



FRISCHE PARADIES

EINKAUFEN
OHNE
GEWERBESCHEIN

GENUSS

AUSSICHTEN

GÜLTIG VOM
31. MÄRZ BIS 19. APRIL

QSFP Marensin Schwarz-
federhuhnsuprême

Frankreich, frisch
2 x ca. 250 g/Packung

19,99* | 21,99 €
pro kg

FRISCHEPARADIES
Premium Rauchlachsrückenseilet

geräuchert, frisch, 200 g/Stück
82,45* | 89,95 €/kg

16,49* | 17,99 €
pro Stück

PRODUCT MEETS CHEF

Unsere Profis im April



CHRISTOPHER WILBRAND – STERNEKÜCHE MIT TRADITION UND KREATIVER LEICHTIGKEIT

In Odenthal, mitten im malerischen Bergischen Land, liegt das traditionsreiche Hotel-Restaurant *Zur Post*. Ein Haus mit über 200-jähriger Geschichte, das heute als eine der besten Gourmet-adressen Nordrhein-Westfalens gilt. Seit 1999 führen die Brüder Christopher und Alejandro Wilbrand das Restaurant in Eigenregie und haben es mit viel Feingefühl und Innovationskraft an die Spitze der gehobenen Gastronomie gebracht.

Christopher Wilbrand, geboren 1965 auf Ibiza, entdeckte schon früh seine Leidenschaft für die Küche. Nach seiner Ausbildung im *Altenberger Hof* sammelte er europaweit Erfahrung in der Spitzenküche, bevor er in den elterlichen Betrieb zurückkehrte und gemeinsam mit seinem Bruder das Restaurant auf Sternenniveau brachte. Seit 2004 wird das *Zur Post* ununterbrochen mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und in allen namhaften Gastronomieführern hoch bewertet.

Seine Küche verbindet mediterrane Leichtigkeit mit bodenständigen, regionalen Einflüssen. Klassische Rezepturen und exzellente Rohstoffe stehen dabei im Mittelpunkt, ergänzt durch moderne Techniken und internationale Inspirationen. Sein Anspruch: einfache, aber raffinierte Küche, die durch Klarheit und Geschmack überzeugt.

Wir hatten das Vergnügen, mit ihm in der Küche zu stehen, seine Arbeitsweise zu erleben und mit ihm gemeinsam zu kochen. Dabei zeigte er uns, wie sich aus einer Lammhaxe ein butterzartes, geschmacksintensives Gericht zaubern lässt – eine Zubereitung, die beeindruckt, aber erstaunlich unkompliziert ist.

Lammhaxe – Zart, aromatisch und perfekt für Ostern

Die Lammhaxe ist eines der unterschätzten Stücke vom Lamm – dabei ist sie erstaunlich einfach zuzubereiten und wird mit wenig Aufwand unglaublich zart und aromatisch.

Durch ihren hohen Kollagenanteil entwickelt die Haxe beim langsamen Garen eine butterweiche, saftige Textur. Kräftig angebraten und dann langsam geschmort, wird das Fleisch nach etwa drei Stunden so zart, dass es fast von selbst vom Knochen fällt. Auch im Sous-vide-Verfahren bleibt es bei 75 °C über 18 Stunden perfekt saftig.

Lammhaxe harmoniert hervorragend mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Lorbeer. Eine Sauce mit Rotwein, Balsamico oder Honig verstärkt die Tiefe des Geschmacks. Dazu passen geschmortes Wurzelgemüse, cremiges Kartoffelpüree oder feine Polenta.

Besonders zu Ostern ist die Lammhaxe eine großartige Wahl: einfach vorzubereiten, voller Geschmack und immer ein Genuss. Christopher Wilbrand hat eindrucksvoll gezeigt, wie aus diesem rustikalen Stück Fleisch ein feines, elegantes Gericht entsteht.

Lammhinterhaxen

Ideal für herzhaftes Schmorgerichte mit intensivem Geschmack und Zartheit.

Irland, frisch

2 x ca. 400 g/Packung

23,99* | 25,99 €
pro kg



Der Barbera d'Alba von Elvio Cagno ist ein charaktvoller Wein aus dem Piemont, hergestellt aus Trauben hochgelegener Parzellen. Nach der Gärung reift er in großen Eichenfässern und erhält so Struktur und Finesse. Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren und Gewürzen prägen das Bouquet, während der Geschmack kraftvoll, saftig und mit harmonischer Säure überzeugt.



Hier geht's zu
unserem Besuch bei
Christopher Wilbrand



STEPHAN KNEUCKER – KREATIVITÄT, TEAMGEIST UND EINE KÜCHE MIT CHARAKTER

In der historischen Margarethenhöhe in Essen liegt das *Mintrops Stadt Hotel*, ein Ort mit Geschichte, Charme und einer exzellenten Küche. Hier steht Stephan Kneucker seit 2019 als Küchenchef an der Spitze des Restaurants *M*, wo er mit seinem Team eine Küche kreiert, die klassische deutsche Gerichte mit mediterranen und asiatischen Einflüssen verbindet.

Schon früh entdeckte er seine Leidenschaft fürs Kochen, inspiriert durch das Backen und Kochen mit seiner Oma. Nach seiner Ausbildung im *Mintrops Landhotel* arbeitete er sich kontinuierlich hoch, wurde Sous Chef und schließlich Küchenchef. Seine Küche ist geprägt von seinen Reisen und den Einflüssen seines internationalen Teams. Er gibt seinen Köchen Raum für Kreativität, fördert Talente und lässt sie eigene Ideen und Gerichte entwickeln, die später auf der Karte landen.

Für Stephan steht das Produkt an erster Stelle. Er weiß, dass nur mit erstklassigen Zutaten ein herausragendes Gericht entsteht – deshalb vertraut er seit Jahren auf die Qualität des Frischeparadieses. Bei unserem Besuch in der hoteleigenen Kochschule zeigte er uns sein Können und bereitete ein Lammkarree aus Weidehaltung zu, das so zart war, dass es vom Knochen rutschte.

Wer in Essen ist, sollte sich das Restaurant *M* nicht entgehen lassen – oder am besten gleich im *Mintrops Stadt Hotel Margarethenhöhe* einchecken. Hier trifft erstklassige Gastfreundschaft auf eine Küche, die überrascht und begeistert.

Lammkarree

Zart und aromatisch – perfekt für festliche Ostergerichte und feine Braten.

Neuseeland, frisch

ca. 0,8 kg/Stück

42,99* | 44,99 €
pro kg



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

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

Lammkarree – Zart, aromatisch und voller Möglichkeiten

Lammkarree ist eines der edelsten Stücke vom Lamm – zart, saftig und voller Geschmack. Das Fleisch hat eine wunderbare Marmorierung und ein intensives, aber feines Aroma.

Es lässt sich auf viele Arten zubereiten, aber rosa gebraten ist es unschlagbar. Dazu wird das Karree erst scharf angebraten, dann sanft bei 120 °C im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54–56 °C gegart. Nach einer kurzen Ruhezeit bleibt es wunderbar saftig.

Gewürze und Kräuter spielen eine große Rolle: Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Zitrone bringen Frische, Kreuzkümmel oder schwarzer Knoblauch sorgen für eine spannende Tiefe. Wer es raffinierter mag, kann das Karree mit Honig oder Senf veredeln.

Auch die Beilagen machen den Unterschied: Ofengemüse, cremige Polenta oder Cous-cous mit Granatapfel und Minze passen perfekt dazu. Eine kräftige Rotwein- oder Lammjus rundet das Ganze ab.

Mit diesem Lammkarree hatte Stephan eine perfekte Grundlage für ein grandioses Gericht – und das hat er definitiv daraus gemacht.

Hier finden Sie den Film über unseren Besuch bei Stephan Kneucker



Der Chianti Classico Riserva von Ricasoli ist ein komplexer Wein aus der Toskana, der aus Sangiovese-Trauben vom Castello di Brolio stammt. Nach der Maischegärung reift er in französischen Eichenfässern. Das Bouquet vereint Aromen von dunklen Beeren, Veilchen und Kräutern, der Geschmack ist kraftvoll mit reifen Tanninen und einer frischen Note im Abgang.



FLEISCH & GEFLÜGEL

Frühlingshafte Auswahl

QSFP Geflügel



QSFP Marensin Schwarzfederhuhn- suprême

Edles Geflügel mit feinem Aroma für besondere Gerichte.

Frankreich, frisch

2 x ca. 250 g/Packung

19,99* | 21,99 €
pro kg



QSFP Marensin Schwarzfederhuhn- keulen

Würzig, zart und perfekt für geschmacksintensive Schmorgerichte.

Frankreich, frisch

2 x ca. 300 g/Packung

12,49* | 13,49 €
pro kg



QSFP Marensin Stubenkükenteile

Zart und saftig – ideal für Ofengerichte oder feine Ragouts.

Frankreich, frisch

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

16,99* | 18,99 €
pro kg



Eifeler Ur-Lammschulter

ohne Knochen

Wird perfekt durch langsames Schmoren zum zarten Osterbraten.

Deutschland/Eifel, frisch

ca. 1,2 kg/Stück

29,99* | 31,99 €
pro kg

Eifeler Ur-Lammkeule

ohne Knochen

Saftig, aromatisch und ideal für Lamnbraten im Frühling.

Deutschland/Eifel, frisch

ca. 0,8 kg/Stück

32,99* | 34,99 €
pro kg

Enteninnenfilet

Mager und aromatisch – eine feine Wahl für exklusive Entengerichte.

Frankreich, frisch

ca. 300 g/Packung

26,99* | 29,99 €
pro kg

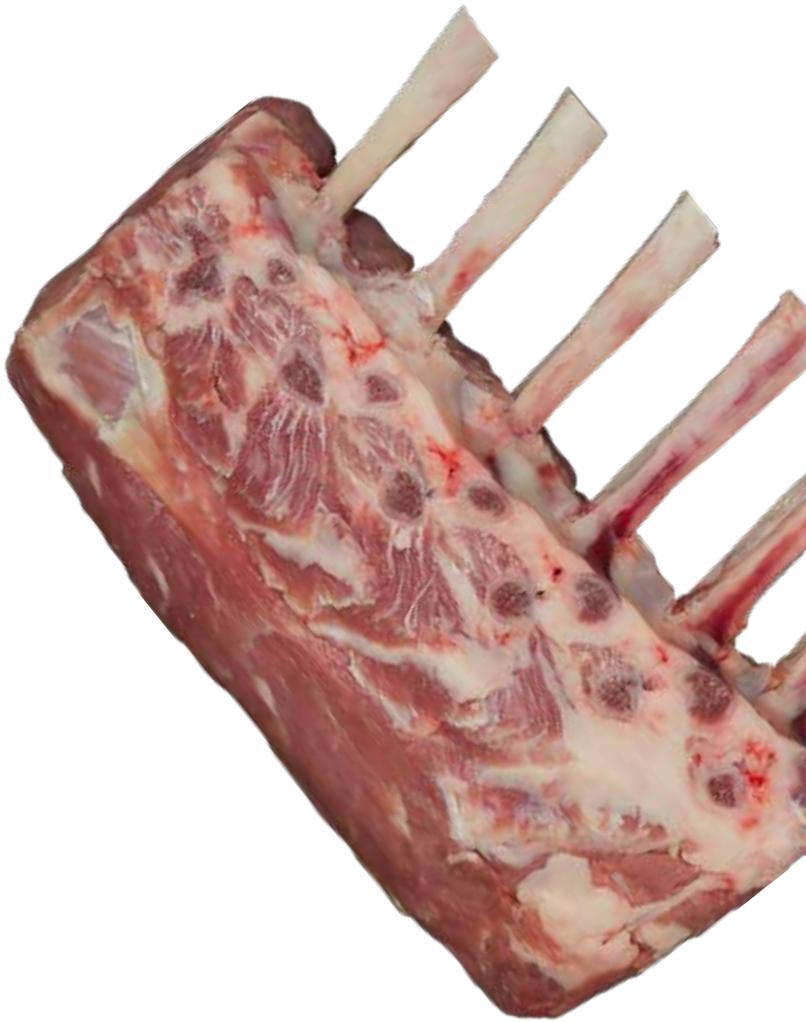
Eifeler Kaninchenkeulen

Zart und mild – ideal für französische oder mediterrane Rezepte.

Deutschland/Eifel, frisch

2 x ca. 250 g/Packung

19,99* | 20,99 €
pro kg



Kalbsschnitzel

Dünn geschnitten, butterzart und perfekt für klassische oder kreative Schnitzel.

EU, frisch

4 x ca. 130 g/Packung

44,99* | 47,99 €
pro kg

Kalbskarree hell

Mild und saftig – ideal für feine Braten und elegante Gerichte.

EU, frisch

ca. 2 kg/Stück

36,99* | 39,99 €
pro kg



FRISCHE PARADIES

Duroc Schwein

DUROC Schweinenacken

Intensiv im Geschmack und saftig – ideal für den Grill.

Deutschland, frisch

ca. 1,5 kg/Stück

14,99* | 16,99 €
pro kg

Campo Beef

CAMPO BEEF

Black Angus Roastbeef

Saftig, edel gereift und perfekt zum Braten.

Argentinien, frisch

ca. 1,2 kg/Stück

36,99* | 39,99 €
pro kg



Perfekter Genuss im Handumdrehen

Wagyu Carpaccio

Marmoriertes, hauchdünn geschnittenes Fleisch für puren, luxuriösen Genuss.

Australien, gefroren

5 x 70 g/Packung

79,97* | 85,69 €/kg

27,99* | 29,99 €
pro Packung

Ab Montag 14.04.2025

CREEKSTONE US Entrecôte

halbiert

Zart, saftig und voller Aroma – das Creekstone US Entrecôte überzeugt mit feiner Marmorierung und intensivem Geschmack. Perfekt zum Grillen oder Braten – ein Hochgenuss für echte Fleischliebhaber!

USA, frisch

ca. 3 kg/Stück

74,99* | 79,99 €
pro kg

CREEKSTONE US Roastbeef

halbiert

Zart, aromatisch und wunderbar saftig – das Creekstone Roastbeef aus den USA überzeugt mit seiner perfekten Marmorierung und dem intensiven, würzigen Geschmack. Ideal für den Grill oder den Bräter – ein Genuss für wahre Fleischkenner!

USA, frisch

ca. 3 kg/Stück

46,99* | 49,99 €
pro kg

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

FISCH & MEHR

Frühlingsgenuss im April

Lachssteaks

Saftige Lachsstücke mit feinem Geschmack – ideal für Grill oder Pfanne.

Aquakultur Norwegen
frisch, auf Nachfrage geschnitten

2,79* | 2,99 €
pro 100 g

Adlerfischsteaks

Festes, weißes Fleisch mit mildem, leicht süßlichem Aroma – ein Genuss.

Aquakultur Kroatien
frisch, auf Nachfrage geschnitten

2,99* | 3,29 €
pro 100 g



MSC Skreiloins

Schnell zugreifen! Die Saison ist bald zu Ende. Sein festes, weißes Fleisch mit mildem Geschmack ist perfekt für edle Gerichte.

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

3,69* | 3,99 €
pro 100 g

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



QSFP Fisch



QSFP Seeteufelfilet

Festes Fleisch mit mildem Geschmack. Ideal zum Braten, Grillen oder Dünsten – ein Genuss für Feinschmecker.
Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf
frisch, 300-500 g/Stück

4,99* | 5,29 €
pro 100 g



QSFP Saibling

Zartes, rosafarbenes Fleisch mit feinem, nussigem Aroma. Ideal zum Braten, Räuchern oder Grillen..
Aquakultur Deutschland
frisch, 250-500 g/Stück

1,99* | 2,19 €
pro 100 g



QSFP Bretonische Seesunge

Zarter Fisch mit feinem Geschmack – die Königin der Plattfische.
Wildfang Nordostatlantik/Biskayaschelf
frisch, 400-600+ g/Stück

5,59* | 5,99 €
pro 100 g



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



FISCH DES MONATS!

DER EISMEERSAIBLING – GENUSS VON DEN KÜSTEN ISLANDS

Eigentlich zählt er zur Gattung der Seesaiblinge. Seine blau-grauen Flanken sind mit kleinen Punkten gesprenkelt und der rote oder orangefarbene Bauch färbt sich zum Kopf hin gelblich. Sie sind sehr delikate Speisefische mit festem, saftigem Fleisch, das fein, aber gleichzeitig ausdrucksvoll im Geschmack ist. Sie stehen der Forelle oder dem Lachs in nichts nach und noch dazu lassen sie sich ausgesprochen vielfältig und kreativ zubereiten. Ob gebraten, gegrillt, gedämpft, confiert oder „blau“ – ganzer

Fisch oder Filet – Genuss kennt keine Grenzen. Pur, nur mit Butter verfeinert, an saisonalem Gemüse, asiatisch mariniert oder mit erfrischenden Zitrusnoten verfeinert – mit dem Eismeersaibling sind Sie immer auf der leckeren Seite! Gerne überzeugen wir auch Genussmenschen, deren Herz eigentlich nicht für Fisch schlägt und die sich das Geschmackserlebnis bislang aus Angst vor Gräten haben entgehen lassen. Die Fische besitzen nur wenige Gräten, die sich obendrein leicht herauslösen lassen. Dem unbeschwerten Genuss steht also nichts im Wege.



ASC Eismeersaiblingsfilet

Aquakultur Island, frisch
200-800 g/Stück

3,49* | 3,79 €
pro 100 g

Dieses Produkt stammt aus einer Zucht, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für verantwortungsvolle Aquakulturen zertifiziert wurde. www.asc-aqua.org



FRISCHE PARADIES

Graved Lachs

Feiner, gebeizter Lachs mit würziger Note – perfekt als Vorspeise.
Aquakultur Norwegen
frisch, geschnitten, 200 g/Packung
49,95* | 54,95 €/kg
9,99* | 10,99 €
pro Packung

Unser Rauchlachs begeistert mit feinem Raucharoma und zarter Textur. Der Graved Lachs überzeugt mit seiner milden Marinade aus Dill und Gewürzen, die ihm eine aromatische Frische verleiht. Beide Varianten sind ideal für edle Vorspeisen, raffinierte Häppchen oder als Highlight auf Ihrem Osterbuffet.

Rauchlachs

mit Zitronenpfeffer
Fruchtige Würze trifft auf zarten Räucherlachs.
Aquakultur Norwegen
frisch, geschnitten, 200 g/Packung
49,95* | 54,95 €/kg
9,99* | 10,99 €
pro Packung

DAHLHOFF Lachs Tatar

Fein geschnittenes Lachstatar mit zartschmelzendem Geschmack – edel & frisch.
frisch, 400 g/Schale
23,73* | 24,98 €/kg

9,49* | 9,99 €
pro Schale

Premium Rauchlachs-rückenfilet

Mild geräuchert und aromatisch – ein Klassiker.
Aquakultur Norwegen
geräuchert, frisch, 200 g/Stück
82,45* | 89,95 €/kg

16,49* | 17,99 €
pro Stück

MEERESFRÜCHTE

Garnelen, Kaviar & Austern



Austern Tsarskaya

Jodig-frische Delikatesse mit feiner Süße – pur oder klassisch genießen.

Aquakultur Frankreich

frisch, Größe M, 12 Stück/Korb

28,99* | 30,99 €
pro Korb



Garnelen

mit Kopf, mit Schale

Milder Geschmack und festes Fleisch – ideal für asiatische oder mediterrane Gerichte.

Aquakultur Ecuador

gekocht/aufgetaut, 30/40er

1,59* | 1,69 €
pro 100 g

Garnelen

mit Kopf, mit Schale

Perfekt als Vorspeise – pur, mit Dips oder Saucen. Köstlich zu knackigem Salat oder als Highlight in der Paella-Pfanne.

Wildfang Mittlerer Ostatlantik

aufgetaut, U10er

5,29* | 5,79 €
pro 100 g



ASC Heideforellen-kaviar

mit Meersalz

Milder Forellenkaviar mit feiner Salznote – edel & frisch.

Aquakultur Deutschland

frisch, 100 g/Glas

109,90* | 119,90 €/kg

10,99* | 11,99 €
pro Glas



Dieses Produkt stammt aus einer Zucht, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für verantwortungsvolle Aquakulturen zertifiziert wurde. www.asc-aqua.org

Kaviar aus der Schweiz

OONA Kaviar Osietra

Edler Kaviar mit nussigem Aroma – perfekt für exklusive Genussmomente.

Aquakultur Schweiz

frisch, 50 g/Dose

2.180,00* | 2.380,00 €/kg

109,00* | 119,00 €
pro Dose

OONA Kaviar Baeri Tradition

Feinkörniger Kaviar mit buttrigen Noten – ideal für feine Speisen.

Aquakultur Schweiz

frisch, 50 g/Dose

1.880,00* | 1.980,00 €/kg

94,00* | 99,00 €
pro Dose

GUYADER

GASTRONOMIE



GUYADER Terrinen

Hochwertige Produkte mit besten Zutaten aus dem Meer für Gast und Gaumen. Seit 1930 versorgt unser Genusspartner aus der Bretagne erfolgreiche Gastronomiebetriebe mit feinsten Köstlichkeiten. Probieren Sie die exquisite Terrinen aus verschiedenen Fischen, Lachs und Jakobsmuscheln.

in der Sorte: Bretonische Jakobsmuschelterrine

2 x 60 g/Packung

41,58* | 45,75 €/kg

4,99* | 5,49 €
pro Packung

in den Sorten: Lachsterrine, Fischterrine

2 x 60 g/Packung

29,08* | 33,25 €/kg

3,49* | 3,99 €
pro Packung

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

OBST, GEMÜSE & MEHR

Bunte Saisonvielfalt im April



*Nach Verfügbarkeit aus
Deutschland*

Erdbeeren

Saftig und süß – die ideale Wahl für verführerische Desserts mit einem intensiven Aroma.
Niederlande/Deutschland, frisch
Klasse I, 500 g/Schale

SAISONPREIS
pro Schale

Spargel weiß

Ein klassischer Genuss, der mit seiner zarten Textur und der perfekten Kombination aus Sauce Hollandaise oder Butter begeistert.
Niederlande/Italien/Deutschland, frisch
Klasse I, 20mm+

SAISONPREIS
pro kg

Spargel grün

Frisch und knackig – dieser grüne Spargel verleiht jedem Gericht eine leichte und lebendige Note.
Italien/Deutschland, frisch
500 g/Bund, Kaliber 12+

SAISONPREIS
pro Bund

KELTENHOF Kräutersalat mit Blüten

Vollmundig und farbenfroh – bringt Frische und Aromatik in jede Salatkreation.

Deutschland, frisch
125 g/Beutel
35,92* | 37,52 €/kg

4,49* | 4,69 €
pro Beutel

KELTENHOF Baby Blattspinat

Zart und mild – perfekt für Salate, Smoothies oder warme Speisen.

Deutschland, frisch
250 g/Beutel
15,16* | 15,96 €/kg

3,79* | 3,99 €
pro Beutel

Kräutermischung

für Grüne Sauce

Frisch, aromatisch und perfekt für den Osterklassiker.

Deutschland, frisch
220 g/Bund
20,41* | 22,68 €/kg

4,49* | 4,99 €
pro Bund

Brunnenkresse

Würzige Frische mit feiner Schärfe – perfekt für Salate und Suppen.

Belgien, frisch
100 g/Beutel
23,90* | 24,90 €/kg

2,39* | 2,49 €
pro Beutel

Bärlauch

Würziger Frühlingbote – ideal für Pesto, Suppen oder aromatische Butter.

Deutschland, frisch
70 g/Bund
28,43* | 31,29 €/kg

1,99* | 2,19 €
pro Bund



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

Spezialitäten von Rosa dell'Angelo

ROSA DELL'ANGELO Mortadella

Feinwürzige Mortadella mit zartschmelzender Konsistenz.

Italien, frisch

100 g/Packung

32,90* | 34,90 €/kg

3,29* | 3,49 €
pro Packung

ROSA DELL'ANGELO Culatello

Edler italienischer Schinken mit feiner Würze.

Italien, frisch

80 g/Packung

107,38* | 112,38 €/kg

8,59* | 8,99 €
pro Packung

ROSA DELL'ANGELO Kochschinken

geschnitten

Milder, saftiger Schinken in feinen Scheiben.

Italien, frisch

100 g/Packung

55,90* | 59,90 €/kg

5,59* | 5,99 €
pro Packung

ROSA DELL'ANGELO Bresaola

Luftgetrocknete Rinderspezialität –

zart und aromatisch.

Italien, frisch

100 g/Packung

75,90* | 79,90 €/kg

7,59* | 7,99 €
pro Packung

Direkt aus Mallorca & neu im Sortiment

DE-ÖKO-006



BIO Sobrasada

Mallorquinische luftgetrocknete Streichwurst

in den Sorten: klassisch, pinkant

Zarte, streichfähige Wurst aus bestem Bio-Schweinefleisch, traditionell luftgetrocknet. Ihr mild-würziger oder pikanter Geschmack macht sie ideal für Brot, Tapas oder zum Verfeinern von Gerichten.

Spanien/Mallorca, frisch

300 g/Packung

43,30* | 46,63 €/kg

12,99* | 13,99 €
pro Packung

Fuet

Mallorquinische luftgetrocknete Wurst

Eine feinwürzige Spezialität aus Mallorca: Diese luftgetrocknete Wurst mit zartem Edelschimmel begeistert mit ihrem mild-aromatischen Geschmack – ideal für jede Brotzeit.

Spanien/Mallorca, frisch

150 g/Stück

in der Sorte: natur

33,27* | 36,60 €/kg

4,99* | 5,49 €
pro Stück

in der Sorte: mit Kräutern

36,60* | 39,93 €/kg

5,49* | 5,99 €
pro Stück



FRISCHE PARADIES

Olivenöl & Essige

DE-ÖKO-006



BIO Olivenöl extra vergine

Fein-fruchtiges Olivenöl aus Griechenland mit sanfter Schärfe.

Griechenland/Kreta, 500 ml/Flasche

23,98* | 27,98 €/l

11,99* | 13,99 €
pro Flasche

Himbeer Balsamessig

Fruchtige Süße trifft feine Säure – perfekt für Salate oder als Topping für Desserts.

Deutschland, 500 ml/Flasche

29,98* | 31,98 €/l

14,99* | 15,99 €
pro Flasche

Kräuter Balsamessig

Würziger Essig mit Kräutern – verleiht Salaten und Saucen eine raffinierte Note.

Deutschland

500 ml/Flasche

12,98* | 13,98 €/l

6,49* | 6,99 €
pro Flasche

Weißweinessig

Mild und aromatisch – der vielseitige Allrounder für Gemüse, Salate, Marinaden und feine Saucen.

Deutschland

500 ml/Flasche

12,98* | 13,98 €/l

6,49* | 6,99 €
pro Flasche



KÄSE & MEHR

Bunte Saisonvielfalt im April



ECHIRE Butter

in den Sorten: ungesalzen, gesalzen
Französische Butter mit und ohne Salz –
die ideale Zutat für Ihr Feinkost-Osterbuffet.
Frankreich, frisch
250 g/Stück

31,96* | 33,96 €/kg

7,99* | 8,49 €
pro Stück



Cabécou – Ziegenfrischkäsetaler im Speckmantel

Würzig, cremig und raffiniert.
frisch, 3 x 40 g/Packung

46,58* | 49,92 €/kg

5,59* | 5,99 €
pro Packung

Mozzarella di Bufala 52% Fett i. Tr.

Cremig-mild und fein aromatisch – perfekt für
italienische Klassiker.

frisch, 150 g/Stück

18,60* | 19,93 €/kg

2,79* | 2,99 €
pro Stück

GRES Savarin

mind. 72% Fett in Tr.

in den Sorten: Papaya, Cranberry

Der Savarin ist ein besonders cremiger Käse mit
einem Fettgehalt von mindestens 72% in der
Trockenmasse. Verfeinert mit fruchtiger Cranberry
oder exotischer Papaya bietet er eine harmoni-
sche Kombination aus mildem Schmelz und fri-
scher Süße. Ob als Genussmoment auf Baguette,
Highlight auf der Käseplatte oder raffinierte Zutat
– dieser Käse begeistert in beiden Sorten mit
einzigartigem Aroma.

frisch, 150 g/Packung, Frischkäse aus Kuhmilch
39,93* | 43,27 €/kg

JE 5,99* | 6,49 €
pro Packung

Stracciatella mind. 48% Fett i. Tr.

Frischer, sahniger Käse mit
zartschmelzender Textur.

frisch, 200 g/Packung

14,95* | 16,45 €/kg

2,99* | 3,29 €
pro Packung

Ricotta

mind. 30% Fett i.Tr.

Mild und cremig – perfekt für süße oder herzhaft
Rezepte.

frisch, 500 g/Packung

5,58* | 5,98 €/kg

2,79* | 2,99 €
pro Packung

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

FrISChe Pasta

GRANAIO DEL SOLE Lasagneblätter

Für perfekte Lasagne: Traditionelle Pasta, die beim Backen wunderbar al dente bleibt. frisch, 250 g/Packung
7,16* | 7,96 €/kg

1,79* | 1,99 €
pro Packung

GRANAIO DEL SOLE Tagliatelle

Breite, goldgelbe Bänder aus Hartweizengrieß – ideal für cremige oder deftige Saucen. frisch, 500 g/Packung
6,58* | 6,98 €/kg

3,29* | 3,49 €
pro Packung

GRANAIO DEL SOLE Tortellone mit Trüffel

Feine Pasta mit edler Trüffel­füllung – ein Genuss für besondere Momente. frisch, 500 g/Packung
12,98* | 13,58 €/kg

6,49* | 6,79 €
pro Packung

Süßes zum Nachtisch, Kaffee oder zum Naschen

GIOLITO Eis & Sorbet

Italienischer Genuss pur! Das cremige Vanilleeis verführt mit seinem feinen Aroma, während das Schokoladeneis mit intensivem Kakao-Geschmack begeistert. Das fruchtige Erdbeersorbet erfrischt mit der natürlichen Süße sonnengereifter Erdbeeren. Hergestellt aus besten Zutaten, sind diese Sorten perfekt für süße Momente im April. gefroren, 500 ml/Becher

Vanilleeis

9,98* | 10,98 €/l

4,99* | 5,49 €
pro Becher

Schokoladeneis

18,98* | 19,98 €/l

9,49* | 9,99 €
pro Becher

Erdbeersorbet

12,98* | 13,98 €/l

6,49* | 6,99 €
pro Becher

Madeleines

Französisches Gebäck

in den Sorten: mit und ohne Schokolade
Französische Leichtigkeit in feinem, buttrigem Gebäck.

175 g/Packung
15,94* | 17,09 €/kg

2,79* | 2,99 €
pro Packung

MATHEZ Schokoladentrüffel

in der Schmuckdose

Zartschmelzende Trüffel für feinste Schokoladengenüsse.

500 g/Dose
29,98* | 33,98 €/kg

14,99* | 16,99 €
pro Dose



WEINE & PRICKELNDES

Frühlingsfrische im Glas



ULTIMATE PROVENCE UP Rosé

Provence-Rosé mit feiner Frucht und frischer Eleganz.

Provence | Frankreich

0,75 l 23,99* | 25,32 €/l

17,99* | 18,99 €
pro Flasche



WEINGUT BENDER Grauburgunder

Saftiger Grauburgunder mit Schmelz und Frische.

Mosel | Deutschland

0,75 l 14,65* | 15,99 €/l

10,99* | 11,99 €
pro Flasche



WEINGUT KNEWITZ Sauvignon Blanc

Rheinhessen-Sauvignon, knackig und aromatisch.

Rheinhessen | Deutschland

0,75 l 17,32* | 18,65 €/l

12,99* | 13,99 €
pro Flasche



WEINGUT OTT Grüner Veltliner „Am Berg“

Kamptal-Veltliner, würzig und lebendig zugleich.

Wagram | Österreich

0,75 l 21,99* | 22,65 €/l

16,49* | 16,99 €
pro Flasche



ULTIMATE PROVENCE UP Blanc

Provence-Blanc, frisch, floral und herrlich leicht.

Provence | Frankreich

0,75 l 23,99* | 25,32 €/l

17,99* | 18,99 €
pro Flasche



CHÂTEAU SUDUIRAUT Lions de Suduiraut sec

Trockener Bordeaux mit Zitrus und Eleganz.

Bordeaux | Frankreich

0,75 l 23,99* | 25,32 €/l

17,99* | 18,99 €
pro Flasche



WEINGUT STREHN Cuvée Paradies

Fruchtige Cuvée mit Charme und feiner Würze.

Burgenland | Österreich

0,75 l 15,99* | 17,32 €/l

11,99* | 12,99 €
pro Flasche



ELVIO COGNO Barbera d'Alba

Piemont-Barbera, saftig, würzig und vollmundig.

Piemont | Italien

0,75 l 18,65* | 19,99 €/l

13,99* | 14,99 €
pro Flasche



CUSUMANO Benuara Nero d'Avola & Syrah

Sizilien pur, kraftvoll und würzig.

Sizilien | Italien

0,75 l 15,32* | 15,99 €/l

11,49* | 11,99 €
pro Flasche



CHÂTEAU CANON LA GAFFELIERE Les Hauts de Canon

Bordeaux-Klassiker mit Tiefe und Struktur.

Bordeaux | Frankreich

0,75 l 38,65* | 39,99 €/l

28,99* | 29,99 €
pro Flasche



LAURENT-PERRIER Cuvée Rosé brut

Laurent-Perrier-Rosé, frisch und feinperlig.

Champagne | Frankreich

0,75 l 127,99* | 130,65 €/l

95,99* | 97,99 €
pro Flasche



LOUIS ROEDERER Collection brut

Roederer-Collection, frisch und elegant zugleich.

Champagne | Frankreich

0,75 l 75,99* | 77,32 €/l

56,99* | 57,99 €
pro Flasche

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



TIROLER FRÜCHTEKÜCHE Fruchtaufstriche

70% Frucht (60% Frucht bei der Sorte Erdbeer-Rhabarber)

Mit hohem Fruchtanteil bringen diese Aufstriche den vollen Geschmack sonnengereifter Früchte aufs Brot. Von süßen Erdbeeren über aromatische Waldbeeren bis hin zu feinen Marillen – jede Sorte besticht durch ihre natürliche Fruchtigkeit und sorgfältige Herstellung. Ob zum Frühstück, als Füllung für Gebäck oder zu Käse – ein Genuss für alle, die echte Frucht lieben!



Tiroler Fruchteküche

in den Sorten: Erdbeer, Erdbeer-Rhabarber, Heidelbeer Cassis, Weichsel/Sauerkirsch, Marille, Holunder

200 g/Glas
17,95* | 18,95 €/kg

JE 3,59* | 3,79 €
pro Glas

in den Sorten: Waldfrucht, Himbeer, Apfel Preiselbeer, Rote Beeren

200 g/Glas
19,95* | 21,45 €/kg

JE 3,99* | 4,29 €
pro Glas

Traiteur de Paris



Der köstliche Abschluss für Ihr Menü

Süße Versuchungen in Restaurantqualität – genießen Sie Desserts und Kuchenkreationen wie in Frankreich. Mit Traiteur de Paris und Chef de Paris genießen Sie exquisite Pâtisserie-Qualität ganz bequem bei Ihnen zu Hause. Verwöhnen Sie Ihre Gäste im Handumdrehen und zaubern Sie ein Lächeln auf ihre Gesichter

TRAITEUR DE PARIS Petit Fours Selektion

Feine französische Mini-Gebäcke – ideal für festliche Anlässe oder süße Pausen.
gefroren, 24 Stück, 330 g/Packung
60,58* | 69,67 €/kg

19,99* | 22,99 €
pro Packung

CHEF DE PARIS Cheesecake

Cremiger Cheesecake mit feinem Boden – ein Klassiker für süße Genussmomente.
gefroren, 2 x 90 g/Packung
22,17* | 24,94 €/kg

3,99* | 4,49 €
pro Packung

CHEF DE PARIS Schokotörtchen

Sündhaft schokoladig mit flüssigem Kern – ein Traum!
gefroren, 2 x 100 g/Packung
12,45* | 13,95 €/kg

2,49* | 2,79 €
pro Packung





Gebeizte QSFP Lachsforelle mit Buttermilch und Lauch

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.

