



EINKAUFEN
OHNE
GEWERBESCHEIN



FRISCHE PARADIES

UNSER BESTES FÜR GENUSS

GÜLTIG VOM
2. BIS 30. MAI

QSFP Glen Douglas
Lachsforellenfilet
Schottland/UK, Aquakultur
frisch, ca. 1,3 kg/Stück

3,99 €*
pro 100 g

Maibockkrücker
mit Knochen
Deutschland
frisch, 1,5-2,5 kg/Stück

54,99 €*
pro kg

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Feiner Geschmack aus dem Meer



GARNELEN AUS UNSEREM EIGENMARKEN-SORTIMENT



FRISCHE PARADIES

Black Tiger Garnele

mit Kopf, mit Schale

Kräftig im Geschmack und besonders saftig – ideal zum Grillen.

Vietnam, Aquakultur

gefroren, 13/15er, 1 kg/Packung,

800 g Abtropfgewicht, 31,24 €/kg

24,99 €*

pro Packung

Black Tiger Garnele

ohne Kopf, mit Schale

Fleischig, intensiv und vielseitig einsetzbar, perfekt für Wok- oder Pfanne.

Vietnam, Aquakultur

gefroren, 8/12er, 1 kg/Packung,

800 g Abtropfgewicht, 36,24 €/kg

28,99 €*

pro Packung

FISCH AUS AQUAKULTUR



QSFP Glen Douglas
Lachsforellenfilet

Saftiges Filet mit feiner Struktur und mildem

Aroma, perfekt für Pfanne oder Ofen.

Schottland/UK, Aquakultur

frisch, ca. 1,3 kg/Stück

3,99 €*

pro 100 g

Doradenfilet Royale

mit Haut

Fein, saftig und ideal zum Braten – die Haut wird herrlich knusprig.

Griechenland/Türkei, Aquakultur

frisch, 90-140 g/Stück

2,99 €*

pro 100 g



ASC Wolfsbarsch

Festes, saftiges Fleisch

mit ausgewogenem

Eigengeschmack. Viel-

seitig einsetzbar und besonders beliebt in der mediterranen Küche, ob gebraten, gegrillt oder im Ofen zubereitet.

Kroatien, Aquakultur

frisch, 330-550 g/Stück

1,99 €*

pro 100 g

Der Wolfsbarsch in diesem Produkt stammt aus Zuchten, die unabhängig nach dem Umwelt- und Sozialstandard des ASC zertifiziert wurden.

www.asc-aqua.org

*Zusätzlich 10% Rabatt nur gültig mit Ihrer Genusskarte (blue | gold | platin). Nicht mit Cash- & Carry-Rabatt kombinierbar.

Veranstaltungen & VERKOSTUNGEN

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** – aus Wildschwein, Wachtel und Perlhuhn – kulinarische Highlights gezaubert werden: Frischeparadies zelebriert am liebsten mit foodbegeisterten Genussmenschen. Entdecken Sie unsere nationalen Veranstaltungen und unsere kostenfreien regionalen Verkostungen.



Einfach Code scannen und erfahren, welche Veranstaltungen in Ihrem Markt stattfinden.



FRISCHE PARADIES

KOCHWERK



Handgemachte Spezialitäten zur individuellen Weiterverarbeitung.

Die Produkte von **Frishceparadies Kochwerk** wurden ursprünglich für die Profiküche entwickelt. Präzise verarbeitet, perfekt abgeschmeckt und sofort servierbereit – für Genuss auf höchstem Niveau. Ideal für besondere Momente ohne großen Aufwand.

Thunfischtartar

Klar, aromatisch und modern interpretiert – ideal als Vorspeise oder als raffinierte Bowl-Basis. Westlicher Indischer Ozean, Wildfang, Haken-/Langleinen, gefroren, 500 g/Packung, 73,98 €/kg

36,99 €*
pro Packung

Wolfsbarschtartar

Ungewürztes Tartar vom Wolfsbarsch – ideal als Basis für eigene Würzungen und Zubereitungen. Frankreich, Aquakultur, gefroren, 500 g/Packung, 69,98 €/kg

34,99 €*
pro Packung

Lachstartar

Fein gewürfelter Lachs in ausgewogener Würzung – pur, frisch und servierfertig. Norwegen/Farörer Inseln, Aquakultur, gefroren, 500 g/Packung, 51,98 €/kg

25,99 €*
pro Packung

MUSCHELN & AUSTERN

Vongole Veraci

Kleine Venusmuscheln mit intensivem Meeresaroma, klassisch für Pasta oder Risotto. Nordostatlantik/ Nordsee, Wildfang, Bootdredgen frisch, 500 g/Schale, 31,98 €/kg

15,99 €*
pro Schale

Austern Gillardeau

Edle Delikatesse mit cremiger Textur und mineralischer Note – pur ein Genuss. Frankreich, Aquakultur, frisch, N°3/M, 12 Stück/Korb

39,99 €*
pro Korb



FLEISCH & GEFLÜGEL

Unsere Auswahl für besonderen Genuss



DUROC SCHWEIN VON UNSERER EIGENMARKE



FRISCHE PARADIES

DUROC Grillbauch BBQ

Saftig, würzig und perfekt mariniert – ein Highlight auf jedem Grill.

Deutschland

frisch, 4 x ca. 120 g/Packung

14,99 €*
pro kg

DUROC Schweinenackensteaks

in der Sorte: Almgaudi

Kräftige Würzung trifft auf saftiges Fleisch – unkomplizierter Grillgenuss.

Deutschland

frisch, 4 x ca. 160 g/Packung

17,99 €*
pro kg

QSFP Marenin Maisstubenkükenteile

Aromatisch und saftig dank natürlicher Aufzucht – vielseitig für Küche und Grill.

Frankreich

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

18,99 €*
pro kg

MAIBOCK, KALB, RIND & WACHTEL

Maibockrücken

mit Knochen

Edles Wildstück mit intensivem Aroma, perfekt für besondere Menüs.

Deutschland

frisch, 1,5-2,5 kg/Stück

54,99 €*
pro kg

Maibockkeule

ohne Knochen

Kräftig im Geschmack und wunderbar zart – ideal für festliche Braten.

Deutschland

frisch, ca. 1,5 kg/Stück

25,99 €*
pro kg

Kalbsspareribs

Zart geschmort oder knusprig gegrillt – voller Geschmack mit feiner Fleischstruktur.

EU

frisch, ca. 1 kg/Packung

19,99 €*
pro kg

Kalbsrückensteaks

Besonders edel und saftig, ideal für kurze Garzeiten und puren Fleischgenuss.

EU

frisch, 3 x ca. 100 g/Packung

69,99 €*
pro kg

Wachtelbrustsuprême

Feines Geflügel mit zarter Textur – perfekt für leichte Frühlingsgerichte.

Frankreich

frisch, 6 x ca. 40 g/Packung

29,99 €*
pro kg

M00Q

Dry Aged Rinder Short Ribs

Rinderrippen mit intensivem Geschmack, vielseitig für unterschiedliche Zubereitungen.

Deutschland

frisch, ca. 1 kg/Stück

27,99 €*
pro kg

*Zusätzlich 10% Rabatt nur gültig mit Ihrer Genusskarte (blue | gold | platin). Nicht mit Cash- & Carry-Rabatt kombinierbar.



MITMACHEN & GEWINNEN

Informationen zum Gewinnspiel finden Sie vom 4. bis 30. Mai an den Schinkentheken der teilnehmenden Märkte**.

** Teilnehmende Frischeparadies Märkte: Berlin Charlottenburg, Berlin Prenzlauer Berg, Essen, Frankfurt, Leipzig, München, Stuttgart.



PARMASCHINKEN**

100 % naturbelassen
Mindestens 14 Monate gereift

Prosciutto di Parma g. U.

Was ist das Besondere an Parmaschinken? Das Wichtigste: Er schmeckt einfach unvergleichlich gut. „Dolce“ heißt es in Italien, und damit ist das milde, zarte und feine Aroma des Prosciutto di Parma beschrieben. Diese Charakteristik ist als eine Einladung zu verstehen. Eine Einladung, den Prosciutto di Parma in feinen Scheiben frisch aufgeschnitten als Einstieg in ein italienisches Menü zu genießen oder ihn auch vielfältig mit anderen Beilagen zu kombinieren. In unseren Rezeptvorschlägen finden Sie auch die richtigen Begleiter. Hier ein paar weitere Vorschläge zum genussvollen Kombinieren. Zu den Klassikern gehören Melone, Feigen, Birnen, Trauben, Pfirsiche, Nektarinen, hauchdünne Orangenscheiben. Ein Match ergibt auch die Kombination mit Mozzarella, Ricotta, Parmesan oder auch mit kräftigem Ziegenkäse. An Gemüse ist fast alles möglich: Rucola, Tomaten, Zucchini, Artischocken, Spargel, Auberginen, Oliven. Parmaschinken in warmen Gerichten ist möglich, aber mit Vorsicht! Pasta passt immer – einfach der Sahnesauce Streifen von Parmaschinken zugeben. Lecker schmeckt auch, eine Scheibe um Hähnchenfilet oder Fisch gewickelt und langsam gebraten.

Parmaschinken g. U.

Schauen wir uns noch an, was einen luftgetrockneten Parmaschinken g. U. ausmacht. Das g. U. als Abkürzung für „geschützte Ursprungsbezeichnung“ fasst alles zusammen, was von Bedeutung ist. Geschützt ist das jahrhundertealte Herstellungsverfahren mit diesen wesentlichen Schritten: Einsalzen zum Konservieren und eine Reifezeit von mindestens 14 Monaten zum Lufttrocknen. Das ist die Zeit, die der Schinken braucht, damit sich das Salz gleichmäßig verteilt und die typischen Aromen sich gut entwickeln können. Geschützt ist die Tatsache, dass die Herstellung in der Region um Parma stattfinden muss und schließlich, dass die Schweine aus Italien stammen.

Ein wichtiger Faktor in der Herstellung von Prosciutto di Parma ist das Mikroklima und die hohe Luftfeuchtigkeit, die die ganz einmaligen Rahmenbedingungen schaffen, die den Parmaschinken so einzigartig machen. Beeinflusst auch durch den nahegelegenen Apennin. Besucher von Parma kennen die nebligen Tage ...

Nach mindestens 14 Monaten hat das Warten ein Ende. Das ist die Mindestreifezeit, je länger,

desto besser. Interessant ist auch, wie sich die manuelle Qualitätsprüfung bis heute gehalten hat. Mittels eines porösen Pferdeknöchens, der an fünf Stellen in den Schinken gestochen wird, kann der Fachmann anhand des Geruchs, der kurz dem Knochen anhaftet, die Qualität erkennen.

Die Krone

Woran erkennt man einen Parmaschinken? Das Symbol eines Parmaschinkens ist die fünfzackige Krone mit dem Schriftzug PARMA. Wenn diese auf dem Schinken oder auf der SB-Packung zu sehen ist, greifen Sie zu. Und bloß nicht den kleinen Fettrand wegschneiden.

Rezeptideen zum Genießen

prosciuttodiparma.com/de/rezeptarchiv

VILLANI Parmaschinken g.U.

Mind. 14 Monate gereift

Italien, frisch vom Stück geschnitten



4,99 €
pro 100 g

BRATWÜRSTE

Für perfekte Grillabende

**DUROC SCHWEIN VON
UNSERER EIGENMARKE**



FRISCHE PARADIES

DUROC Bratwurst

Herzhaft, saftig und vollmundig – ein Klassiker mit besonderer Fleischqualität.

Deutschland, frisch, 5 x 120 g/Packung,

11,65 €/kg

6,99 €*
pro Packung



BLAZQUEZ** Salchichon Bellota Qualität

Nussiges Aroma dank Eichelmast – intensiv und charakterstark.

Spanien, frisch

vom Stück geschnitten

4,29 €*
pro 100 g

Rinderbraten**

Zart gegarter Rinderbraten, fein aufgeschnitten und voll im Geschmack.

Italien, frisch

vom Stück geschnitten

6,99 €*
pro 100 g

**Nicht erhältlich in unseren Märkten Hürth und Hamburg.

BRATWÜRSTE FÜR JEDEN GESCHMACK

DIETZEL Bratwurst

Ob pikant-cremig oder intensiv gewürzt – die DIETZEL-Bratwürste bringen Abwechslung auf Grill und Teller. Deutschland, frisch

in der Sorte: Merguez Rind-/Lammbatwurst

5 x 70 g/Packung, 22,83 €/kg

in der Sorte: Jalapeno Cheddar Cheese

5 x 100 g/Packung, 15,98 €/kg

JE 7,99 €*
pro Packung

MITJANS Butifarra – spanische Bratwurst

Zwei spanische Wurstklassiker mit Charakter: Butifarra mit Fenchel oder aus edlem Ibérico. Perfekt für alle, die mediterranen Geschmack lieben. Spanien, frisch, 4 x 80 g/Packung

in der Sorte: Iberico

28,09 €/kg

8,99 €*
pro Packung

in der Sorte: Fenchel

24,97 €/kg

7,99 €*
pro Packung

Geflügelbratwurst natur

Leicht, saftig und vielseitig kombinierbar – ideal für bewussten Genuss.

Frankreich, frisch, 300 g/Packung

16,63 €/kg

4,99 €*
pro Packung

Nürnberger Rostbratwurst g.g.A.

Fein, traditionell und schnell zubereitet – ein echter Klassiker.

Deutschland, frisch, 200 g/Packung

19,95 €/kg



3,99 €*
pro Packung

Nürnberger Rostbratwurstschnecke

Der Klassiker in extragroßer Form – ideal für Grillfeste.

Deutschland, frisch, 2 x 100 g/Packung

19,95 €/kg

3,99 €*
pro Packung

*Zusätzlich 10% Rabatt nur gültig mit Ihrer Genusskarte (blue | gold | platin). Nicht mit Cash- & Carry-Rabatt kombinierbar.



Kaufe 3
Zahle 2



ZUM HEILIGEN STEIN Handgemachter Ketchup

in den Sorten: mild, würzig, scharf

Deutschland

400 g/Glas, 17,48 €/kg

JE 6,99 €
pro Glas

GEMÜSE, SALAT & MEHR

Bunte Vielfalt im Mai

TOMATEN & MEHR

Heirloom Tomatenmix

Sortenvielfalt mit individuellen Aromen –
jede Tomate ein Unikat.

Frankreich, frisch, Klasse II
750 g/Packung, 10,65 €/kg

7,99 €*
pro Packung

San Marzano Tomaten

Besonders aromatisch mit wenig Säure – eignen
sich hervorragend für Saucen und Salate.

Italien/Spanien, frisch, Klasse I

6,99 €*
pro kg

Ochsenherztomaten

Fleischig, saftig und intensiv – ideal zum Füllen,
Grillen oder für Caprese.

Italien, frisch, Klasse I

6,99 €*
pro kg

Zucchini rund

Mild im Geschmack und dekorativ – ideal zum
Füllen oder Braten.

Italien, frisch, Klasse I

6,49 €*
pro kg

Spitzpaprika bunt

Süßlich, knackig und farbenfroh – vielseitig für
Pfanne und Grill.

Italien, frisch

7,99 €*
pro kg

KELTENHOF

Kräutersalat mit Blüten

Frisch, aromatisch und optisch ein Hingucker.

Deutschland, frisch
125 g/Beutel, 39,92 €/kg

4,99 €*
pro Beutel

Rucola

Pikant und frisch – klassisch für Salate
oder als Topping.

Deutschland, frisch
80 g/Bund, 17,38 €/kg

1,39 €*
pro Bund

Avocado „Ready to Eat“

Nussiges Aroma, perfekt gereift und cremig –
sofort genussbereit.

Peru/Chile/Kolumbien, frisch
Klasse I / Sorte: Hass

1,59 €*
pro Stück

TERRA DEL TUONO Essigperlen

in den Sorten: Zitrone, Mango, Himbeer,
Passionsfrucht

Fruchtige Akzente mit spannender Textur –
als Deko, für Salate und Desserts.

50 g/Glas, 199,80 €/kg

JE 9,99 €*
pro Glas



AUS UNSEREM EIGENMARKEN-SORTIMENT



FRISCHE PARADIES

DE-ÖKO-006



BIO Bulgur

Fein-nussig und angenehm

bissfest – ideal für orientalische Gerichte.

Türkei, 500 g/Packung

6,98 €/kg

3,49 €*

pro Packung

DE-ÖKO-006



BIO Polenta

Cremig oder knusprig zubereitet –

vielseitiger Klassiker aus Maisgrieß.

Italien, 500 g/Packung

5,98 €/kg

2,99 €*

pro Packung

Couscous

Locker, leicht und schnell zubereitet – perfekt für Salate oder als Beilage.

500 g/Packung, 6,58 €/kg

3,29 €*

pro Packung

Fermentierter Pfeffer

in den Sorten: geschrotet, ganz

Komplexes Aroma mit milder Schärfe – eignet sich zum Verfeinern von Fleisch, Gemüse und Saucen.

30 g/Glas, 466,33 €/kg

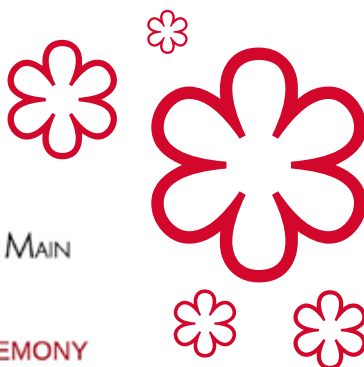
13,99 €*

pro Glas



STADT  FRANKFURT AM MAIN

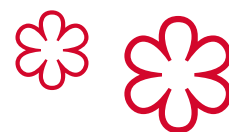
MICHELIN GUIDE CEREMONY
HOST PARTNER



Sterne über Frankfurt – WIR SIND WIEDER DABEI

Wenn in diesem Jahr Deutschlands beste Köchinnen und Köche zusammenkommen, wird Frankfurt bereits zum 2. Mal in Folge zur Bühne der kulinarischen Extraklasse. Im Rahmen der Michelin-Sterneverleihung 2026 trifft feine Küche auf große Gefühle – und Genuss auf Gänsehautmomente.

Für uns im Frischeparadies heißt das wieder Aufregung & Spannung pur, denn wir fiebern mit unseren Kundinnen & Kunden aus der Sterne-Gastronomie mit und drücken alle Daumen. Drücken Sie mit und verfolgen die Verleihungszeremonie live auf Youtube mit – oder kommen in unserer Niederlassung in Essen vorbei. Hier zelebrieren wir ein kleines Get-together. Neugierig? Dann einfach Newsletter abonnieren – hier kommen bald alle Infos dazu.



Signature Dishes unserer Bistro-Chefs

Auch in unseren Genießerbistros wird wieder sterneverdächtig gekocht: Während der Michelin-Veranstaltungswochen servieren wir jeweils ein individuell kreiertes Signature Dish – aus den Töpfen & Pfannen unserer Küchenchefs. Reservieren lohnt sich!

*Zusätzlich 10% Rabatt nur gültig mit Ihrer Genusskarte (blue | gold | platin). Nicht mit Cash- & Carry-Rabatt kombinierbar.

WEINE & PRICKELNDES

Unsere frühlingshafte Mai-Auswahl



BENDER Weißburgunder QbA

Gelbe Frucht, Mandel, feiner Druck –
präzise und ruhig.
Mosel | Deutschland
0,75l/Flasche

12,65 €/l
9,49 €*
pro Flasche



KORNELL Cosmas – Sauvignon Blanc

Salbei, Limette, Kalk –
straff, kühl und präzise.
Dolomiten · Südtirol · Siebeneich | Italien
0,75 l/Flasche

22,65 €/l
16,99 €*
pro Flasche



ENGEL Gris de Gris QbA

Zarte Beeren, florale Würze –
fein und zurückhaltend.
Rheinhessen | Deutschland
0,75l/Flasche

10,39 €/l
7,79 €*
pro Flasche



SCHMIDL Grüner Veltliner Federspiel

Pfeffer, Apfel, straff –
klassische Wachauer Kontur.
Wachau | Österreich
0,75l/Flasche

16,65 €/l
12,49 €*
pro Flasche



CHÂTEAU MIRAVAL Rosé Côtes de Provence AOP

Blüte, Zitrus, salzige Länge –
Provence in Balance.
Provence | Frankreich
0,75l/Flasche

25,99 €/l
19,49 €*
pro Flasche



CA' DE ROCCHI/TINAZZI Primitivo Rosé IGT

Reife Frucht, weich geführt –
zugänglich, klar.
Venetien | Italien
0,75l/Flasche

13,32 €/l
9,99 €*
pro Flasche



STREHN Blaufränkisch Rosé

Kühle Würze, rote Beeren –
geradlinig und präzise.
Burgenland | Österreich
0,75l/Flasche

14,65 €/l
10,99 €*
pro Flasche



CUSUMANO Benuara – Nero d'Avola Syrah Sicilia DOC

Dunkle Frucht, Gewürz –
dicht, aber kontrolliert.
Sizilien | Italien
0,75 l/Flasche

15,99 €/l
11,99 €*
pro Flasche



CELLER DE CAPÇANES Mas Collet D.O.

Kirsche, Garrigue, Struktur –
mediterran mit Grip.
Montsant | Spanien
0,75l/Flasche

13,32 €/l
9,99 €*
pro Flasche



CHÂTEAU HAUT-RIAN Rouge AOP

Cassis, Graphit, feines Tannin –
klassisch geführt.
Côtes de Bordeaux | Frankreich
0,75l/Flasche

9,99 €/l
7,49 €*
pro Flasche



DEUTZ Rosé Champagne AOP

Feine Perlage, rote Frucht –
klar, elegant, ruhig.
Champagne | Frankreich
0,75 l/Flasche

78,65 €/l
58,99 €*
pro Flasche



DOMINIQUE BOULARD Réserve Champagne AOP

Reife, Hefe, Struktur –
traditionell und tief.
Champagne | Frankreich
0,75 l/Flasche

38,65 €/l
28,99 €*
pro Flasche



DE-ÖKO-006



**FANDLER
BIO kaltgepresste Öle**

Ein Tropfen Vollkommenheit. Seit 1926 steht Fandler für hochwertigste, kaltgepresste Bio-Öle aus Erstpressung. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Ölsaaten und Kernen, verbinden sie handwerkliches Können mit natürlichem Geschmack.

BIO Öl Salatbox

EU/Nicht EU Landwirtschaft
5 x 20 ml/Box
119,90 €*/l

11,99 €*
pro Box

BIO Öl Pfannenbox

EU/Nicht EU Landwirtschaft
5 x 20 ml/Box
129,90 €*/l

12,99 €*
pro Box

Sortenreine BIO-Öle

in den Sorten: Erdnussöl, Sesamöl
Nicht EU Landwirtschaft, 100 ml/Flasche
74,90 €*/l

7,49*
pro Flasche

in der Sorte: Traubenkernöl
Österreich, 100 ml/Flasche
119,90 €*/l

11,99 €*
pro Flasche



**CASTILLO DE CANENA
Olivenöl aus Spanien**

Castillo de Canena steht für erstklassiges natives Olivenöl extra, geprägt von der tiefen Leidenschaft für das eigene Land und die jahrhundertealten Olivenhaine. Generationenübergreifendes Wissen, handwerkliche Erfahrung und modernste Expertise verbinden sich zu Gourmet-Olivenölen von außergewöhnlicher Qualität und Ausdruckskraft.



**CASTILLO DE CANENA
Olivenöl extra vergine**

in den Sorten: Arbequina, Picual
Mild-fruchtig mit feiner Süße – ideal für Salate.
Spanien, 500 ml/Flasche
43,98 €*/l

21,99 €*
pro Flasche



MILL & MORTAR

Das Sortiment von MILL & MORTAR reicht von Gewürzen und Kräutern über Mischungen bis hin zu feinen Spezialitäten – stets mit Fokus auf Herkunft, Handwerk und ehrlichen Geschmack.

Hierzu zählen auch ausgewählte europäische Bio Mandeln aus Spanien und Italien, fein abgeschmeckt und vielseitig verwendbar – ideal zum Aperitif, zu Tapas oder zum Verfeinern von Salaten und Desserts.



DE-ÖKO-006



**MILL & MORTAR
BIO Mandeln**

in den Sorten: Meersalz, Zitrone und Meersalz, Rosmarin und Meersalz, Honig und Meersalz
Spanien, 100 g/Packung
64,90 €*/kg

6,49 €*
pro Packung



Unsere Niederlassungen

- ⇒ FrischeParadies Berlin Charlottenburg
Morsestraße 2 | 10587 Berlin
- ⇒ FrischeParadies Berlin Prenzlauer Berg
Hermann-Blankenstein-Straße 48
10249 Berlin
- ⇒ FrischeParadies Essen
Lützowstraße 24 | 45141 Essen
- ⇒ FrischeParadies Frankfurt
Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt
- ⇒ FrischeParadies Hamburg
Große Elbstraße 210 | 22767 Hamburg
- ⇒ FrischeParadies Hürth/Köln
Max-Planck-Straße 44 | 50354 Hürth
- ⇒ FrischeParadies Leipzig
Maximilianallee 5 | 04129 Leipzig
- ⇒ FrischeParadies München
Zenettistraße 10e | 80337 München
- ⇒ FrischeParadies Stuttgart
Ulmer Straße 159 | 70188 Stuttgart



GESCHICHTETER Karottenkuchen MIT BUTTERMILCH UND ZITRUSFRÜCHTEN

HIER GEHT'S ZU UNSEREM
Onlineshop!



Einfach Code
scannen oder unter
frischeparadies-shop.de

Hier geht es
zu unserem
Rezept des Monats



2 x Genussvorteil SICHERN SIE SICH IHREN RABATT!

Nutzen Sie Ihren Vorteil:
An jedem **1. Montag im Monat** erhalten Sie
10 % Rabatt auf Ihren gesamten Einkauf
mit Ihrer Genusskarte (ausgenommen die
Artikel in diesem Prospekt).

Und jetzt noch besser:
An diesem Tag bekommen Sie **zusätzlich**
einen 10 %-Coupon, den Sie **im gleichen Monat**
für einen weiteren Einkauf einlösen können.

Mehr sparen – mehr genießen!



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 entschul-
digen Sie, wenn die Artikel im Einzelfall
ausverkauft sein sollten.
Abgabe nur in handelsüblichen Mengen.
Irrtum vorbehalten. Für Druckfehler über-
nehmen wir keine Haftung. Preise inkl. MwSt.

