-1 kg/Stück

2,49* | 2,89 €
pro 100 g



QSFP Cadiz Wolfsbarsch

Feinstes Fleisch mit köstlichem Charakter. Als Suppeneinlage oder genussvoll gebratener Hauptgang der perfekte Fisch für Ihre lecker-leichte Winterküche.

Aquakultur Spanien/Andalusien
frisch, 0,8-1 kg/Stück

2,49* | 2,89 €
pro 100 g



QSFP Glen Douglas Lachsforellenfilet

Starke Farben, kräftiges Aroma und dabei am Gaumen butterzart. Unsere Lachsforellen aus den Meerwasserlochs Schottlands sorgen mit jedem Bissen für einzigartigen Genuss.

Aquakultur Schottland/UK
frisch

3,99* | 4,49 €
pro 100 g



QSFP Kabeljau- loins

Eintöpfe, Backfisch, gebraten oder gedämpft – herzhaftes Fischkuchen im Winter verlangt unserer Meinung nach definitiv nach bestem Kabeljau! Wildfang Nordostatlantik/Islandschelf frisch, 250-350+ g/Stück

4,99* | 5,39 €
pro 100 g



Diese Artikel sind nur bis zum 23.12.2024 verfügbar.



FRISCHE PARADIES



Königskrabben

Locker, lecker, luftig. Das süßlich mineralische Fleisch unserer Königin des guten Geschmacks begeistert unsere Gaumen immer wieder aufs Neue. Stöbern Sie durch unsere Rezeptwelt für festlich köstliche Freuden.

Wildfang Nordostatlantik/Barentssee gekocht, aufgetaut

18,99* | 19,99 €
pro 100 g

High Pressure Europäischer Hummerschwanz

halbiert

Das Fleisch ist bereits von der Schale gelöst – Sie können direkt mit dem Genießen loslegen. Kommt dieses Jahr zum Fest edles Surf & Turf oder eine himmlische Bisque auf den Tisch? Wildfang Nordostatlantik/Nordsee/Schottische Gewässer

gefroren, 110 g/Packung
327,18* | 390,82 €/kg

35,99* | 42,99 €
pro Packung

Karibischer Langustenschwanz

Saftig, aromatisch und einfach richtig lecker! Genießen Sie unser Sortimentshighlight mit Trüffelbutter und Käse gratiniert sowie mit frischem Trüffel verfeinert.

Wildfang Mittlerer Westatlantik, gefroren, 260 g/Stück
142,27* | 169,19 €/kg

36,99* | 43,99 €
pro Stück

Rauchlachs

mit Messer

Beeindrucken Sie Ihre Gäste am Tisch und nehmen Sie das Tranchieren selbst in die Hand.

Aquakultur Norwegen geräuchert, 600 g/Stück
49,98* | 58,32 €/kg

29,99* | 34,99 €
pro Stück



Premium Rauchlachsrückensfilet

mit Trüffel

Wo das Beste auf das Beste trifft. Der Premiumcut vom Lachs, geräuchert und mit feinstem Trüffel veredelt.

Aquakultur Norwegen geräuchert, 200 g/Stück
119,95* | 129,95 €/kg

23,99* | 25,99 €
pro Stück

Garnelen

Carabineros

mit Kopf, mit Schale

Ein echter Hingucker und eine noch größere Gaumenfreude.

Wildfang Mittlerer Ostatlantik gefroren, 10/20er, 500 g/Packung
149,98* | 159,98 €/kg

74,99* | 79,99 €
pro Packung

Carpaccio von Carabineros

Hauchdünne Scheiben von rohen Carabineros.

Mit Olivenöl und geraspeltm Parmesankäse anmachen und mit dem passenden Weißwein servieren.

Wildfang Mittlerer Ostatlantik gefroren, 30 g/Packung
233,00* | 266,33 €/kg

6,99* | 7,99 €
pro Packung

Mediterrane Rotgarnelen

mit Kopf, mit Schale

Garnelen in Knoblauch, Kräutern sowie Olivenöl marinieren und anschließend für 2-3 Minuten in der Pfanne braten.

Wildfang Mittlerer Ostatlantik gefroren, 10/20er, 500 g/Packung
129,98* | 139,98 €/kg

64,99* | 69,99 €
pro Packung

Garnelen Blue Belly

mit Kopf, mit Schale

Die kleinen Seawater Garnelen bestechen durch ihr zartes Fleisch und eignen sich hervorragend für Wokgerichte, Salate oder als delikate Vorspeise. Ihr Geschmack ist mild und leicht nussig.

Wildfang Mittlerer Ostatlantik gefroren, 50/100er, 500 g/Packung
129,98* | 139,98 €/kg

64,99* | 69,99 €
pro Packung



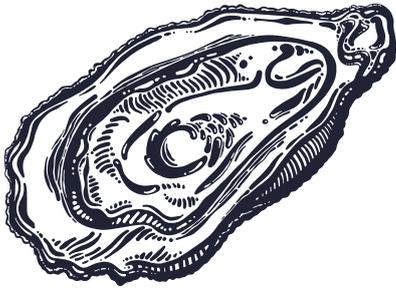
QSFP Glen Douglas Rauchlachsrückensfilet

Das Beste aus der Räucherammer. Unsere hochwertigen Lachse werden fachkundig veredelt und sind somit außer Frage fast schon ein Muss auf Ihrem Frühstückstisch oder beim festlichen Brunch mit den Liebsten.

Aquakultur Schottland/UK geräuchert, 200 g/Stück
99,95* | 114,95 €/kg

19,99* | 22,99 €
pro Stück

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



AUSTERN & MEHR

Genuss in seiner edelsten Form

Unser exklusives Sortiment aus erlesenen Austern und feinstem Kaviar lädt Sie ein, ein Fest der Sinne zu erleben. Ob für stilvolles Fingerfood oder als glanzvoller Höhepunkt eines exquisiten Dinners – mit ihrem unvergleichlichen Geschmack und ihrer Eleganz verleihen sie Ihrer festlichen Tafel das gewisse Etwas und sorgen für unvergessliche Momente. Ob pur genossen oder kreativ inszeniert – diese edlen Köstlichkeiten machen Ihre Feierlichkeiten einzigartig.

Austern

Belon Austern

Die berühmteste europäische Auster und eine der besten der Welt. Dezent frischer Salzgeschmack, festes Fleisch und ein perfektes Gleichgewicht von Jod und Süße im Abgang. Aquakultur Frankreich frisch, Größe G, 12 Stück/Korb

20,99* | 23,99 €
pro Korb



MSC-C-51804

MSC Kammuschel-fleisch/Scallops

Zarte Textur mit aromatischem Biss. Genießen Sie die Kammuscheln gebraten mit einer kreativen Vanille-Beurre blanc und glasierten Kaiserschoten.

Wildfang Nordwestpazifik/Nordwestatlantik aufgetaut, 10/20er

3,99* | 4,49 €
pro 100 g



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



FRISCHE PARADIES

Austern Perles Mont St. Michel mit Austermesser

Besonders vollfleischig und ein angenehm ausgeprägter Geschmack. Leichte Salzigkeit mit frischer Meeresbrise und leicht nussiger Note. Perfekte Delikatesse für Kenner und Neugierige. Aquakultur Frankreich frisch, Größe M, 12 Stück/Korb

22,99* | 25,99 €
pro Korb



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

GUYADER Amuse Bouche

Empfangen Sie Ihre Gäste ganz entspannt und so, wie sie es verdient haben. Immer auf der leckeren Seite mit hochwertigen Amuse Bouche Kreationen.

Frankreich, 4 x 40 g/Packung

in der Sorte: Entenstopfleber

40,56* | 43,69 €/kg

6,49* | 6,99 €

pro Packung

in der Sorte: Marone, Karotte & Pastinake

24,94* | 26,81 €/kg

3,99* | 4,29 €

pro Packung

GUYADER Weihnachtsgebäck

Die genussvolle Versuchung zum Empfang der Festgäste.

Frankreich, 165 g/Packung

in der Sorte: Lachs & Ziegenkäse

30,24* | 33,27 €/kg

4,99* | 5,49 €

pro Packung

in der Sorte: Kammuschel & Blauschimmelkäse

35,70* | 38,12 €/kg

5,89* | 6,29 €

pro Packung

Passt perfekt zu Kaviar & Co.

GUYADER Mini Blinis

Wenn unsere Kaviarvielfalt sich so herausgeputzt hat, dann sind feine Blinis garantiert nicht weit.

Denn die beiden kommen ohne einander nicht aus. Vor allem nicht zur Weihnachtszeit!

16er, 135 g/Packung

18,44* | 20,67 €/kg

2,49* | 2,79 €

pro Packung



OONA Kaviar Baeri Tradition

Herrlich frisch und mineralisch – mit seinem runden, klaren, leicht säuerlichen Geschmack begeistert er Kaviarfans genauso wie Einsteiger. Aquakultur Schweiz

30 g/Dose, 2.099,67* | 2.233,00 €/kg

62,99* | 66,99 €

pro Dose



FRISCHE PARADIES

FRISCHEPARADIES Kaviar

Gibt es einen festlicheren Gaumenschmeichler als die wunderbar buttrigen, knackig feinen Körner vom Stör? Wir denken nicht! So schmückt Kaviar mit all seiner Vielfalt und Exklusivität seit vielen Jahren die köstlichsten Kreationen zu besonderen Anlässen.

Beluga Kaviar Nr. 0

Der cremige Glücksmoment aus der Dose. Der pralle Rogen lässt sich pur oder als luxuriöser Feinschliff genießen.

Aquakultur Italien

30 g/Dose, 2.999,67* | 3.233,00 €/kg

89,99* | 96,99 €

pro Dose

Imperial Kaviar Nr. 1

Die goldene Auslese überzeugt Kenner und Einsteiger mit einem robusten Korn und unvergleichbarem Geschmack.

Aquakultur China

50 g/Dose, 1.719,80* | 1.879,80 €/kg

85,99* | 93,99 €

pro Dose

Ossetra Kaviar Nr. 2

Nussig intensiver Geschmack mit vollmundiger Textur und langem Nachhall. Ideal für alle, die es edel und buttrig mögen.

Aquakultur Deutschland

50 g/Dose, 1.459,80* | 1.599,80 €/kg

72,99* | 79,99 €

pro Dose



Siberian Kaviar Nr. 3

Beeindruckt durch jodige, leicht herbe Noten mit kleinem Korn und großem Schmelz am Gaumen. Unvergleichliches Aroma mit viel Tradition.

Aquakultur Deutschland

50 g/Dose, 1.119,80* | 1.279,80 €/kg

55,99* | 63,99 €

pro Dose



Keta Kaviar

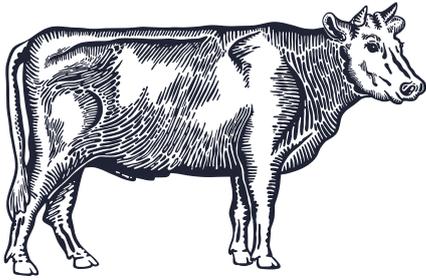
Hervorragende Wahl zu geröstetem Brot mit Knoblauch, Kresse und einem Glas Wein.

Wildfang Nordostpazifik

100 g/Glas, 169,90* | 189,90 €/kg

16,99* | 18,99 €

pro Glas



FLEISCH & GEFLÜGEL

Für unvergessliche Tischgeschichten

Warme Stuben und knisternde Feuerstellen – jetzt ist die Zeit für kräftige Aromen und herzhaft-Klassiker. Zartes Wild, saftige Geflügelstücke und traditionelle Fleischspezialitäten warten darauf, Ihr Festtagsmenü zu bereichern. Ob traditionell zubereitet oder modern interpretiert, diese Köstlichkeiten bringen Genuss und Abwechslung auf den Tisch. Wir bieten Ihnen nur das Beste für unvergessliche Weihnachtsgerichte.

Geflügel



QSFP Schwarzfederhuhnkeulen

Zart, aromatisch und einzigartig im Geschmack. Abwechslungsreicher Genuss, der auch anspruchsvolle Gaumen verführt.

Frankreich, frisch

2 x ca. 300 g/Packung

12,49* | 13,49 €
pro kg



QSFP Schwarzfederhuhnsuprême

Außen kross und innen saftig – so, wie es sein soll. Besonders edel wird das Erlebnis mit bester italienischer Pasta und Trüffel-Parmesan-Creme.

Frankreich, frisch

2 x ca. 250 g/Packung

19,99* | 22,99 €
pro kg



QSFP Marensin Stubenkükenteile

Maisfütterung, bäuerliche Haltung mit viel Auslauf und darum ausgezeichnet mit dem QSFP Label. Zartes, maisgelbes Fleisch für köstlichen Geflügelgenuss.

Frankreich, frisch

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

18,99* | 20,99 €
pro kg

Barbarie Ente

Krosse Ente aus dem Ofen gehört einfach zur Saison dazu! Am liebsten mit fruchtigem Rotkohl, dampfenden Klößen und kräftiger Sauce.

Frankreich, frisch

ca. 1,5 kg/Stück

11,99* | 12,99 €
pro kg



Hirschedelgulasch !

Schon wenn wir an den Duft von würzigem Hirschedelgulasch mit kross gebackenen Polenta-Würfeln und Bohnengemüse denken, läuft uns das Wasser schon im Mund zusammen.

Deutschland/Osteuropa, frisch

ca. 500 g/Packung

24,99* | 26,99 €
pro kg



Artikel nach Verfügbarkeit; alternativ gefrorene Ware.

Hirschmedaillons !

aus der Keule

Rosa gebraten lässt sich der Klassiker wunderbar zu Semmelknödeln und getrüffeltem Rahmwirsing servieren.

Deutschland/Osteuropa, frisch

ca. 300 g/Packung

32,99* | 36,99 €
pro Packung

Rehkeule !

ohne Knochen

Als Rollbraten oder klassisch: Dazu empfehlen wir köstliches Schwarzwurzelragout sowie Brombeerejus und das richtige Glas Rotwein für perfekte Genussmomente.

Deutschland/Osteuropa, frisch

ca. 1,5 kg/Stück

22,99* | 25,99 €
pro kg

Rehkeule !

mit Knochen

Profitieren Sie von allen Vorteilen des Knochens. Herzhaftes Aroma, zartes, saftiges Fleisch und ein herrlicher Duft, der Lust auf Feste Feiern verspricht.

Deutschland/Osteuropa, frisch

ca. 2,2 kg/Stück

17,99* | 19,99 €
pro kg

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



M00Q Dry Aged Rinderfiletmittelstück

Machen Sie Ihren Festtagsgenuss perfekt. Setzen Sie auf höchste Fleischqualität und kombinieren Sie diese beispielsweise mit unserem High Pressure Hummer und frischem Trüffel der Saison.

Deutschland, frisch
200-400 g/Stück

56,99* | 62,99 €
pro kg

Kalbsfilet hell

Lassen Sie sich die Weihnachtszeit auf der Zunge zergehen. Das butterzarte Fleisch macht auf Ihrer Festtagstafel eine prima Figur. Saisonales Gemüse, edle Pilze, fruchtige Saucen oder cremige Pürees lassen keine kulinarischen Wünsche offen.

EU, frisch
ca. 1,3 kg/Stück

38,99* | 42,99 €
pro kg

CAMPO BEEF Black Angus Steakhüfte oder Steakhüfte Mignon

Manchmal is(s)t weniger mehr. Kurzgebraten mit Rosmarinkartoffeln und geschmolzenen Zwiebeln braucht es nicht viel für größten Genuss.

Argentinien, frisch
ca. 1 kg/Stück

24,99* | 27,99 €
pro kg

CAMPO BEEF Black Angus Roastbeef

Am Stück, als Steak, puristisch oder mit Kruste – bei so viel Genuss bleiben Sie flexibel, aber stets auf der leckeren Seite. Perfekt zu glasiertem Gemüse, luftigen Pürees und kräftiger Rotweinsauce.

Argentinien, frisch
ca. 1,2 kg oder ca. 1,6 kg/Stück

36,99* | 42,99 €
pro kg

Eifeler Kaninchenkeulen

Ein wahrer Traum für wahre Genussmenschen. Würzige Pflaumensauce und gerösteter Rosenkohl sind nur ein Beispiel für größten Genuss in bester Qualität.

Deutschland/Eifel, frisch
2 x ca. 250 g/Packung

25,99* | 28,99 €
pro kg

Eifeler Ur-Lammkeule

ohne Knochen

Jetzt ist die Zeit für herzhafte Schmorbraten. Ob mit Rosmarinkartoffeln, Bohnengemüse oder Kreationen mit Dörrobst, Couscous und Minzjoghurt – diese Chance sollten Sie nicht verpassen.

Deutschland, frisch
ca. 800 g/Stück

31,99* | 34,99 €
pro kg

Eifeler Ur-Lammfilet

So zart und fein kann Winterküche sein. Mit viel Butter und Thymian kann Ihnen auch die deftige Küche den Tag versüßen.

Deutschland, frisch
ca. 320 g/Packung

57,99* | 59,99 €
pro kg



! Diese Artikel sind nur bis zum 23.12.2024 verfügbar.
Eine Reservierung wird empfohlen.



FRISCHE PARADIES

Duroc Wiener Würstchen

Würstchen und Kartoffelsalat – in vielen Haushalten der Klassiker zum Fest. Natürlich bekommen Sie bei uns auch hierfür nur das Beste.

Deutschland, frisch, 10 x 50 g/Packung
12,98* | 13,98 €/kg

6,49* | 6,99 €
pro Packung

Duroc Bockwurst

Da bekommt man wirklich Bock auf Wurst! Knackig, saftig und immer zur Stelle, wenn es unkompliziert aber, köstlich werden soll.

Deutschland, frisch, 5 x 100 g/Packung
10,98* | 11,98 €/kg

5,49* | 5,99 €
pro Packung



SCHINKEN & CO.

Herzhaft, würzig, unverwechselbar

Weihnachten steht vor der Tür. Der Duft frisch aufgeschnittenen Schinkens erfüllt die Luft. Unsere feinsten Schinken, aromatischen Wurstwaren und weiteren Spezialitäten verleihen Ihrer Festtafel einen Hauch von Raffinesse. Ob traditionell serviert oder modern angerichtet, diese Köstlichkeiten bringen Geschmack und Eleganz auf den Tisch. Perfekt für rustikale Platten, zum Naschen zwischendurch oder als delikater Begleiter zu festlichen Mahlzeiten.

ROSA DELL' ANGELO Parmaschinken

mind. 18 Monate gereift

Der Klassiker aus Italien besticht mit seinem hocharomatischen Geschmack.

100 g/Packung

64,90* | 69,90 €/kg

6,49* | 6,99 €
pro Packung

ROSA DELL' ANGELO Bresaola

Bresaola ist zarter, luftgetrockneter Rinderschinken, der mit seinem feinen Geschmack und samtiger Textur jedes Festmahl veredelt. Ideal als Vorspeise oder auf einer Antipasti-Platte.

100 g/Packung

74,90* | 79,90 €/kg

7,49* | 7,99 €
pro Packung

ROSA DELL' ANGELO Kochschinken

mit Trüffel

Ein exquisiter Kochschinken, verfeinert mit edlem Trüffel. Sein zartes Aroma und die feine Marmorierung machen ihn zu einer besonderen Delikatesse. Perfekt für Antipasti oder edle Gerichte.

100 g/Packung

76,90* | 82,90 €/kg

7,69* | 8,29 €
pro Packung

VULCANO



VULCANO Filetspezialitäten

Unser Genusspartner aus Österreich hält Ihnen in Sachen Festtagsbrunch und Feinkostgeschenken den Rücken frei! Entdecken Sie das zarteste Stück vom Schwein, veredelt und gereift. Am besten messerrückendick geschnitten mit knusprigem Schwarzbrot.

Trüffelilet

Österreich/Steiermark, luftgetrocknet
250 g/Stück, 65,96* | 71,96 €/kg

16,49* | 17,99 €

Walnussilet

Österreich/Steiermark, luftgetrocknet
250 g/Stück, 63,96* | 69,96 €/kg

15,99* | 17,49 €
pro Stück



Jamones BLÁZQUEZ



BLÁZQUEZ Iberico Schinken und Lomo

Blázquez Iberico Schinken und Lomo stehen für höchste Qualität aus traditioneller spanischer Herstellung. Der Schinken reift langsam und entwickelt ein intensives, nussiges Aroma, während der Lomo, das luftgetrocknete Schweinefilet, mit feinen Gewürzen veredelt wird. Beide Delikatessen stammen von freilaufenden iberischen Schweinen, die mit Eicheln gefüttert werden, was ihren unvergleichlichen Geschmack ausmacht. Perfekt für Genießer.



Iberico Lomo

Bellota Qualität

Spanien, 100 g/Packung
99,90* | 109,90 €/kg

9,99* | 10,99 €
pro Packung

Iberico Schinken

Bellota Qualität

Spanien, handgeschnitten, 80 g/Packung
193,63* | 212,38 €/kg

15,99* | 16,99 €
pro Packung



OBST & GEMÜSE

Für eine bunte Weihnachtszeit



Frische Aromen, knallige Farben und die ersten winterlichen Akzente – unser Obst- und Gemüsesortiment lässt Ihre Festtagsküche erstrahlen. Vom knackigen Salat bis hin zu den festlichen Beilagen aus der Ernte des Winters bieten wir Ihnen die besten Zutaten für eine abwechslungsreiche und geschmackvolle Adventszeit. Lassen Sie sich von der Vielfalt inspirieren, und bringen Sie Farbe und Frische auf Ihre festliche Tafel.



FrISCHE Exotik

Ananas

Unser Tipp für kreative Häppchen von süß bis deftig zu besonderen Anlässen: Beste Ananas kombiniert mit QSFP Glen Douglas Rauchlachs-rückenfilet und Teriyaki-Dip oder natürlich feinstem Milcheis von Giolito.

Costa Rica
frisch, Flugware

6,79* | 6,99 €
pro kg

Mango „Kent“

Ein wahrer Allrounder in der Küche – ob roh oder in Smoothies, Currys oder Chutneys.

Peru/Brasilien
frisch, Flugware

6,49* | 6,99 €
pro Stück

ALAIN MILLIAT Fruchtnektare & Säfte

A passion for fruit: Durch eine kompromisslose Auswahl an Rohstoffen, die Alain soweit wie möglich von solchen Produzenten bezieht, die eine nachhaltige, biologische oder abfallfreie Landwirtschaft betreiben. Sein sensibler Gaumen erlaubt es ihm, einen Obstgarten, seine Lage, eine Farbe oder Sorte zu erkennen – und vor allem die optimale Reife, die es dem Saft ermöglicht, wirklich jede Nuance der Frucht zum Ausdruck zu bringen.

in den Sorten: Erdbeernektar, Mangonektar,

Ananassaft

1 l/Flasche

JE 7,99* | 8,59 €
pro Flasche

in der Sorte: Cox Apfelsaft

1 l/Flasche

6,49* | 6,99 €
pro Flasche





Knackiges Gemüse

Keniabohnen

Feinstes Rindfleisch mit Ofenkartoffeln und Bohnengemüse – ein Klassiker, der auch in diesem Jahr nicht fehlen darf.

Kenia, frisch

250 g/Packung, 12,76* | 13,96 €/kg

3,19* | 3,49 €

pro Packung

Kaiserschoten

Gedämpft oder glasiert sind die süßlichen Schoten die perfekte Beilage zu winterlichem Geflügel sowie Fisch.

Kenia, frisch

250 g/Packung, 12,76* | 13,96 €/kg

3,19* | 3,49 €

pro Packung

KELTENHOF Wildkräutersalat

Aromatisch, ätherisch und genau richtig für Ihre geräucherte Entenbrust oder das QSFP Glen Douglas Rauchlachsrückenfilet.

Deutschland/Spanien/Italien/Frankreich

frisch, 250 g/Packung

47,96* | 51,96 €/kg

11,99* | 12,99 €

pro Packung

KELTENHOF Feldsalat

Ein Highlight der Saison. Die feinen grünen Salatspitzen geben Ihrer Festtagsküche von der Optik bis zum Gaumen den ganz besonderen Feinschliff.

Italien, frisch, 250 g/Beutel

18,76* | 19,96 €/kg

4,69* | 4,99 €

pro Beutel

PONTHIER Maronen

gekocht

Maronensuppe mit Sauternes, zu feinem Hirschedelgulasch oder als Dessert mit Kürbis, geröstetem Amaranth und Salzkaramell – jetzt ist die Zeit für Kreativität und köstliche Maronen.

Frankreich, 400 g/Packung

14,98* | 15,73 €/kg

5,99* | 6,29 €

pro Packung



Weißer Trüffel

Manchmal muss es einfach Trüffel sein! Das kräftige Aroma mit einem leichten Hauch von Knoblauch kommt besonders zur Geltung, wenn Sie den Trüffel frisch und roh über Ihre kulinarischen Meisterwerke hobeln.

Italien, frisch

SAISONPREIS
pro kg

Schwarzer Wintertrüffel

Ob Perlhuhn, Kabeljau, winterliche Salate oder Saucen: Verleihen Sie Ihren Genusskreationen das schwarze Wintertrüffel-Tüpfelchen auf dem i. Sein erdiges, leicht nussiges Aroma gilt unter Kennern als besonders fein.

Spanien/Frankreich/Italien, frisch

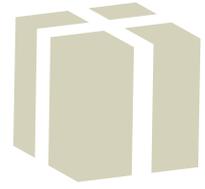
SAISONPREIS
pro kg

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

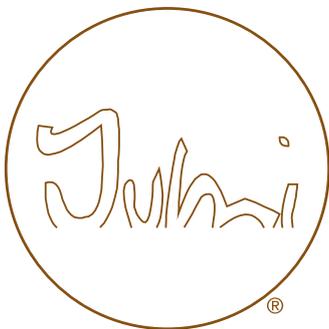


FEINKOST

Ein Fest für die Sinne



Jetzt ist die Zeit für edlen Genuss – unser Käse- und Trüffelsortiment bringt französische Raffinesse und italienischen Luxus direkt auf Ihre Festtagstafel. Cremige Käse, würzige Spezialitäten und der unverwechselbare Duft von Trüffel lassen Ihre Gäste staunen und verleihen Ihrem Weihnachtsmenü eine ganz besondere Note. Lassen Sie sich von der Qualität und Vielfalt dieser Köstlichkeiten verzaubern, und schaffen Sie unvergessliche Geschmackserlebnisse.



JUMI Käse aus der Schweiz

Wenn die Bauern aus dem Schweizer Emmental bis zu zweimal täglich die Milch ihrer Kühe in die Jumi-Käserei bringen, heißt es für uns, dass es köstlich wird. Die Milch wird frisch zu Rohmilchkäse aller Art weiterverarbeitet. Von hart bis weich, von blau über rot bis weiß und von laut bis leise ist für jeden von groß bis klein etwas dabei.

La Bouse

mind. 54% Fett in Tr.

150 g/Stück, Weißschimmelkäse aus Kuhrohmilch
49,93* | 53,27 €/kg

7,49* | 7,99 €
pro Stück

Emmentaler jung

mind. 49% Fett in Tr.

200 g/Stück, halbfester Schnittkäse aus
Kuhrohmilch, 29,95* | 31,45 €/kg

5,99* | 6,29 €
pro Stück

Crème Chèvre

mind. 55% Fett in Tr.

150 g/Stück, Ziegenweichkäse aus Rohmilch
56,60* | 59,93 €/kg

8,49* | 8,99 €
pro Stück

Dolly

mind. 50% Fett in Tr.

150 g/Stück, Schafsweichkäse aus Rohmilch
73,27* | 76,60 €/kg

10,99* | 11,49 €
pro Stück

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

Racletteteller

Perfekt für gesellige Abende und gemütliche Festlichkeiten. Ob klassisch oder kreativ – machen Sie jedes Raclette zum individuellen Genuss.

Natur/Pfeffer/Senf

mind. 45% Fett in Tr.
Frankreich, 3 Sorten, 540 g/Packung
Kuhrohnmilch/pasteurisierte Kuhmilch
27,76* | 29,61 €/kg

14,99* | 15,99 €
pro Packung

Bündnerfleisch

mind. 45% Fett in Tr.
Frankreich, 540 g/Packung, Kuhrohnmilch
29,61* | 31,46 €/kg

15,99* | 16,99 €
pro Packung

Morbier Senf

mind. 45% Fett in Tr.
Frankreich, 540 g/Packung, Kuhrohnmilch
33,31* | 35,17 €/kg

17,99* | 18,99 €
pro Packung



CHEF Konzentrate

Auf die Basis kommt es an. Die authentischen Geschmacksgeber sind ideale Booster für Ihre warmen und kalten Gerichte, zum Abrunden von Suppen und Saucen oder auch für Dressings. In konzentrierter Form sind sie einfach zu handhaben und optimal dosierbar.

Demi Glace Konzentrat

200 ml/Flasche
44,95* | 49,95 €/l

8,99* | 9,99 €
pro Flasche

Entenfond Konzentrat

200 ml/Flasche
44,95* | 49,95 €/l

8,99* | 9,99 €
pro Flasche

Hummerfond Konzentrat

200 ml/Flasche
49,95* | 54,95 €/l

9,99* | 10,99 €
pro Flasche



Höchste Produktkenntnis und genaueste Selektion der Trüffel haben La Bilancia eine einmalige Spitzenstellung im internationalen Trüffelhandel sowie in unserem Sortiment verschafft. Alle Trüffel werden beim Einkauf einzeln geprüft und unter strengsten Kriterien ausgesucht. Entscheidend ist dabei nicht nur die Herkunft der Trüffel, sondern vor allem ihre Frische, Konsistenz und ihr Geschmack. So genießen Sie die beste Trüffelqualität zu jeder Jahreszeit.



AF Trüffelbutter

80 g/Glas, 99,88* | 106,13 €/kg

7,99* | 8,49 €
pro Glas

AF Trüffelöl

mit weißem Trüffel

250 ml/Flasche, 71,96* | 75,96 €/l

17,99* | 18,99 €
pro Flasche

AF Trüffel-Parmesan Creme

130 g/Glas, 138,38* | 146,08 €/kg

17,99* | 18,99 €
pro Glas



SÜSSES & MEHR

Der krönende Abschluss

Zimt, Nelken und der Duft von Vanille: Die festliche Zeit lädt ein zu süßen Verführungen und würzigen Genüssen. Unsere feinsten Pralinen, handgemachten Süßigkeiten und aromatischen Gewürze bringen nicht nur Ihre Sinne zum Schmelzen, sondern auch Ihre Weihnachtsgerichte auf ein neues Niveau. Von Sorbet bis Essig: Entdecken Sie die süßen und würzigen Highlights, die Ihre Festtage noch genussvoller machen.



FRISCHE PARADIES

Bruchschokoladensortiment

Als kleine Aufmerksamkeit für Kollegen, Freunde und Verwandte stehen Ihnen unsere hochwertigen Schokoladenvariationen liebend gerne zur Verfügung. 6 verschiedene Bruchschokoladen begeistern jeden Gaumen – mit ganzen Nüssen oder fruchtigen Komponenten, für jeden Geschmack ein Highlight.

175 g/Packung
45,66* | 48,51 €/kg

7,99* | 8,49 €
pro Packung

Schokoladensticks

Auf einem gedeckten Dessertbuffet mit Lebkuchen, Plätzchen und Marzipan dürfen unsere Schokoladensticks nicht fehlen! Auch in Präsentkörben oder als Nascherei zum Nikolaus empfehlen sie sich als eine bunte Abwechslung.

120 g/Packung
70,75* | 74,92 €/kg

8,49* | 8,99 €
pro Packung

Streichpraline

Ein köstliches Feinkostgeschenk. Die Kombination aus edler Praline und feinem Aufstrich ist ideal für Ihre liebsten Naschkatzen.

240 g/Glas, 16 Portionen
24,96* | 27,04 €/kg

5,99* | 6,49 €
pro Glas

Fruchtiger Sorbetgenuss

GIOLITO Fruchtsorbet

in den Sorten: Mangosorbet, Himbeersorbet, Mandarinensorbet, Zitronensorbet mit Basilikum
Die traumhaften Sorbets mit hohem Fruchtanteil sind auch für anspruchsvolle Verwender ein Hochgenuss. Zwischen den Gängen sowie zum Abschluss als Dessert: Giolito Sorbet-Kreationen suchen Ihresgleichen, wenn es um erfrischend fruchtiges und gleichzeitig natürliches Aroma geht.

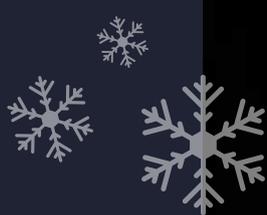
gefroren, 500 ml/Becher
14,98* | 15,98 €/l

JE 7,49* | 7,99 €
pro Becher

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



FRISCHE PARADIES



Safranfäden

Das rote Gold. Genau richtig für edle Fischsuppen, pochierte Birnen und ausgefallene Desserts.
1 g/Dose

6,49* | 7,49 €
pro Dose

Vanilleschoten

Von herzhaften Saucen zu Fisch oder Kammuschel bis hin zur süßen Verführung von köstlichen Dessert-Klassikern darf echte Vanille nicht fehlen.
Madagaskar, 3 Stück/Packung

10,99* | 11,99 €
pro Packung

DE-ÖKO-006



BIO Olivenöl extra vergine

Dieses Olivenöl aus von Hand geernteten Koroneiki-Oliven stammt aus erster Pressung. Seine mittlere Fruchtigkeit und Schärfe passen perfekt zu Salaten und mediterranen Gerichten.
Griechenland/Kreta, 500 ml/Flasche
24,98* | 26,98 €/l

12,49* | 13,49 €
pro Flasche

Olivenöl extra vergine

Herrlich fruchtiges, kaltgepresstes Olivenöl aus der Familienmanufaktur auf Mallorca. Aus 100 % Arbequina und Picual Oliven hergestellt. Dieses Olivenöl passt hervorragend zu frischen Salaten mit leckerem Brot.
Mallorca/Spainien, 500 ml/Flasche
35,98* | 37,98 €/l

17,99* | 18,99 €
pro Flasche

Schwarzer Pfeffer Balsamessig

Dieser doppelt fermentierte Balsamessig mit schwarzem Kambottpfeffer verleiht Wildgerichten und Saucen das gewisse Etwas.
200 ml/Flasche
74,95* | 77,45 €/l

14,99* | 15,49 €
pro Flasche

Apfel Balsamessig

Unser kupferfarbener Apfel Balsamessig besticht mit einem tollen Wechselspiel von Süße und Säure und veredelt Salate und helle Saucen zu Fisch und Gemüse.
200 ml/Flasche
52,45* | 54,95 €/l

10,49* | 10,99 €
pro Flasche

Traiteur de Paris

Spitzenküche für Spitzenköche

Als Foodservice Experte und Hersteller von Patisserie, Fingerfood und Gemüsebeilagen steht bei Traiteur de Paris eines im Mittelpunkt: Traditionelle, echte Handwerkskunst, 100% fabriqué en France.

Cheesecake

gefroren, 10 x 90 g/Packung
23,32* | 24,43 €/kg

20,99* | 21,99 €
pro Packung

Cheesecake San Sebastian

gefroren, 10 x 95 g/Packung
21,04* | 22,09 €/kg

19,99* | 20,99 €
pro Packung

Sablé Küchlein Giandujacrème

gefroren, 8 x 90 g/Packung
23,60* | 24,99 €/kg

16,99* | 17,99 €
pro Packung

Schokoladentörtchen

gefroren, 10 x 90 g/Packung
19,99* | 21,10 €/kg

17,99* | 18,99 €
pro Packung

Schokoladenmousse Törtchen „Truffon“

gefroren, 8 x 85 g/Packung
24,99* | 26,46 €/kg

16,99* | 17,99 €
pro Packung





WEINE & PRICKELNDES

Festlicher Genuss für die Winterzeit

Im Dezember wird Wein zum festlichen Begleiter für gemütliche Abende. Ein kraftvoller Rotwein passt ideal zu Wild oder Braten, während ein gereifter Weißwein Frische zu Fisch oder cremigen Pastagerichten bringt. Edler Champagner vereint festliche Stimmung und Genuss, und ein kräftiger Portwein sorgt für einen stilvollen Abschluss. Der Dezember lädt dazu ein, eine zu entdecken, die perfekt zu Jahreszeit und Stimmung passen.



JÖRG GEIGER Winterbirnentraum

Würziger Birnensekt, prickelnd und einzigartig.

Baden-Württemberg | Deutschland
0,75 l/Flasche 12,65* | 13,32 €/l

9,49* | 9,99 €
pro Flasche



WEINGUT WEINREICH Weißburgunder & Chardonnay

Harmonisch und frisch, Rheinhessens Antwort auf Eleganz.

Rheinhessen | Deutschland
0,75 l/Flasche 10,65* | 11,32 €/l

7,99* | 8,49 €
pro Flasche



PODERE PARPINELLO Vermentino di Sardegna

Mediterrane Frische, leicht und kräuterig aus Sardinien.

Sardinien | Italien
0,75 l/Flasche 13,32* | 14,65 €/l

9,99* | 10,99 €
pro Flasche



KORNELL Cosmas Sauvignon blanc

Südtiroler Sauvignon, zitrisch und mineralisch.

Dolomiten – Südtirol | Italien
0,75 l/Flasche 21,32* | 22,65 €/l

15,99* | 16,99 €
pro Flasche



LA CHABLISIENNE Chablis 1er Cru Beauroy

Mineralisch und präzise, typisch für einen 1er Cru Chablis.

Burgund | Frankreich
0,75 l/Flasche 38,65* | 39,99 €/l

28,99* | 29,99 €
pro Flasche



DOMAINE DE LA MÉTAIRIE D'ALON Pinot Noir Le Village

Fein und elegant, Languedoc trifft auf Burgunderstil.

Languedoc-Roussillon | Frankreich
0,75 l/Flasche 19,99* | 21,32 €/l

14,99* | 15,99 €
pro Flasche



CELLER DE CAPÇANES Mas Collet

Kraftvoll und würzig, Montsant im Glas.

Montsant | Spanien
0,75 l/Flasche 11,99* | 13,32 €/l

8,99* | 9,99 €
pro Flasche



BARONE RICASOLI Chianti classico Reserva

Toskanische Tradition, viel Struktur und Frucht.

Toskana | Italien
0,75 l/Flasche 30,65* | 31,99 €/l

22,99* | 23,99 €
pro Flasche



BODEGAS CHACRA Barda Pinot Noir

Argentinischer Pinot mit Tiefe und Eleganz.

Patagonien | Argentinien
0,75 l/Flasche 31,99* | 35,99 €/l

23,99* | 26,99 €
pro Flasche



BODEGAS SUMARROCA Cava Reserva Brut

Spanische Frische mit feiner Perlage und zarten Fruchtnoten.

Penedés | Spanien
0,75 l/Flasche 15,99* | 17,32 €/l

11,99* | 12,99 €
pro Flasche



MAISON DEUTZ Deutz Rosé brut

Feinperliger Rosé mit lebendiger Frucht.

Champagne | Frankreich
0,75 l/Flasche 77,32* | 79,99 €/l

57,99* | 59,99 €
pro Flasche



LAURENT PERRIER Vintage brut

Jahrgangschampagner mit Tiefe und Finesse.

Champagne | Frankreich
0,75 l/Flasche 115,99* | 117,32 €/l

86,99* | 87,99 €
pro Flasche



GREYWACKE Pinot Noir

Neuseeländischer Pinot, würzig und komplex.

Marlborough | Neuseeland

0,75 l/Flasche 34,65* | 35,99 €/l

25,99* | 26,99 €
pro Flasche



OLIVIER LEFLAIVE Bourgogne Chardonnay Les Setilles

Frischer Burgunder-Chardonnay, lebendig und elegant.

Burgund | Frankreich

0,75 l/Flasche 39,99* | 42,65 €/l

29,99* | 31,99 €
pro Flasche



VIGNOBLES BALLARIN Cap Royal Bordeaux Supérieur

Bordeaux-Klassiker mit weicher Frucht und feiner Struktur.

Bordeaux | Frankreich

0,75 l/Flasche 10,65* | 11,99 €/l

7,99* | 8,99 €
pro Flasche



EDOUARD DELAUNAY Bourgogne Cote D'Or rouge

Burgund pur, feine Frucht und subtile Würze.

Burgund | Frankreich

0,75 l/Flasche 25,32* | 26,65 €/l

18,99* | 19,99 €
pro Flasche



LES TOURELLES DE LONGUEVILLE Pauillac

Pauillac-Eleganz, kraftvoll und tiefgründig.

Bordeaux | Frankreich

0,75 l/Flasche 66,65* | 70,65 €/l

49,99* | 52,99 €
pro Flasche



SEKTHAUS RAUMLAND Chardonnay Blanc de Blancs Brut Nature

Deutscher Schaumwein in Champagner-Qualität, trocken und präzise.

Rheinhessen | Frankreich

0,75 l/Flasche 37,32* | 39,99 €/l

27,99* | 29,99 €
pro Flasche



CHAMPAGNE BOIZEL Rose Absolu brut

Rosé-Champagner mit feinen Erdbeer- und Zitrusnoten.

Champagne | Frankreich

0,75 l/Flasche 66,65* | 70,65 €/l

49,99* | 52,99 €
pro Flasche



CHAMPAGNE BOIZEL Grand Vintage brut

Jahrgangschampagner mit Tiefe und edler Struktur.

Champagne | Frankreich

0,75 l/Flasche 103,99* | 106,65 €/l

77,99* | 79,99 €
pro Flasche



GRAHAM'S 20 Year Old Tawny Port

Reif und komplex, mit Noten von Nüssen und Karamell.

Douro | Frankreich

0,75 l/Flasche 70,65* | 73,32 €/l

52,99* | 54,99 €
pro Flasche



CHÂTEAU SUDUIRAUT Castelnau de Suduiraut Sauternes

Edelsüß und opulent, mit Honig und Tropenfrüchten.

Bordeaux | Frankreich

0,375 l/Flasche 18,65* | 19,99 €/l

13,99* | 14,99 €
pro Flasche



HARDY Legend 1863

Vielschichtiger Cognac, weich und reichhaltig.

Cognac | Frankreich

0,7 l/Flasche 61,32* | 63,99 €/l

45,99* | 47,99 €
pro Flasche



ALPERITIF Alperitiv Glow Gin

Österreichischer Gin mit alpinem Charakter, frisch und aromatisch.

Österreich

0,5 l/Flasche 37,32* | 39,99 €/l

27,99* | 29,99 €
pro Flasche

ZWEI GENUSSVOLLE Geschenkideen

Was gibt es Schöneres zu Weihnachten, als Geschenke, die unvergesslich bleiben? Lassen Sie sich von unseren zwei genussvollen Geschenktipp inspirieren.

UNSERE VERANSTALTUNGEN

Gerade zum Fest steht Kochen hoch im Kurs. Warum dann nicht gleich einen Kochkurs verschenken? Mit dem Know-how unserer Profis sowie das unserer Kontakte in die Spitzengastronomie bieten wir Ihnen regelmäßig in allen Niederlassungen spannende Themenabende rund um Kulinarik und Genuss. Unser Veranstaltungsangebot kann von Markt zu Markt variieren.



FRISCHEPARADIES GENUSSGUTSCHEINE

Mit unseren FrischeParadies Gutscheinen verschenken Sie Genuss für jeden Gourmet. Bringen Sie die ganze Bandbreite der Delikatessenvielfalt an den Esstisch Ihrer Liebsten. Erhältlich in 25 €, 35 €, 50 € und 100 €.



Mais-Kapaun

MIT WEINTRAUBENSAUCE UND PERLZWIEBELN

! Diese Artikel sind nur bis zum 23.12.2024 verfügbar. Eine Reservierung wird empfohlen.

Hier geht es
zu unserem
Rezept des Monats



KENNEN SIE SCHON UNSEREN neuen Onlineshop?



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



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.

