



FRISCHE PARADIES

GENUSS

AUSSICHTEN

GÜLTIG VOM
13. BIS 25. JANUAR

FRISCHEPARADIES
DUROC Schweine-
krustenbraten

ca. 2 kg/Stück

10,99* | 11,99 €
pro kg

FRISCHEPARADIES
Extra Vergine Olivenöl

Olio di Amelie

Italien, 1 l/Flasche

24,99* | 26,99 €
pro Flasche

Sven Baars | Burg Hemmersbach in Kerpen/bei Köln

Wenn Sven Baars morgens zur Arbeit aufbricht, geschieht etwas Ungewöhnliches: Seine Mundwinkel ziehen sich unwillkürlich nach oben. Doch das ist kein gewöhnlicher Weg zur Arbeit. Sven Baars betritt kein tristes Bürogebäude, er zwingt sich nicht in eine überfüllte U-Bahn, und er verliert keine Sekunde damit, den Feierabend herbeizusehen.

Nein, Sven Baars betritt ein Château.

Und diesen Weg liebt er. Er ist Chef de Cuisine im *Châteauform' Burg Hemmersbach* in Kerpen. *Châteauform'* ist kein konventionelles Restaurant; es ist ein Netzwerk exklusiver All-Inclusive-Konferenzorte, die über ganz Europa verteilt sind. Heißt: Einfach so zum Schlemmen zu Sven kommen geht leider nicht. Aber dort eine Tagung par excellence abhalten — das geht umso besser. Für einen Festpreis pro Person erhält der Gast Zugang zum gesamten Schlossanwesen, alles inklusive: der opulente Weinkeller, die individuellen Essenswünsche.

Während uns Sven von diesem Konzept erzählt, lernen wir einen ebenso unkomplizierten wie bodenständigen Mann kennen. Einen, der das Herz am rechten Fleck hat, in Töpfen und Pfannen seiner Küche. Und diese besondere Unaufgeregtheit war ihm irgendwie in die Wiege gelegt: Nach seiner Lehre zog es ihn nach Gran Canaria und Mallorca, wo er die mediterrane Küche schätzen und auch umzusetzen lernte. Danach war er als Chef de Partie und Sous Chef im *Club Astoria Köln* tätig und seit 2020 ist er als Küchenchef in der *Burg Hemmersbach* kulinarisch angekommen.

Dort hat er nicht nur eine wunderbare Küche in den Gemäuern eines alten Schlosses, sondern auch einen Ort, an dem er sich kulinarisch ausdrücken kann — schließlich bringen die Tagungsgäste allerhand spezifische Wünsche mit. Er darf aus dem Vollen schöpfen und rundum verwöhnen. Und verwöhnen tut dieser sympathische Koch mit einer Hingabe, die eines Châteaus nur würdig ist.

Product
MEETS
Chef



Hier geht's zur
Burg Hemmersbach
bei Köln.

Noch
besser
AB JANUAR 2025

Aus dem Vollen schöpfen mit unserem besseren Duroc Schwein

Da hatten wir doch glatt das perfekte Gastgeschenk für Sven dabei: unser Duroc-Schwein vom Frischeparadies. Damit meinen wir aber nicht etwa unser bereits unwiderstehlich gutes Frischeparadies Duroc: Wir hatten eine „Frischeparadies-Weltneuheit“ im Gepäck!

Ab Januar 2025 gibt es bei uns eine neue Kreuzung des Duroc-Schweines für die werden im Genusshimmel bereits Gedichte geschrieben: **eine Kreuzung aus Iberico- und Duroc-Schwein**. Das Beste aus zwei Welten findet in einer Melange zusammen, die nicht von dieser Welt zu sein scheint. Das Fleisch ist noch viel saftiger, fetter und zarter als das der klassischen Kreuzung zwischen Duroc- und Landschwein. Unfassbar saftig und unfassbar zart möchten wir betonen. Denn seien wir mal ehrlich: die zwei edelsten Schweinerassen vereint? Das kann nur zu gut gehen!

Nachdem Sven einen langen Moment selig innegehalten und den schlichten Anblick der feinen Marmorierung genossen hatte, bereitete er uns etwas Fantastisches zu. Das Ziel: alle Geschmacksnerven auf das Schwein konzentrieren. Er machte unser Schweinekarree in der Pfanne an, briet dazu ausgesuchtes Gemüse und kreierte ein Püree aus bestem Kürbis. Voilà!

Der Genusshimmel kam an diesem Nachmittag ein ganzes Stück näher an Kerpen heran.

FRISCHEPARADIES DUROC Schweinefilet

Deutschland, frisch
ca. 600 g/Stück

21,99* | 23,99 €
pro kg

FRISCHEPARADIES DUROC Schweinekarree

Deutschland, frisch
ca. 3 kg/Stück

14,99* | 15,99 €
pro kg



Hier finden Sie den
Film über unseren
Besuch bei Sven Baars.

Weitere Angebote von unserem optimierten
Frischeparadies Duroc Schwein finden Sie
auf Seite 6.



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



PASSION FISCH

Unser Jahresmotto 2025

Willkommen im Jahr 2025 – einem Jahr, das bei uns im Frischeparadies ganz im Zeichen unserer Passion für Fisch steht! Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt von Salz- und Süßwasserfischen und entdecken Sie die beeindruckende Vielfalt, die uns die Gewässer bieten. Ob Wildfang oder Fisch aus nachhaltiger Aquakultur – erleben Sie bei uns die unvergleichlichen Aromen und die Frische unserer Spezialitäten.

Freuen Sie sich auf ein Jahr voller besonderer Aktionen und Veranstaltungen! Von exklusiven Verkostungen über inspirierende Kochkurse bis hin zu informativen Vorträgen über nachhaltige Fischerei und Aquakultur – wir möchten Ihnen nicht nur die besten Produkte anbieten, sondern auch das Wissen und die Leidenschaft dahinter näherbringen.

Erleben Sie die Frische des Meeres mit unseren sorgfältig ausgewählten Wildfängen aus den besten Fanggebieten oder genießen Sie die Qualität von Fischen aus verantwortungsvoller Zucht, bei der die Natur stets im Mittelpunkt steht. Unser Expertenteam steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, um den perfekten Fisch für Ihr nächstes Gericht zu finden.

Und das Beste: Jeden Monat stellen wir Ihnen besondere Fische vor und zeigen Ihnen, wie vielseitig Fisch in der Küche eingesetzt werden kann – ob gegrillt, gebraten oder gedämpft. Die kulinarischen Möglichkeiten sind schier unbegrenzt!

Lassen Sie sich von unserer Passion für Fisch begeistern und besuchen Sie uns im Frischeparadies. Gemeinsam feiern wir die Vielfalt und den Genuss, den die Gewässer unserer Welt bereithalten. Wir freuen schon jetzt auf Ihren Besuch an den sicher schönsten Fischtheken in Deutschland. Auf ein köstliches Jahr 2025!



*Hier finden Sie viele
nützliche Infos zu
unserem Jahresmotto.*

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Unsere Auswahl im Januar





FISCH DES MONATS!

Skrei – der Winterkabeljau

Frischer Fisch aus Aquakultur



QSFP Glen Douglas Lachsfilet

Das QSFP Glen Douglas Lachsfilet stammt aus den klaren, kühlen Gewässern Schottlands und überzeugt mit seiner exzellenten Qualität. Sein festes, saftiges Fleisch zeichnet sich durch eine feine Marmorierung und einen milden, aromatischen Geschmack aus. Ob im Ofen schonend gegart, in der Pfanne gebraten oder roh als feines Tatar – dieser Lachs ist vielseitig einsetzbar und ein Highlight für Fischliebhaber. Ein Genuss für jede Jahreszeit!

Aquakultur Schottland/UK
frisch

4,49* | 4,99 €
pro 100 g



ASC Dorade Royale

Im Ganzen gebraten mit Zitrone und Kräutern – für mediterrane Wintermomente.

Aquakultur Kroatien
frisch, 300-500 g/Stück

1,59* | 1,69 €
pro 100 g



ASC Buntbarschfilet/ Tilapia

Knusprig gebraten mit Kräuterbutter – frischer Geschmack für das neue Jahr.

Aquakultur Indonesien

gefroren, 140-160 g/Stück, 1 kg/Beutel,
900 g Abtropfgewicht, 22,21* | 25,54 €/kg

19,99* | 22,99 €
pro Beutel

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



MSC Skreifilet

Von Januar bis April wird der Skrei in den klaren Gewässern Norwegens gefangen. Sein festes, schneeweißes Fleisch ist mager,

aromatisch und vielseitig in der Zubereitung – ein echtes Highlight der Winterküche!

Wildfang Nordostatlantik/Norwegische See
frisch, 600 g+/Stück

3,59* | 3,99 €
pro 100 g



MSC Föhler Miesmuscheln Extra

In Weißwein gedünstet mit Lauch und Kräutern – klassisch köstlich.

Aquakultur Niederlande

frisch, 1,5 kg/Schale

3,99* | 4,33 €/kg

5,99* | 6,49 €
pro Schale

Diese Produkte wurden unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert. www.msc.org/de

Garnelen & Austern

Chilenische Camarones/Garnelen

ohne Kopf, ohne Schale

Sie überzeugen mit festem, saftigem Fleisch und einem milden, süßlichen Geschmack. Kurz in der Pfanne mit Chili und Knoblauch gebraten, entfalten sie ein intensives Aroma, das für ein leichtes, aber dennoch raffiniertes Gericht sorgt.

Wildfang Südostpazifik

gefroren, gekocht

100-200 Stück/lbs, 500 g/Packung,

400 g Abtropfgewicht

44,98* | 49,98 €/kg

17,99* | 19,99 €
pro Packung

Austern Geay

Die Austern Geay aus Frankreich bestechen durch ihren zarten, leicht salzigen Geschmack und eine cremige Textur. Serviert mit einer erfrischenden Schalotten-Vinaigrette, sind sie der perfekte, edle Start ins Jahr. Ein wahres Highlight für Austernliebhaber!

Aquakultur Frankreich

frisch, Größe M, 12 Stück/Korb

28,99* | 32,99 €
pro Korb



FRISCHE PARADIES

Premium Seafood Mix

Für aromatische Bouillabaisse oder einen köstlichen Meeresfrüchtesalat – ein Genuss für alle Sinne.

Aquakultur/Wildfang Chile/Südostpazifik/
Südwestatlantik/Mittl. Westpazifik

gefroren, 1 kg/Packung, 800 g Abtropfgewicht

18,74* | 21,24 €/kg

14,99* | 16,99 €
pro Packung

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

FLEISCH & GEFLÜGEL

Tolle Stücke zum Anfang des Jahres

**Noch
besser**
AB JANUAR 2025



FRISCHE PARADIES

Duroc Schwein – optimierte Qualität

PLATZANGEBOT

Der Mastbetrieb erfüllt die Vorgaben der aktuell gültigen Richtlinie Haltungsform 3.

AUSSENKLIMAREIZ

Die Frischeparadies Duroc Schweine leben mit einem kontinuierlichen Außenklimareiz durch Licht, Wetter, Wind.

BESCHÄFTIGUNGSMATERIAL

Die Frischeparadies Duroc Schweine haben Zugang zu verschiedenen Beschäftigungsmaterialien, bspw. Stroh/Heu oder Holz und Spielbälle.

WASSER & FUTTER

Das Futter der Frischeparadies Duroc Schweine stammt aus heimischer Produktion,

teils aus angeschlossenen Betrieben. Das Futter ist gentechnik- und sojafrei. Zudem stellen bauliche Maßnahmen stressfreies Tränken und Futteraufnahme sicher.

TIERGESUNDHEIT

Der Betrieb führt täglich zwei Gesundheitskontrollen an den Frischeparadies Duroc Schweinen durch.

Für unsere Tiere gilt ein striktes Verbot von prophylaktischem Antibiotikaeinsatz. Im Falle einer Behandlung gibt es keine Möglichkeit auf die Vermarktung als Frischeparadies Duroc Schwein.

NICE TO KNOW

Rasse und Gene

- Frischeparadies Duroc Schwein – eine Kreuzung aus Duroc x Iberico; Die Iberico Genetik wird über die Eber (50 % Duroc | 50 % Iberico) weitergegeben.

Geschmack und Vorteil

- bessere Fleischqualität durch Haltungsform 3 und angepasste Genetik (Iberico Einkreuzung)
- ausgeprägte Marmorierung (intramuskuläres Fett)
- dunkles, intensiv farbiges Fleisch
- fester, aromatischer Fettdeckel**
- tolle Zartheit

DUROC Schweinekrustenbraten

Knusprig, saftig und aromatisch – ein Genuss vom DUROC-Schwein, der Tradition und Qualität perfekt vereint.

Deutschland, frisch

ca. 2 kg/Stück

10,99* | 11,99 €
pro kg

DUROC Kasslerrücken

Mit seiner einzigartigen Zartheit und seinem milden, würzigen Geschmack überzeugt er auf ganzer Linie.

Deutschland, frisch

ca. 1 kg/Stück

14,99* | 16,49 €
pro kg

DUROC Schweinebrustrippen

Würzig mariniert und langsam gegart – saftig und voll im Geschmack, perfekt für genussvolle Abende.

Deutschland, frisch

ca. 1,2 kg/Stück

11,99* | 12,99 €
pro kg

**Fettdeckel nicht bei allen Cuts vorhanden

Ochse, Kalb, Lamm und Hähnchen

Ochsenbürgermeisterstück

Zart geschmort in Rotwein – ein Highlight für kalte Januartage.

Deutschland, frisch

ca. 1 kg/Stück

21,99* | 23,99 €

pro kg

Kalbslachs

Perfekt für leichte Gerichte – dünn aufgeschnitten als Vitello Tonnato.

EU, frisch

ca. 1,3 kg/Stück

42,99* | 46,99 €

pro kg

Lammhinterhaxen

Zart geschmort mit Wurzelgemüse – herzerwärmender Winterklassiker.

Irland, frisch

2 x ca. 400 g/Packung

21,99* | 23,99 €

pro kg

NATURE & RESPECT Hähnchenkeulen

Im Ofen knusprig geschmort mit Honig und Senf – ein herzhaftes Wohlfühlessen.

Frankreich, frisch

2 x ca. 270 g/Packung

10,49* | 11,49 €

pro kg

NATURE & RESPECT Hähnchenbrustfilet

Zart gebraten mit winterlichem Rosenkohl und Granatapfelkernen – leicht und lecker.

Frankreich, frisch

2 x ca. 170 g/Packung

19,99* | 22,99 €

pro kg

Pasteten

Wildschweinpastete

mit Cumberlandsauce

Ein feiner Begleiter für winterliche Abendbrote.

100 g/Stück

37,90* | 42,90 €/kg

3,79* | 4,29 €

pro Stück

Hasenpastete

mit Wildkräutern

Rustikaler Genuss, ideal zu würzigem Roggenbrot.

100 g/Stück

37,90* | 42,90 €/kg

3,79* | 4,29 €

pro Stück

Pastete von Heidschnucke und Kirsche

Harmoniert ideal mit geröstetem Brioche und

Wildkräutern.

100 g/Stück

37,90* | 42,90 €/kg

3,79* | 4,29 €

pro Stück

Aus der Toskana

CONSORZIO TOSCANO D'AVITANI Wildschweinsalami

Rustikal und kräftig – ein Genuss zu Rotwein und frischem Baguette.

ca. 250 g/Stück

39,99* | 42,99 €

pro kg

CONSORZIO TOSCANO D'AVITANI Salamella Picante

Würzig-scharf auf einer Käseplatte oder zu frischen Oliven serviert.

ca. 250 g/Stück

29,99* | 32,99 €

pro kg

CONSORZIO TOSCANO D'AVITANI Salami Macinato

luftgetrocknet mit Telicherry Pfeffer

Perfekt auf dünnen Crostini mit einem Hauch

Friskäse.

ca. 250 g/Stück

29,99* | 32,99 €

pro kg



Käse aus Frankreich

Livarot

40% Fett in Tr.

Würziger Genuss zu kräftigem Sauerteigbrot und eingelegten Birnen.

frisch

250 g/Stück, pasteurisierte Kuhmilch,

Weichkäse/Rotschmiere, 35,96* | 39,96 €/kg

8,99* | 9,99 €

pro Stück

Petit Brillat Savarin AOP

72% Fett in Tr.

Cremig mild – lecker zu frischem Brot und Blutorangen-Chutney.

Frankreich, frisch

200 g/Stück, pasteurisierte Kuhmilch,

Friskäse, 32,45* | 34,95 €/kg

6,49* | 6,99 €

pro Stück

Brebicet

50% Fett in Tr.

Cremig und mild – ideal zu Feigenmarmelade und einem Gläschen Weißwein.

frisch

125 g/Stück, pasteurisierte Schafmilch, Weichkäse

27,92* | 31,92 €/kg

3,49* | 3,99 €

pro Stück

PICANDOU Affine

45% Fett in Tr.

Zart gratiniert auf Baguette mit Honig und Thymian – perfekt für kalte Abende.

frisch

2 x 31 g/Packung, pasteurisierte Ziegenmilch,

Weichkäse, 48,23* | 56,29 €/kg

2,99* | 3,49 €

pro Packung

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

OBST, GEMÜSE & VEGAN

Bunt und geschmackvoll



Köstliches von Keltenhof

KELTENHOF Baby Blattspinat

Frischer Spinat für leichte Winter-Bowls oder cremige Suppen.

Italien/Spanien, frisch

250 g/Beutel

15,16* | 15,96 €/kg

3,79* | 3,99 €
pro Beutel

KELTENHOF Super Food Mix

Ideal für Smoothies oder frische Bowls – voller Vitamine für das neue Jahr.

Deutschland, frisch

125 g/Beutel

26,32* | 27,92 €/kg

3,29* | 3,49 €
pro Beutel

Gemüse

Romanesco

Gedämpft mit Parmesan – ein echter Hingucker auf winterlichen Tellern.

Italien/Niederlande, frisch

Klasse I

4,29* | 4,69 €
pro Stück

Mangold bunt

Kurz gedünstet in Butter – farbenfrohes Gemüse für kalte Tage.

Italien, frisch

3,69* | 3,99 €
pro kg

Bundmöhren

mit Grün

Möhren im Ofen geröstet mit Ahornsirup, herrlich süßlich und aromatisch. Ein einfaches und köstliches Gericht oder als Beilage für jeden Anlass.

Italien, frisch

Klasse I

1,39* | 1,49 €
pro Bund

Obst

Passionsfrüchte

Fruchtig-säuerlich – für Desserts oder als exotisches Sorbet.

Peru/Thailand/Vietnam, frisch

Flugware

20,99* | 21,99 €
pro kg

Blutorangen Moro

Ein Winterstar – frisch gepresst oder als Topping für herzhaftere Salate.

Italien, frisch

Klasse I

4,19* | 4,49 €
pro kg

Clementinen

mit Blatt

Aromatisch süß – ideal für leichte Nachspeisen oder pur als Snack.

Italien, frisch

Klasse I, 2 kg/Kiste

2,85* | 3,00 €/kg

5,69* | 5,99 €
pro Kiste

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



BLUE ELEPHANT

Blue Elephant bietet hochwertige Zutaten und Produkte für die thailändische Küche, darunter Currypasten, Saucen und Kochsets. Die Marke steht für Authentizität, Qualität und traditionelle Rezepturen, kombiniert mit modernen Ansprüchen. Mit Blue Elephant wird es einfach, den Geschmack Thailands direkt in die eigene Küche zu bringen.

BLUE ELEPHANT Kochset Suppe Tom Kha

Authentische Thai-Suppe – leicht und wärmend für kalte Wintertage.

Thailand, 110 g/Packung

31,73* | 36,27 €/kg

3,49* | 3,99 €
pro Packung

BLUE ELEPHANT Kochset Pad Thai

Bringen Sie Thailand in Ihre Küche – schnell und einfach für den Feierabend.

Thailand, 300 g/Packung

16,63* | 18,30 €/kg

4,99* | 5,49 €
pro Packung

BLUE ELEPHANT Getrocknete Süße Thai Basilikumblätter

Sie verleihen asiatischen Gerichten das besondere Etwas und sorgen für ein authentisches, aromatisches Geschmackserlebnis.

Thailand, 6 g/Glas

498,33* | 581,67 €/kg

2,99* | 3,49 €
pro Glas

BLUE ELEPHANT Getrocknete Kaffir Limonen- blätter

Sie aromatisieren Suppen und Currys und bringen einen Hauch Exotik in die Küche. Sorgt an kalten Tagen für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Thailand, 4 g/Glas

497,50* | 622,50 €/kg

1,99* | 2,49 €
pro Glas

Perfekte Zutaten für Ihren Veganuary

DE-ÖKO-006



GOOD CROP BIO Getreide und Hülsenfrüchte „Ready to Eat“

Ob in herzhaften Eintöpfen, Salaten, Bowls oder als Beilage – die vielseitigen Getreide- und Hülsenfrüchteleprodukte von Good Crop lassen sich in jede Küche integrieren und passen sich wunderbar verschiedenen Zubereitungsarten an.

in den Sorten: Champagnerroggen, Nackthafer, Rotkorn

Deutschland, 250 g/Packung

9,96* | 11,16 €/kg

JE 2,49* | 2,79 €
pro Packung

in den Sorten: Berglinsen, Kichererbsen, Lupinen

Deutschland, 200 g/Packung

12,45* | 13,95 €/kg

JE 2,49* | 2,79 €
pro Packung

REDEFINE MEAT Minced Beef vegan

Für vegane Bolognese oder winterliche Chili sin Carne – herzhaft und köstlich.

gefroren, 1 kg/Packung

20,99* | 22,99 €
pro Packung

REDEFINE MEAT Vegane Flanksteaks

Pflanzlicher Genuss für moderne, bewusste Winterküche.

gefroren, 300 g/Packung

56,63* | 63,30 €/kg

16,99* | 18,99 €
pro Packung



FRISCHE PARADIES

DE-ÖKO-006



BIO Quinoa

Ein nussig-aromatisches Superfood aus kontrolliert biologischem Anbau. Ideal für Salate, Bowls oder als proteinreiche Alternative zu Reis.

Bolivien, 1 kg/Beutel

4,99* | 5,49 €
pro Beutel

Couscous

Feinkörnig, locker und in wenigen Minuten zubereitet. Die ideale Grundlage für orientalische Gerichte, Salate oder als vielseitige Beilage.

1 kg/Beutel

4,99* | 5,49 €
pro Beutel

Schwarzer Piemont Reis

Ein aromatischer, leicht nussiger Reis aus dem Piemont. Seine tiefschwarze Farbe macht ihn zu einem optischen Highlight und einer edlen Beilage.

Italien, 1 kg/Beutel

6,99* | 7,99 €
pro Beutel

Extra Vergine Olivenöl

Olio di Amelie

Ein erstklassiges, kaltgepresstes Olivenöl mit fruchtig-mildem Aroma. Perfekt zum Verfeinern von Salaten, Antipasti oder mediterranen Gerichten.

Italien, 1 l/Flasche

24,99* | 26,99 €
pro Flasche

WEINE & PRICKELNDES

Edle Tropfen im neuen Jahr



BODEGAS LUZON Contrasena Monastrell alkoholfrei

Trocken und würzig, eine alkoholfreie
Monastrell-Variante mit Charakter.

Jumilla | Spanien

0,75 l/Flasche 9,32* | 10,65 €/l

6,99* | 7,99 €
pro Flasche



CIPRIANI Bellini Zero alkoholfrei

Alkoholfrei, fruchtig, und spritzig –
ein Bellini für jeden Moment.

Venetien | Italien

0,75 l/Flasche 13,32* | 14,65 €/l

9,99* | 10,99 €
pro Flasche



CHÂTEAU HAUT-RIAN Entre deux Mers

Klassischer Bordeaux-Weißwein, frisch
und lebendig.

Bordeaux | Frankreich

0,75 l/Flasche 8,65* | 9,32 €/l

6,99* | 6,49 €
pro Flasche



ABBOTTS & DELAUNAY Viognier Les Fleurs Sauvage

Südfranzösischer Viognier mit floralen
und fruchtigen Noten.

Languedoc-Roussillon | Frankreich

0,75 l/Flasche 10,65* | 11,32 €/l

7,99* | 8,49 €
pro Flasche



CORNAREA Enritard Roero Arneis Riserva

Vollmundig und elegant, Roero Arneis
in Höchstform.

Piemont | Italien

0,75 l/Flasche 29,32* | 31,99 €/l

21,99* | 23,99 €
pro Flasche



CÀ DEI FRATI Rosa dèi Frati

Frischer Rosé aus der Lombardei, mit
zarter Frucht und Eleganz.

Lombardei | Italien

0,75 l/Flasche 17,99* | 18,65 €/l

13,49* | 13,99 €
pro Flasche



GRAND BATEAU Grand Bateau Rouge

Bordeaux mit weicher Frucht und
einem Hauch Würze.

Bordeaux | Frankreich

0,75 l/Flasche 10,65* | 11,99 €/l

7,99* | 8,99 €
pro Flasche



FRISCHEPARADIES Cuvée rot

Pfälzer Cuvée, fruchtbetont und
harmonisch.

Pfalz | Deutschland

0,75 l/Flasche 13,32* | 14,65 €/l

9,99* | 10,99 €
pro Flasche



TALENTI Rosso di Montalcino

Eleganter Toskaner, saftig und
strukturiert.

Toskana | Italien

0,75 l/Flasche 19,99* | 21,32 €/l

14,99* | 15,99 €
pro Flasche



V8+ Rosé Prosecco

Spritziger Rosé-Prosecco, frisch und
mit feiner Perlage.

Venetien | Italien

0,75 l/Flasche 11,99* | 13,32 €/l

8,99* | 9,99 €
pro Flasche



MAISON DEUTZ Brut Classic

Feinperliger Klassiker, elegant und
ausgewogen.

Champagne | Frankreich

0,75 l/Flasche 61,32* | 62,65 €/l

45,99* | 46,99 €
pro Flasche



POL ROGER Champagner Reserve Brut

Traditionelle Eleganz, Champagner mit
Struktur und Tiefe.

Champagne | Frankreich

0,75 l/Flasche 62,65* | 63,99 €/l

46,99* | 47,99 €
pro Flasche



VERANSTALTUNGEN 2025

Entdecken, lernen und genießen

Besondere Produkte erfordern besonderes Know-how und bekommen aus diesem Grund einen Auftritt der Extraklasse. Ob ein Edutainment-Abend, bei dem unter Beistand eines Fachexperten von Hummer über Kaisergranat und Garnele gemeinsam zubereitet, geschlemmt und getrunken wird oder bei dem Genussabend Wildes erleben Wildschwein, Wachtel und Perlhuhn kulinarisch genauer unter die Lupe genommen werden: Frischeparadies zelebriert am liebsten mit foodbegeisterten Genussmenschen. Entdecken Sie unsere nationalen Veranstaltungen und unsere kostenfreien regionalen Verkostungen.

Weitere regionale Veranstaltungen finden Sie auf unseren Marktseiten.

Weitere Informationen
zu unseren Veranstaltungen
finden Sie hier.



English
Tea Shop
ORGANIC



DE-ÖKO-006



English Tea Shop
Bio Tee

verschiedene Sorten

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.

EU/ Nicht-EU Landwirtschaft, 20 Beutel/Packung
40 g/Packung, 87,25* | 94,75 €/kg

JE 3,49* | 3,79 €
pro Packung



Blumenkohl, Auberginencreme, Berberitzen-Couscous

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.

