



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIEßERBISTRO

AKTUELL: ➔ GEWINNSPIEL SEITE 3 ➔ PREMIUMMARKE QSFP SEITE 11

Herbstzeit

ANGEBÖTE

FÜR FEINSCHMECKER

Gültig von Donnerstag, 10.10. bis Samstag, 26.10.19

Besuchen Sie
gerne unsere
Feinkostmärkte
oder unseren
Onlineshop.

Paradies für

GOURMETS & HOBBYKÖCHE

*Kundenwünsche
sind da, um
erfüllt zu werden ...*

... das ist unsere feste Überzeugung! Und noch mehr als das:
Wir sind Ihre Inspirationsquelle für kulinarische Hochgenüsse!

Ob frischer Fisch & Seafood, zartes Fleisch & Geflügel,
himmlischer Käse oder verführerische Schinkenspezialitäten:
Mit viel Leidenschaft und Know-how sind wir für Sie unterwegs
und bereisen die Welt auf der Suche nach herausragenden
Köstlichkeiten – am liebsten von kleinen Produzenten.





FRISCHE PARADIES

DAS FRISCHEPARADIES UNTER NEUEM LOGO!

Ein bisschen frischer Wind tut immer gut. Daher steuern wir ab jetzt unter neuem Wappen durch die kulinarischen Gewässer der Nation. Etwas puristischer als der Vorgänger steht unser neues Logo für unsere klare Kernkompetenz: Frischer Fisch und bestes Seafood – neben bestem Fleisch, einer umwerfenden Weinauswahl und bestem Obst & Gemüse aus aller Welt, versteht sich. Für uns der beste Grund zum Feiern!

Feiern Sie mit uns!

Vom 10. bis 26. Oktober 2019
erwarten Sie tolle Aktionen:

GROSSES GEWINNSPIEL*

1. Preis: ein **E-Bike**
2. Preis: ein **E-Scooter**
3. Preis: ein FrischeParadies Einkaufsgutschein im Wert von **600 €**
4. Preis: 100 x FrischeParadies Einkaufsgutscheine im Wert von **je 10 €**

VERKOSTUNGEN

LIVE COOKING



Gewinn-Abbildungen ähnlich

*Alle Informationen zu unserem Gewinnspiel und zu unseren Aktionen finden Sie in Ihrem FrischeParadies Markt, auf frischeparadies.de und unseren Social Media Kanälen.



Fisch & SEAFOOD

Nichts ist so anspruchsvoll und logistisch herausfordernd wie ein tägliches Top-Frischfischangebot. Wir vom FrischeParadies sind seit vielen Jahrzehnten Experten in diesem Geschäft und wissen, wie man Spitzenqualität sicherstellt: durch persönliche Kontakte, immense Erfahrung, schnelle Wege und behutsames Handling – wir bringen die ganze Welt von Fisch & Seafood auf dem kürzesten Weg in Ihre Küche.



FrischeParadies Super Sashimi Thunfischfilet

Ausgewählte Sashimi Qualität –
kurz gebraten mit rohem
Kern ein Hochgenuss.
Wildfang Ostindischer Ozean/
Sri Lanka/Malediven, frisch

4,59* | 4,79 €
pro 100 g



Frische IN AUSGEZEICHNETER QUALITÄT

QSFP Seelachsloins

Perfekter Zuschnitt und optimale
Frische garantieren höchsten Genuss.
Wildfang Nordostatlantik/
Islandschelf
ca. 150 g/Stück, frisch

1,89* | 2,19 €
pro 100 g

QSFP Seeteufelfilet

Aus Tagesfängen kleiner, handwerk-
licher Fischerboote in der Bretagne.
Wildfang Nordostatlantik/
Biskayaschelf
300-500 g/Stück, frisch

4,29* | 4,69 €
pro 100 g



Lachsfilet aus Island

Dieser Lachs wird in den eiskalten
Fjorden im Westen Islands
aufgezogen. Der Verzicht auf
Antibiotika sowie der respektvolle
Umgang mit Natur und Umwelt
sind garantiert.
Aquakultur Island, frisch

2,39* | 2,69 €
pro 100 g

QSFP Cadiz Dorade Royale

Nachhaltig in einem Naturpark in Andalusien gezüchtet.
Durch die natürlichen Bedingungen steht diese Dorade
im Geschmack einer Wildfang Dorade in nichts nach.
Aquakultur Spanien
800-1000 g/Stück, frisch

2,19* | 2,49 €
pro 100 g

* Diesen Preis erhalten Sie als Inhaber einer FrischeParadies Genusskarte.



JETZT HABEN SIE WIEDER *Saison*

MSC Föhler Miesmuscheln

Föhler Muscheln - die Top Qualitätsmarke unter den Miesmuscheln. Vollfleischig und aromatisch. Wildfang Nordostatlantik/Nordsee 75-90 Stück/kg, 1,5 kg/Schale, frisch 2,99* | 3,26 €/kg

4,49* | 4,89 €
pro Schale



Wir sind MSC-zertifiziert. Achten Sie auf das blaue MSC-Siegel.



Gekochter Pulpo

Bereits vorgekocht ist dieser Pulpo ideal für jede Zubereitungsart und ohne großen Aufwand zu marinieren oder zu braten. Wildfang Mittlerer Westatlantik 600-1000 g/Stück, frisch, gekocht

2,99* | 3,49 €
pro 100 g

FrischeParadies Austern „Fines de Claires“

Diese Austern werden nach speziellen Qualitätsvorgaben für FrischeParadies in der Bucht von Mont St. Michel gezüchtet und veredelt. Aquakultur Frankreich Größe G, ca. 80 g/Stück, frisch

1,49* | 1,79 €
pro Stück



Gut zu wissen:

VOR DEN KÜSTEN KANADAS WERDEN DIE HUMMER IM KALTEN, KLAREN NORDATLANTIK NACHHALTIG MIT TRADITIONELLEN REUSEN GEFANGEN UND SCHONEND VERARBEITET. DER NAME „HIGH PRESSURE“ ERKLÄRT SICH DADURCH, DASS DIE TIERE NACH DER ANLANDUNG IN MIT MEERWASSER GEFÜLLTEN ÜBERDRUCKKAMMERN EINEM DRUCK VON 2.300 BAR AUSGESETZT WERDEN. SOMIT WERDEN DIE HUMMER INNERHALB KÜRZESTER ZEIT GETÖTET, WODURCH IHNEN DER LANGE LEBENDTRANSPORT ERSPART BLEIBT. DIESE REVOLUTIONÄRE TECHNIK GARANTIERTE BESTE HUMMERFLEISCH-QUALITÄT UND FRISCHE.



High Pressure Lobster - halbiertes Hummer

Das Highlight in Ihrem Menü. Wildfang Nordwestatlantik/Kanada 2 x 150 g/Packung, gefroren 83,30* | 89,97 €/kg

24,99* | 26,99 €
pro Packung

Fleisch & GEFLÜGEL

... was auch immer Sie für Ihren Fleischgenuss planen: Wir haben es. Und zwar in gleichbleibend hoher Qualität, weil wir in Sachen Geschmack, Textur, Farbe und Reifegrad keine Kompromisse machen.



Kalbs Ossobucco

Typisch italienisch: Ossobucco geschmort im Tomaten-Weißweinsud mit Gremolata, serviert mit Risotto alla Milanese – ein Gedicht.
EU, 6 Scheiben, ca. 1,6 kg/Packung, frisch

13,99* | 14,99 €
pro kg

DUROC Schweinefilet

Traditionelle Schweinerasse aus dem 18. Jahrhundert mit hohem Anteil an intramuskulärem Fett und intensiver Fleischfarbe.
Die feine Marmorierung sorgt für feinstes, saftiges Schweinefleisch!
Deutschland
ca. 600 g/Stück, frisch

19,99* | 21,99 €
pro kg

Hirschedelgulasch

Langsam in Rotwein geschmort - ein Klassiker zur kühleren Jahreszeit.

EU, ca. 500 g/Packung, frisch

22,99* | 24,99 €
pro kg

QSFP Eifeler Urlammkeule ohne Knochen

Das Fleisch dieser alten „Einola“ Lammasse punktet mit feinen Fleischfasern, hervorragender Textur, ausgewogener Fettauflage und einem aromatisch milden Geschmack.

Deutschland
ca. 800 g/Stück, frisch



19,99* | 21,99 €
pro kg

Campo Beef

UNSERE PREMIUMMARKE. GANZ EXKLUSIV IM FRISCHEPARADIES! AUSGESUCHTE FLEISCH-QUALITÄT VON BLACK ANGUS RINDERN.

BEI DER HALTUNG DER TIERE STEHT VOR ALLEM DAS TIERWOHL IM VORDERGRUND. GETREU DEM „ANIMAL WELFARE“ SORGEN SICH GESCHULTE UND ZERTIFIZIERTE FARMER UND SCHLACHTER UM EINEN RUHIGEN UND TIERGERECHTEN UMGANG MIT DEN RINDERN.



CAMPO BEEF Angus Roastbeef

Argentinien
ca. 1,2 kg/Stück, frisch

29,99* | 32,99 €
pro kg



Barbarie Entenbrust

Besonders zartes und saftiges Fleisch. Sie lässt sich hervorragend im Ofen kross zubereiten.
Frankreich, weibliche Entenbrust
2 x ca. 180 g/Packung, frisch

16,69* | 17,99 €
pro kg

Perlhuhnbrust Suprême**

Das fettarme, aber zugleich saftige Fleisch des Perlhuhns zeichnet sich durch eine dunklere Farbe und aromatischeren Geschmack mit leichtem Wildaroma aus.
Frankreich
4 x ca. 170 g/Packung, frisch

14,49* | 15,99 €
pro kg

**Suprême: ein Zuschnitt, bei dem die Brust mit dem Flügelknochen verbunden ist.



QSFP Marensin Maishähnchen

Unser hervorragendes Maisgeflügel wächst langsam, mindestens 88 Tage, in Freilandhaltung in den Pinienwäldern Südwestfrankreichs heran. Das schmeckt man.
Frankreich
ca. 1,6 kg/Stück, frisch



9,99* | 10,99 €
pro kg

Gut zu wissen:

LABEL ROUGE IST EIN AMTLICHES GÜTESIEGEL, WELCHES FÜR ABSOLUT HOCHWERTIGE PRODUKTE AUS FRANKREICH STEHT. LABEL ROUGE ZERTIFIZIERTES GEFLÜGEL WÄCHST LANGSAM HERAN UND WIRD NAHEZU DOPPELT SO ALT WIE HERKÖMMLICHES. NEBEN EINER KONTROLLIERTEN ERNÄHRUNG MIT EINEM 70-80%-IGEN GETREIDEANTEIL AUS KORN ODER MAIS LEBEN SIE FREILAUFEND IN KLEINEN GRUPPEN. DIE EINHALTUNG DER RICHTLINIEN WIRD STRENGSTENS ÜBERWACHT.

Rotwein VOM FEINSTEN



Izadi Rioja Reserva DOCa

Tempranillo ist die Rebsorte des Rioja. Hier beim Reserva in perfekter Form gereift: Aromen von roten und schwarzen Waldbeeren, Vanille und Tabak. Sehr gehaltvoll am Gaumen.
Bodegas Izadi - Rioja - Spanien
Rotwein, 0,75 l/Flasche
15,05* | 15,99 €/l

11,29* | 11,99 €
pro Flasche



Master Blend Leipzig

In der Cuvée des Master Blend vermählen sich die Rebsorten Pinotage, Cabernet-Sauvignon, Merlot und Malbec zu einem perfekten, dichten Rotwein!
Leipzig Winery - Stellenbosch - Südafrika
Rotwein, 0,75 l/Flasche
17,32* | 18,65 €/l

12,99* | 13,99 €
pro Flasche



Carezza Primitivo di Manduria DOC

Ein Primitivo wie aus dem Bilderbuch! Aromen von Pflaumen, Rosinen und gekochten Früchten in der Nase und im Mund eine betörende Fülle mit feinen Gerbstoffen.
Colle al Vento - Apulien - Italien
Rotwein, 0,75 l/Flasche
11,32* | 13,32 €/l

8,49* | 9,99 €
pro Flasche

DIE FRISCHEPARADIES

i - Tüpfelchen



PANAMA PINE Ananas

Die Königin der Ananas ist zuckersüß und fruchtig. Die Flugananas wird reif geerntet und ist für den sofortigen Verzehr geeignet – die beste Ananas, die Sie je gegessen haben!
Panama, Flugware
ca. 1,6 kg/Stück, frisch

4,59* | 4,99 €
pro kg

Nam Dok Mai Mango

Die reif gepflückte Thai Mango gelangt einmal pro Woche per Luftfracht direkt aus dem Ursprungsland in die FrischeParadies-Märkte.
Thailand, Flugware, frisch

4,99* | 5,99 €
pro Stück

Cranberries

Fruchtige Begleitung zu Wild.
USA, 250 g/Beutel, frisch
1,20* | 1,36 €/100 g

2,99* | 3,39 €
pro Beutel

Herbsttrüffel

Jetzt hat er Saison!
Der Pilz duftet nach Unterholz und Nüssen. Jetzt im Herbst besonders aromatisch.
Italien, frisch

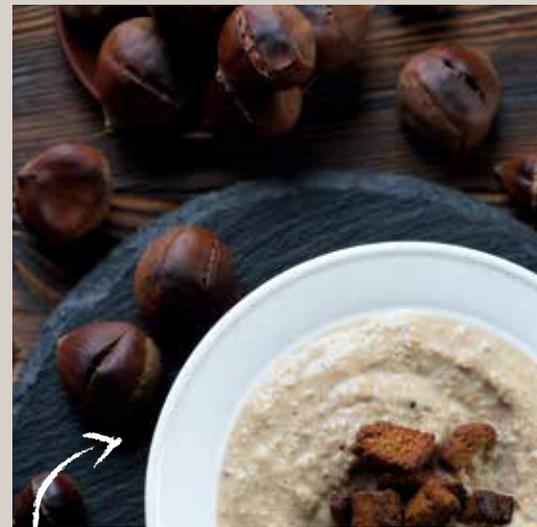
TAGESPREIS €
pro 100 g

KELTENHOF

Super Food Mix

Ausgewogene und sehr aromatische Mischung aus zarter Wasserkresse, mildem Baby Spinat und nussigem Grünkohl „Kale“.
Deutschland, 250 g/Beutel, frisch
1,76* | 1,92 €/100 g

4,39* | 4,79 €
pro Beutel



Maronen

Als Suppe, karamellisiert oder als Dessert passen Maronen wunderbar zu jedem herbstlichen Menü.
Frankreich, 500 g/Packung, gekocht
14,98* | 15,99 €/kg

7,49* | 7,99 €
pro Packung

ORIGINAL ITALIENISCHE EISKREATIONEN,
WUNDERBAR CREMIG UND INTENSIV IM GESCHMACK.

GIOLITO Vanilleeis, Amarena Kirscheis oder Ananas Sorbet

Italien, 500 ml/Becher, gefroren
10,98* | 11,98 €/l

5,49* | 5,99 €
pro Becher



Olivenöl „Olio di Amelie“ extra vergine

Eine fein fruchtige Cuvée – zu 100% aus den italienischen Olivensorten Frantoio, Leccino, Morchiaio. Italien, 1 l/Flasche

14,99* | 15,99 €
pro Flasche

FrischeParadies Siberian Kaviar N°3

Unser feiner Siberian Kaviar ist ideal für Einsteiger und Neuentdecker. Der feinkörnige, schwarze Kaviar ist für seinen reinen, eleganten Geschmack bekannt.

Deutschland, 30 g/Dose
99,97* | 109,97 €/100 g

28,99* | 32,99 €
pro Dose

FrischeParadies Safranfäden

Verfeinern Sie Saucen, Gebäcke oder Gerichte, wie Risotto alla Milanese, mit einem der edelsten und teuersten Gewürze der Welt. Iran, 1 g/Glas
599,00* | 649,00 €/100 g

5,49* | 5,99 €
pro Glas

Blinis

Diese ursprünglich aus Osteuropa stammende Pfannkuchenart ist die perfekte Ergänzung zu unserem Siberian Kaviar. Frankreich, 16 Stück, 135 g/Packung
1,92* | 2,21 €/100 g

2,59* | 2,99 €
pro Packung



Ein Wein Drei Rebsorten QbA

Juliane Eller ist wohl eine der talentiertesten Jungwinzerinnen Deutschlands. Gemeinsam mit ihr haben wir diese leichte, fruchtige, trocken ausgebaute Weißweincuvée komponiert. Weingut JuWel - Rheinhessen - Deutschland
Weißwein, 0,75 l/Flasche
9,99* | 10,65 €/l



7,49* | 7,99 €
pro Flasche

Chablis 1er Cru Beauroy AOC

Ein absoluter Klassiker! Der elegante, kräftige Chardonnay stammt aus einer tollen 1er Cru Lage. La Chablisienne - Burgund - Frankreich
Weißwein, 0,75 l/Flasche
27,32* | 28,65 €/l



20,49* | 21,49 €
pro Flasche

Badisch Rotgold Rosé QbA

Eine traditionelle badische Cuvée mit den Rebsorten Grauburgunder & Spätburgunder. Der kräftige und trockene Rosé harmoniert mit seiner gut eingebundenen Säure mit vielerlei Gerichten! Thomas Walz - Baden - Deutschland
Roséwein, 0,75 l/Flasche
11,99* | 12,65 €/l



8,99* | 9,49 €
pro Flasche

*Ausgesuchte und
perfekt gereifte
Käsesorten, aus
Rohmilch hergestellt
und handverpackt.*

XAVIER DAVID Camembert AOP

45% Fett i.Tr.
Frankreich, 250 g/Stück
2,16* | 2,36 €/100 g

5,39* | 5,89 €
pro Stück

XAVIER DAVID Munster

50% Fett i.Tr.
Frankreich, 220 g/Stück
2,45* | 2,68 €/100 g

5,39* | 5,89 €
pro Stück

XAVIER DAVID Fourme d'Ambert

50% Fett i.Tr.
Frankreich, 220 g/Stück
2,45* | 2,68 €/100 g

5,39* | 5,89 €
pro Stück



Single Malt Whisky Haas

Exklusiver Whisky für das FrischeParadies, gereift im Rieslingauslesefass von Fred Loimer. Edelbrennerei Haas - Franken - Deutschland
Whisky, 0,5 l/Flasche
75,98* | 79,98 €/l

37,99* | 39,99 €
pro Flasche



Champagne Hubert de Gertale brut AOC

Ein toller Aperitif! Die klassische Champagner Cuvée ist fruchtig, feinperlig und kräftig im Abgang. Maison Boize - Champagne - Frankreich
Champagner, 0,75 l/Flasche
30,65* | 31,99 €/l



22,99* | 23,99 €
pro Flasche



QSFP

Regenbogenforelle

Aus handwerklicher Aquakultur in Schleswig-Holstein. Ein schonender Umgang mit der Natur und den Tieren ist hier selbstverständlich – eben QSFP! Aquakultur Deutschland 300-500 g/Stück, frisch

1,19* | 1,49 €
pro 100 g

FISCH DES MONATS

GERÄUCHERTE QSFP REGENBOGENFORELLE AN GURKENSALAT MIT MINZE UND ERDNÜSSEN DAZU SESAMFOCACCIA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 QSFP Regenbogenforellen (300-500 g)
- 2 Salatgurken
- 1 rote Chilischote
- 1 Limette
- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Rohrzucker
- 2 TL Sesamöl
- 1 TL Reissessig
- 3 Stiele frische Minze
- 35 g geröstete Erdnuskerne
- 500 g Weizenmehl Typ 405
- ca. 300 ml Wasser
- 25 g frische Hefe
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 20 g Salz
- 100 g schwarzen Sesam

ZUSÄTZLICH BENÖTIGEN SIE:

- Wok mit Gittereinsatz
- 100 g Räuchermehl
- Meersalz
- 3 Kaffir Limonen Blätter
- 4 Pimentkörner
- 1 Stange Zitronengras
- Oliveneöl Extra Vergine

ZUBEREITUNG:

Für die Focaccia Hefe mit Wasser und Mehl sowie Knoblauch und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und an einem warmen Platz ruhen lassen, bis er aufgegangen ist. Den Teig auf einem Backblech ausrollen, mit Oliveneöl bestreichen und nochmals gehen

lassen. Anschließend im Ofen bei 175 °C Umluft ca. 35 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Focaccia abermals mit Öl bestreichen und Sesamkörner darüberstreuen.

Die Regenbogenforellen filetieren und von Gräten befreien. Die Filets in gleichmäßige Tranchen schneiden. Den Gittereinsatz des Woks mit Alufolie ummanteln und diese mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Wok von innen mit Alufolie auskleiden. Räuchermehl, Kaffir Limonen Blätter, Zitronengras und Pimentkörner einfüllen. Den Wok auf die Herdplatte stellen und erhitzen. Den Fisch mit der Hautseite nach unten auf den Gittereinsatz legen. Diesen anschließend im Wok platzieren. Bei geschlossenem Deckel ca. 6 - 8 Minuten räuchern.

Die Salatgurken waschen, längs halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Diese anschließend leicht salzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Die Limette aufschneiden und auspressen. Limettensaft, Zucker, Sesamöl, Reissessig, Sojasauce und Chilistückchen zu einer Vinaigrette verarbeiten. Die Minze waschen, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Erdnüsse klein hacken. Jetzt die Gurken mit der Sauce vermengen und kurz vor dem Servieren Minze und Erdnüsse unterheben.



Fisch aus deutschen Gewässern

Unsere Fische aus deutschen Gewässern stammen ausschließlich von Tagesfängen familiärer, handwerklich betriebener, QSFP-audittierter Fischzuchten sowie Küsten- und Binnenfischereien. Die sauberen Küstengewässer Schleswig-Holsteins und Mecklenburg-Vorpommerns bieten ideale Lebensbedingungen für die prächtigen Fische und garantieren festes Fleisch und besten Geschmack.



Mit diesem Siegel kennzeichnen wir nur Produkte von höchster Qualität und Frische. Um in den handverlesenen Kreis aufgenommen zu werden, muss ein Produkt strenge Anforderungen und Auflagen erfüllen. Hierzu gehören Produkte, die durch ihre regionale Herkunft überzeugen. QSFP garantiert eine lückenlos dokumentierte Rückverfolgbarkeit sowie eine bestandsschonende und nachhaltige Herstellung.

➔ ZU UNSERER QSFP FAMILIE GEHÖREN ...

Loins und Filets von Fischen aus Island

Rund um Island fischen für uns ausschließlich isländische Fischer frischen Kabeljau, Seelachs, Rotbarsch und vieles mehr. Durch strenge Überwachung der Fangquoten und Fanggebiete wird garantiert, dass das maritime Ökosystem Islands nachhaltig bewirtschaftet wird und die Fischbestände stabil bleiben. Nur Fische vom letzten Fangtag erhalten die Auszeichnung QSFP und gelangen auf schnellstem Weg zu uns.

Fisch & Seafood aus der Bretagne

Viele Fische, wie den Seeteufel, bekommen wir aus der Bretagne im Nordwesten Frankreichs. Ideale Bedingungen sorgen für das Heranwachsen absoluter Premium-Speisefische, die innerhalb denkbar kürzester Zeit bei uns im Markt ankommen. Unser Lieferant wählt die besten Fische aus den Anlandungen von ausschließlich in der Bretagne registrierten und handwerklichen Fischereien aus.

Eifeler Ur-Lamm

Im Herzen der Eifel, auf grünen Wiesen zwischen üppigen Laubbäumen, züchtet die Familie Lammers ganzjährig Einola-Schafe, die es schon vor über 3.000 Jahren gab. Mit etwa sechs Monaten und einem Mindestgewicht von 20 kg werden die Tiere im eigenen Betrieb geschlachtet. Der handwerkliche Verarbeitungsprozess verläuft nachhaltig, regional und aus einer Hand; somit wird Stress für die Tiere vermieden.



Dorade Royale aus Cadiz

Im Landschaftsschutzgebiet an der spanischen Atlantikküste liegen die „Esteros“, mit Meerwasser gefüllte Buchten und Lagunen. Dort wachsen die Doraden naturnah in einer modernen, extensiven Aquakultur auf. Hier entwickeln sie auch den typisch gelb-goldenen Streifen auf Stirn und Bauchseite, welcher sonst nur bei wild gefangenen Doraden vorkommt und im Namen zu dem Zusatz „Royale“ führt.



Marensin-Hähnchen

Im Südwesten Frankreichs, der zu zwei Dritteln aus Pinienwald besteht, wachsen unsere Hühner in sogenannten Marensinen auf. Diese transportablen Hühnerställe werden auf dem sandigen Waldboden ohne Einzäunung aufgestellt, sodass die Hühner sich den ganzen Tag frei bewegen können. Ist die Umgebung abgegrast, wird einfach der Hühnerstall versetzt. Die Tiere fressen neben Kräutern, Gräsern und Insekten, die sie in den Wäldern finden, auch ein Mischfutter aus Mais, Soja, Mineralien und Vitaminen. Diese Ernährung und der Auslauf garantieren ein festes, maisgelbes Fleisch, das durch das intramuskuläre Fett besonders saftig und aromatisch ist.

... AUSSERDEM

- ➔ Wolfsbarsch aus Cadiz
- ➔ Glen Douglas Lachs aus Schottland
- ➔ Tiroler Milchkalb
- ➔ Fisch & Seafood aus Galizien

Neugierig?
... mehr auf
frischeparadies.de/qsfp

Unsere neue GENUSSKARTE

Die Kundenkarte für alle
Genießerinnen und Genießer!



- Sonderpreise auf Aktionsartikel
- 10 % Rabatt auf Veranstaltungen
- Attraktive Treue-Coupons
- Persönliches Geburtstagsgeschenk zur Abholung im Markt
- Automatische Teilnahme an 2 Verlosungen pro Jahr in Ihrem Feinkostmarkt

Das Beste von allem genießen und dabei köstliche Vorteile sichern. Unsere neue Genusskarte bietet Ihnen nicht nur sofort spannende Vorteile, Sie sammeln auch bei jedem Einkauf automatisch **Statuspunkte**.

Haben Sie bis zum 01.10.2020 eine entsprechende Anzahl an Statuspunkten gesammelt, erhalten Sie unsere **Gold- oder Platinkarte mit weiteren, exklusiven Vorteilen**.

Einfach in Ihrem Markt beantragen oder auf frischeparadies.de/genusskarte.

Bestehende Genusskartenkunden erhalten ihre neue Karte in Kürze per Post.

Infos und Teilnahmebedingungen unter frischeparadies.de



X-MAS Vorfreude!

Welches kulinarische Genusserlebnis wird es an Weihnachten bei Ihnen geben? Köstlichen Lachs, zarten Steinbutt, saftige Gans oder knusprig gebratene Ente?

Wir haben alles, was Ihr Genießerherz begehrt und noch viel mehr. Unsere motivierten und kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter helfen Ihnen gerne bei Ihrer Menüplanung oder Ihrer Weinauswahl.

Unser Tipp:

VORBESTELLEN

Bestellen Sie Weihnachtsgeflügel, Wild, Lachs & Co. rechtzeitig vor!

Genaue Informationen dazu erhalten Sie zeitnah in Ihren FrischeParadies Märkten.

Im nächsten Heft:
Kulinarische Angebote für

*Weihnachten
& Silvester*

FRISCHE PARADIES

10 mal in Deutschland

Berlin Charlottenburg | Berlin Prenzlauer Berg | Essen | Frankfurt | Fürth | Hamburg | Hürth | Leipzig | München | Stuttgart

Unsere Öffnungszeiten, Veranstaltungshinweise und aktuelle Marktneuigkeiten finden Sie auf unserer Internetseite: frischeparadies.de

Wir haben uns für den Angebotszeitraum 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.

HERAUSGEBER

FrischeParadies GmbH & Co. KG
Sitz: Lärchenstraße 101, D-65933 Frankfurt am Main
Amtsgericht Frankfurt a. M.: HRA 46329
USt.-ID: DE 13 55 21 586

frischeparadies.de

ONLINESHOP

frischeparadies-shop.de



Dieser Prospekt wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.