



FRISCHE PARADIES



GENUSS

AUSSICHTEN

GÜLTIG VOM
10. BIS 22. FEBRUAR

QSFP Glen Douglas
Lachsforellenfilet

Aquakultur Schottland/UK
frisch, ca. 1,3 kg/Stück

3,79* | 3,99 €
pro 100 g

Kalbshaxe
Osso Buco

EU, frisch
6 Stück, ca. 1,5 kg/Packung

19,99* | 23,99 €
pro kg

PRODUCT MEETS CHEF

Unsere Profis im Februar



JONAS BAUMGÄRTNER – DER KREATIVE KOPF HINTER „DER WILDE WIRT“

Jonas Baumgärtner ist nicht nur Chefkoch und Inhaber, sondern auch eine echte Quelle der Inspiration für alle, die gutes Essen lieben. Mit seinem Restaurant *Der Wilde Wirt* in Allmendingen hat er einen Ort geschaffen, an dem Regionalität und Kreativität Hand in Hand gehen. Hier verschmelzen traditionelle Zutaten mit innovativen Techniken und überraschenden Aromen zu einzigartigen Geschmackserlebnissen.

Seine Vision geht jedoch weit über die Restaurantküche hinaus: Jonas ist bekannt für sein erstklassiges Catering, das jedes Event zu einem kulinarischen Highlight macht. Ob private Feiern oder große Veranstaltungen – er legt höchsten Wert darauf, jede Mahlzeit individuell zu gestalten und mit der gleichen Leidenschaft zu kochen wie in seiner eigenen Küche. Seine Kreationen sind immer maßgeschneidert und spiegeln seinen unverwechselbaren Stil wider: mutig, authentisch und mit viel Liebe zum Detail.

Ebenso widmet sich Jonas mit seiner Kochschule dem Weitergeben seiner Begeisterung und seines Könnens. Hier bringt er Hobbyköchen die Geheimnisse seiner Küche näher – von der Verarbeitung regionaler Zutaten bis hin zu modernen Techniken. „Ich möchte, dass die Menschen erleben, wie viel Freude das Kochen machen kann und wie faszinierend die Verbindung von Tradition und Innovation ist.“

Der Wilde Wirt ist unter seiner Leitung nicht nur ein Restaurant, sondern ein ganzheitliches Konzept: Genusswelt, Lernort und kreative Plattform. Jonas Baumgärtner zeigt, wie man durch Leidenschaft, Regionalität und Experimentierfreude kulinarische Erlebnisse schafft, die weit über den Teller hinausgehen.



QSFP Glen Douglas
Lachsforellenfilet



Aquakultur Schottland/UK
frisch, ca. 1,3 kg/Stück

3,79* | 3,99 €
pro 100 g

Den Film über
unsere Besuch bei
Jonas Baumgärtner
finden Sie hier.



QSFP MSC Stein-
beisserfilet



Wildfang Nordostatlantik/Islandschelf
frisch, 200-600 g/Stück

3,39* | 3,59 €
pro 100 g

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

DANIELE CORONA – DER KREATIVE KOPF AUF SCHLOSS FILSECK

Daniele Corona ist mehr als ein Chefkoch – er ist ein Künstler, der die Küche von *Schloss Filseck* mit seiner Leidenschaft und seinem unvergleichlichen Gespür für Aromen prägt. Genau der Richtige für uns, wenn es darum geht, ihm über die Schulter zu schauen, wenn er für uns mit einem herausfordernden Produkt wie dem Steinbeißer arbeitet.



MANUEL FRIZ – DAS LAMM IN ASPACH, EIN ORT, AN DEM GENUSS TRADITION UND KREATIVITÄT VEREINT



Unser Besuch bei Manuel Friz war ein Fest für die Sinne und das Herz: Mit guter Laune, Charme und Leidenschaft begrüßte er uns im *Restaurant Lamm*. Im Gepäck hatten wir ein wahres Prachtexemplar von Scholle – doch was Manuel daraus gezaubert hat, war ein Meisterwerk. Veredelt mit Salzzitronen, roter Beete und schwarzen Nüssen, verwandelte er dieses Gericht in ein kulinarisches Erlebnis, das uns noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Das Lamm steht für mediterrane Küche auf höchstem Niveau – kreativ, modern und gleichzeitig tief verwurzelt in der Region. Nur die besten Zutaten schaffen es in die Küche, und das schmeckt man bei jedem Bissen.

„Für uns ist der persönliche Kontakt zu unseren Gästen genauso wichtig wie die enge Zusammenarbeit mit Erzeugern aus der Region. Das ist unser Geheimnis für ehrliche und authentische Gastronomie.“

Seit über 300 Jahren gehört *Das Lamm* zum Stadtbild der Gemeinde Aspach – ein Stück Tradition, das lebt und atmet.

Doch Tradition bedeutet hier nicht Stillstand: Nach der aufwendigen Modernisierung durch den Unternehmer Harro Höfliger im Jahr 2010 und der geschmackvollen Neugestaltung der Innenräume im Jahr 2021 haben Manuel Friz und seine Frau am 21. März 2023 einen neuen Meilenstein gesetzt. Mit frischen Ideen und einer Vision, die Moderne und Tradition verbindet, haben sie das *Restaurant Lamm* in eine einzigartige Genusswelt verwandelt.

„Wir möchten unseren Gästen nicht nur ein Essen, sondern ein Erlebnis bieten – mit einer Vielfalt, die jeden Geschmack trifft und begeistert.“



Code scannen und mehr über unseren Besuch bei Manuel Friz erfahren.



Scholle – Ein Meisterwerk der Natur aus den Tiefen des Meeres

Die Scholle, ein Vertreter der Plattfische aus Nord- und Ostsee sowie dem Nordostatlantik, ist ein kulinarisches Highlight der europäischen Küche. Ihr asymmetrischer Körper und die helle Unterseite machen sie ebenso unverwechselbar wie ihr feines, weißes Fleisch, das mit einer zarten, leicht nussigen Note begeistert.

Verwendung in der Küche

Die Scholle ist vielseitig: Ob gebraten, gedünstet, gegrillt oder gebacken – sie begeistert in jeder Form. Klassisch in Butter mit Zitrone serviert oder kreativ mit Zutaten wie Salzzitronen, Estragon und saisonalem Gemüse, eröffnet sie unzählige Möglichkeiten.

Leicht und bekömmlich

Fettarm und reich an Proteinen, ist die Scholle ideal für eine leichte Küche. Sie ist einfach zuzubereiten und eignet sich sowohl für Anfänger als auch für Hobbyköche.

Frische erkennen

Ihre charakteristischen roten Punkte auf der Oberseite sind ein Frischezeichen – je intensiver die Farben, desto frischer der Fisch. Daher ist der Einkauf bei einem vertrauenswürdigen Händler, der Wert auf Qualität legt, essenziell.



Ob klassisch oder modern – die Scholle bringt die Leichtigkeit des Meeres auf den Teller und begeistert mit ihrem Geschmack und ihrer Vielseitigkeit.



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

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Der beste Fang im Februar

DE-ÖKO-006



BIO Kombu Algen gesalzen

Kombu Algen verleihen asiatischen Gerichten das besondere Etwas und sorgen für ein aromatisches Geschmackserlebnis.

Aquakultur Frankreich
frisch

3,69* | 3,89 €
pro 100 g

DE-ÖKO-006



BIO Dulse Algen gesalzen

Ideal für würzige Brühen und Suppen – Dulse Algen verleiht Gerichten eine natürliche Umami-Note.

Aquakultur Frankreich
frisch

3,69* | 3,89 €
pro 100 g

Austern Spécial Poget

Edle Austern für die kalte Jahreszeit – ein exklusiver Genuss, der den Winter besonders macht.

Aquakultur Frankreich
frisch

Nr. 3, Größe M, 12 Stück/Korb

36,99* | 39,99 €
pro Korb



FISCH DES MONATS!

DIE SCHOLLE

Sie ist einer der bekanntesten Plattfische und ein fester Bestandteil der europäischen Küstenküche. Mit ihrem zarten, würzigen Fleisch und der markanten Oberseite, die sich dem Meeresboden perfekt anpasst, ist sie nicht nur ein Meister der Tarnung, sondern auch ein kulinarischer Allrounder. Ihr Fleisch ist fettarm und eiweißreich.

Im Februar steht die Scholle als Fisch des Monats im Rampenlicht und zeigt, dass Fischgenuss auch in der kalten Jahreszeit Saison hat. Ein Klassiker, der auf keinem Speiseplan fehlen sollte!



QSFP
QUALITÄTSSIEGEL FRISCHERPRODUKTE

QSFP Schollenfilet



Wildfang Nordostatlantik/

Islandschelf

frisch, 150-200 g/Stück

3,99* | 4,29 €
pro 100 g



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



QSFP Rotbarschloins

Mit ihrer festen Struktur und mildem Geschmack sind Rotbarschloins vielseitig und passen perfekt zu saisonalem Gemüse. Wildfang Nordostatlantik/Islandschelf frisch, 150-250 g/Stück

4,99* | 5,29 €
pro 100 g



QSFP Regenbogenforelle

Diese Forelle begeistert mit ihrem feinen Aroma und eignet sich hervorragend für alle Zubereitungsarten. Aquakultur Deutschland/Schleswig Holstein frisch, 300-500 g/Stück

1,49* | 1,59 €
pro 100 g

Calamaretti

Diese kleinen Tintenfische bringen mediterrane Frische in winterliche Rezepte – ob als Vorspeise oder in Eintöpfen. Wildfang Südwestatlantik aufgetaut, 60-100 g/Stück

1,29* | 1,39 €
pro 100 g



MSC Skreiloins

Ein Highlight der Saison: Skreiloins mit festem Fleisch und intensiven Geschmack – nur bis Ende Februar erhältlich.

Wildfang Nordostatlantik/Norwegische See frisch, 180 g-700 g+/Stück

SAISONPREIS
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

Garnele

ohne Kopf, mit Schale

Saftige Garnelen, die jedem Teller eine elegante Note verleihen – ob gebraten oder als Suppen- einlage.

Aquakultur Vietnam gefroren, 8/12er, 1 kg/Beutel 800 g Abtropfgewicht, 32,49* | 34,99 €/kg

25,99* | 27,99 €
pro Beutel

NEU IM SORTIMENT

RE.GARUM Die Essenz des Geschmacks

Garum entsteht aus Lebensmittelnebenprodukten wie Molke oder ausgedienten Legehennen, die durch Fermentation in aromatische Würzsauzen mit intensivem Umami-Geschmack verwandelt werden. Verleihen Sie Ihren Gerichten auf natürliche Weise mehr Tiefe und ersetzen Bouillon oder Salz durch Garum.

250 ml/Flasche

in den Sorten: Milch Garum, Gemüse Garum, Fisch Garum

41,96* | 43,96 €/l
JE 10,49* | 10,99 €
pro Flasche



in der Sorte: Huhn Garum

45,96* | 47,96 €/l
11,49* | 11,99 €
pro Flasche

in der Sorte: Rind Garum

49,96* | 51,96 €/l
12,49* | 12,99 €
pro Flasche

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

FLEISCH & GEFLÜGEL

Feuerwerk am Gaumen



Spanische Fuet

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

Die spanische Fuet ist eine traditionelle luftgetrocknete Salami aus Katalonien, die mit ihrem mild-würzigen Geschmack überzeugt. Hergestellt aus hochwertigem Schweinefleisch und dezent gewürzt, entfaltet sie ihr Aroma durch die langsame Reifung. Perfekt als Tapas, zu einem Glas Rotwein, zur Brotzeit oder einfach als herzhafter Snack zwischendurch.

Spanien, frisch

100 g/Stück, 37,90* | 42,90 €/kg

JE 3,79* | 4,29 €
pro Stück

Kalbshaxe Osso Buco

Osso Buco, langsam geschmort, sorgt durch sein herzhaftes Aroma für große Vorfreude.

EU, frisch

6 Stück, ca. 1,5 kg/Packung

19,99* | 23,99 €
pro kg

Kalbsgeschnetzeltes

Zart und vielseitig – ob mit Sauce, frischen Kräutern oder knackigem Gemüse kombiniert, dieses feine Fleisch passt zu vielen Rezeptideen.

EU, frisch

ca. 1 kg/Packung

18,99* | 22,99 €
pro kg

Dry Aged Rinderfilet

Die besondere Reifung verleiht dem Fleisch eine unverwechselbare Tiefe und macht jedes Gericht zu etwas Besonderem.

Deutschland, frisch

ca. 1 kg/Stück

79,99* | 84,99 €
pro kg

Eifeler Ur-Lammfilet

Das Filet vom Eifeler Lamm besticht durch seinen zarten Biss und intensiven Geschmack. Ideal für Gerichte, die durch saisonale Beilagen perfekt ergänzt werden.

Deutschland, frisch

ca. 320 g/Packung

54,99* | 59,99 €
pro kg



QSFP Marensin Maisperlhuhn

Feines Geflügel, das mit seinem zarten Fleisch und milden Aroma in vielen Gerichten überzeugt. Für Rezepte, bei denen der natürliche Geschmack im Mittelpunkt steht.

Frankreich, frisch

ca 1,4 kg/Stück

12,99* | 14,49 €
pro kg

Ochsentafelspitz

Ideal für herzhafte Gerichte wie Suppen oder Schmorgerichte – der Tafelspitz überzeugt mit seiner zarten Textur und dem kräftigen Geschmack, der durch langsames Garen noch intensiver wird.

Deutschland, frisch

ca. 2 kg/Stück

21,99* | 23,99 €
pro kg

Eifeler Kaninchenkeulen

Durch langsames Schmoren entfaltet sich das Aroma perfekt, was sie zu einer idealen Wahl für herzhafte, rustikale Gerichte macht.

Deutschland/Eifel, frisch

2 x ca. 250 g/Packung

24,99* | 27,99 €
pro kg



FRISCHE PARADIES

DUROC Schweinenacken

Für saftige Braten oder Pulled Pork – Schweinenacken vom DUROC begeistert mit zartem Fleisch.

Deutschland, frisch

ca. 1,5 kg/Stück

13,99* | 15,99 €
pro kg

Grobe Mettwürste

Herzhaft und deftig: Diese Mettwürste bringen rustikalen Geschmack in Ihre Gerichte.

Deutschland, frisch

4 x 100 g/Packung

16,23* | 17,48 €/kg

6,49* | 6,99 €
pro Packung

Landleberwurst

Rustikal und zart im Geschmack – die perfekte Begleitung zu Gewürzgerken und frischem Schwarz- oder Graubrot.

Deutschland, frisch

ca. 250 g/Stück

10,99* | 11,99 €
pro kg

Fleischrotwurst

Eine klassische Spezialität, die mit ihrem würzigen Geschmack ideal zu Brot oder deftigen Gerichten passt.

Deutschland, frisch

ca. 250 g/Stück

13,99* | 14,99 €
pro kg



OBST, GEMÜSE & MEHR

Unsere geschmackvolle Auswahl

Mango

Sorte: Kent

Saftig und süß – ein exotischer Genuss, der die kalte Jahreszeit ein wenig heller macht.

Peru, frisch, Flugware

4,99* | 5,49 €
pro Stück

Passionsfrüchte

Ihr intensives Aroma sorgt in Desserts für fruchtige Frische und tropisches Flair.

Vietnam/Thailand

frisch, Flugware

18,99* | 19,99 €
pro kg

Amalfi Zitronen

mit Blatt

Diese frischen Zitronen bringen einen Hauch von Sonne in die dunkle Jahreszeit und verfeinern mediterrane Gerichte.

Italien, frisch

Klasse I

6,29* | 6,79 €
pro kg

Fenchel

Mit seiner leichten Anisnote passt Fenchel hervorragend zu Fischgerichten oder in aromatische Gemüsepfannen.

Italien, frisch

Klasse I

2,99* | 3,29 €
pro kg

San Marzano Tomaten

Die Königsklasse der Tomaten – intensiv im Geschmack und ideal für fruchtige Saucen oder Bruschetta.

Italien/Spainien, frisch

Klasse I

5,29* | 5,49 €
pro kg

Zucchini

grün

Vielseitig einsetzbar – ob als Ratatouille, im Auflauf oder gebraten: Zucchini sind Alleskönner in der Küche.

Italien, frisch

Klasse I

4,29* | 4,69 €
pro kg

Mönchsbarb/Barba di Frate

Ein mediterraner Frühlingbote: Kurz in etwas Butter oder Olivenöl gebratener Mönchsbarb schmeckt sehr gut zu Spaghetti oder als Beilage zu Fisch.

Italien, frisch

9,99* | 10,99 €
pro kg

Salicornes/ Queller

Sie bringen eine salzige, maritime Note in Ihre Gerichte und verleihen ihnen eine frische, würzige Intensität.

Marokko/Israel, frisch

16,99* | 17,99 €
pro kg

KELTENHOF

Kräutersalat mit Blüten

Ein Hauch von Frische und Farbe: Der Kräutersalat mit Blüten verleiht jedem Gericht einen eleganten, aromatischen Akzent mit dekorativer Note.

Deutschland, frisch

125 g/Beutel, 35,92* | 39,92 €/kg

4,49* | 4,99 €
pro Beutel

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



BALDAUF Schnittkäse

mind. 50% Fett i. Tr.

in den Sorten: Gartenkräuter, Wildblume,
Zitronenpfeffer

Ein mild-würziger Käsegenuss, der durch feine
Gartenkräuter, Wildblumen oder Zitronenpfeffer
abgerundet wird – perfekt für jede Käseplatte.

Deutschland/Allgäu, 300 g/Stück

23,30* | 24,97 €/kg

JE 6,99* | 7,49 €
pro Stück

XAVIER DAVID Camembert de Normandie

mind. 45% Fett i. Tr.

Dieser Camembert besticht durch seinen
intensiven, cremigen Geschmack.

Frankreich, Kuhrohmlch

Weißschimmelkäse, 250 g/Stück

31,96* | 35,96 €/kg

7,99* | 8,99 €
pro Stück

XAVIER DAVID Grand Cru

mind. 50% Fett i. Tr.

Ein edler Käse mit komplexem Geschmack,
der auf keiner Gourmet-Käseplatte fehlen darf.

Frankreich, Kuhrohmlch

Hartkäse, ca. 250 g/Stück

39,99* | 41,99 €
pro kg



FRISCHE PARADIES

Anissamen

Mit ihrem süßlichen, leicht würzigen Aroma sind
Anissamen ideal für Gebäck, Tees und orientalische
Gerichte.

65 g/Dose

58,31* | 61,38 €/kg

3,79* | 3,99 €
pro Dose

Lorbeerblätter

Unverzichtbar für Suppen, Eintöpfe und Schmor-
gerichte – Lorbeer verleiht ihnen eine unver-
wechselbare, aromatische Würze und hebt den
Geschmack der anderen Zutaten perfekt hervor.

5 g/Dose

598,00* | 638,00 €/kg

2,99* | 3,19 €
pro Dose

Thymian

gerebelt

Ein vielseitiges Kraut, das Gerichten mediterrane
Frische und ein würziges Aroma verleiht.

25 g/Dose

131,60* | 139,60 €/kg

3,29* | 3,49 €
pro Dose

Rosa Beeren

Mit ihrer milden Schärfe und süßlichen Note
bringen rosa Beeren Eleganz in Saucen und
Dressings.

50 g/Dose

95,80* | 99,80 €/kg

4,79* | 4,99 €
pro Dose

XAVIER DAVID Saint Maure

mind. 50% Fett i. Tr.

Ein französischer Ziegenkäseklassiker, der mit
cremiger Textur und feinem Aroma überzeugt.

Frankreich, Ziegenrohmlch

Weichkäse, 250 g/Stück

47,96* | 51,96 €/kg

11,99* | 12,99 €
pro Stück

WEINE & PRICKELNDES

Edle Tropfen im Februar



ABBOTTS & DELAUNAY Languedoc Blanc

Frisch und aromatisch, Südfrankreich
im Glas.

Languedoc-Roussillon | Frankreich
0,75l 13,32* | 14,65 €/l

9,99* | 10,99 €
pro Flasche



JURTSCHITSCH Glimmer Grüner Veltliner

Pfeffrig, saftig, typisch Niederösterreich.
Niederösterreich | Österreich

0,75l 13,32* | 14,65 €/l

9,99* | 10,99 €
pro Flasche



SEKTMANUFAKTUR STRAUCH Rosé Pur alkoholfrei Sparkling

Alkoholfrei, prickelnd und voller Frucht.
Rheinhessen | Deutschland

0,75l 17,32* | 18,65 €/l

12,99* | 13,99 €
pro Flasche



ANSELMO MENDES Muros Antigos Alvarinho

Vinho Verde mit zitrischer Frische und
Leichtigkeit.

Vinho Verde | Portugal
0,75l 9,99* | 10,65 €/l

7,49* | 7,99 €
pro Flasche



BODEGAS IZADI Seleccion Blanco Variedas autoctonas

Würzig und ausdrucksstark, Rioja in
Weiß.

Rioja | Spanien
0,75l 16,65* | 17,32 €/l

12,49* | 12,99 €
Flasche



MDCV Ulitimate Provence Rosé

Rosé mit Finesse, Provence pur.
Provence | Frankreich

0,75l 23,99* | 25,32 €/l

17,99* | 18,99 €
pro Flasche



FRIEDRICH BECKER Pinot Noir Cuvée Paradies

Eleganter Pinot mit Tiefe und Struktur
aus der Pfalz.

Pfalz | Deutschland
0,75l 22,65* | 23,99 €/l

16,99* | 17,99 €
pro Flasche



VIGNOBLES BALLARIN Saint-Rabon Bordeaux supérieur

Klassischer Bordeaux, fruchtig und
ausgewogen.

Bordeaux | Frankreich
0,75l 7,99* | 9,32 €/l

5,99* | 6,99 €
pro Flasche



ATTILIO GHISOLFI La Lisi Barbera D'Alba

Fruchtbetont und saftig, Barbera mit
piemontesischem Charme.

Piemont | Italien
0,75l 21,32* | 22,65 €/l

15,99* | 16,99 €
pro Flasche



CA 'MARCANDA Promis

Toskanische Eleganz, fruchtig und
harmonisch.

Toskana | Italien
0,75l 55,99* | 58,65 €/l

41,99* | 43,99 €
pro Flasche



LOUIS ROEDERER Rosé Vintage

Jahgangrosé, edel und vielschichtig.
Champagne | Frankreich

0,75l 118,65* | 119,99 €/l

88,99* | 89,99 €
pro Flasche



BOIZEL Blanc de Noirs Premier Cru

Komplexer Champagner mit Fülle und
Eleganz.

Champagne | Frankreich
0,75l 70,65* | 71,99 €/l

52,99* | 53,99 €
pro Flasche



RUSTICHELLA D'ABRUZZO Pasta aus Italien

Seit 100 Jahren pflegt das Traditionsunternehmen den handwerklichen Prozess der Teigwarenherstellung. Durch die Verwendung von Bronzematrizen gewährleistet Rustichella die perfekte Rauheit der Pastaoberfläche und damit eine perfekte Saucenhaftung. Die schonende Trocknung bei niedriger Temperatur garantiert dir jederzeit höchste Qualität.

Sie finden noch viele weitere Rustichella Produkte in unserem Sortiment – wir beraten Sie gern.

Orecchiette

Die traditionelle Pasta aus Apulien – ideal für Saucen mit Gemüse oder kräftige Ragouts.

Italien, 250 g/Packung

13,96* | 15,96 €/kg

3,49* | 3,99 €
pro Packung

Laganelle Limone

Zitronennudeln, die mit ihrer Frische toll zu leichten Saucen und Fischgerichten passen.

Italien, 250 g/Packung

25,96* | 27,96 €/kg

6,49* | 6,99 €
pro Packung

Fregola Sarda

Diese gerösteten Hartweizenkügelchen aus Sardinien bringen mediterranen Flair in Suppen und Salate.

Italien, 500 g/Packung

12,98* | 13,98 €/kg

6,49* | 6,99 €
pro Packung

Laganelle Tartufo

Edle Trüffelnudeln, die mit ihrem intensiven Aroma jedes Gericht zum Highlight machen.

Italien, 250 g/Packung

47,96* | 55,96 €/kg

11,99* | 13,99 €
pro Packung



Spaghetti

Feinste italienische Spaghetti – greifen Sie zu und genießen Sie den authentischen Geschmack Italiens.

Italien, 500 g/Packung

6,98 €/kg

3,49 €
pro Packung



MARITIME ZEITKAPSELN

MARITIME ZEITKAPSELN

Handwerklich hergestellte Fischkonserven sind die Leidenschaft von MARITIME ZEITKAPSELN. Als Experten auf diesem Gebiet reisen sie rund um das Mittelmeer, um die feinsten Konserven zu entdecken. Traditionelles Handwerk, frischer Fisch und lokales Olivenöl vereinen sich zu MARITIMEN ZEITKAPSELN – dem authentischen Geschmack des Meeres, eingefangen in jeder Dose.



La Brújula

LA BRÚJULA

Im äußersten Nordwesten Spaniens, in Galizien, kommt vieles zusammen, was die Produkte von La Brújula einzigartig macht: raue Natur, besondere Wetterbedingungen, und unterschiedliche Salzgehalte im Meer. Der Rest sind nachhaltige, lokale & saisonale Fischerei, handwerkliche Tradition, natürliche Zutaten und die feine Stilistik der Produkte.



Galizische Fischkonserven

in der Sorte: kleine Kammuscheln

110 g/Dose, 86,27* | 90,82 €/kg

9,49* | 9,99 €
pro Dose

in den Sorten: Kalamarituben in Olivenöl,
Marinierte Miesmuscheln

110 g/Dose, 77,18* | 81,73 €/kg

JE 8,49* | 8,99 €
pro Dose

in der Sorte: Bonito in Olivenöl

115 g/Dose, 65,13* | 69,48 €/kg

7,49* | 7,99 €
pro Dose





Gebratener Zander auf Linsen-Speck-Sauce

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.

