

# Esslust

DER GENUSSFÜHRER DURCH DAS FRISCHEPARADIES



FRISCHE PARADIES

## Eingemachtes, perfekt gemacht

Apfel, Aronia, Quitte, Erdbeere, Weichsel und noch viel mehr: Es gibt nichts, was die Unterweger Früchteküche aus Tirol nicht zu spektakulären und intensiv fruchtigen Marmeladen verzaubert. Die finden Sie natürlich bei uns. Damit machen Sie aus Ihrem Frühstückangebot glatt eine Obstwiese. Und überhaupt: Unser Angebot an hochwertigen Convenience-Produkten in Gläsern und Konserven lädt zum Entdecken ein.

## Bitte sehen: das Dessert



Eingemachte Fruchtpurees unserer FrischeParadies-Eigenmarke oder tiefgekühlte französische Fruchtpurees von Boiron, zarte Panna cotta, hochwertige Petit Fours, Desserts und vieles mehr: Zum Abschluss eines großartigen Menüs ist noch mal Extraklasse angesagt. Und die liefern wir. Denn auch in diesem Segment arbeiten wir ausschließlich mit Top-Anbietern zusammen, die ihr Handwerk verstehen und sich nur auf hochwertigste Zutaten verlassen. Das schmeckt man.

## Noch einen Kaffee? Oder Tee?



Die Café Creme ist elegant vollmundig und nussig im Geschmack, der Espresso reichhaltig, schokoladig, mit feinfruchtiger Säure.

Nur auf höchste Qualität bedacht: Café Creme und Espresso von FrischeParadies stammen aus einer Traditionsrösterei in Obertshausen/Offenbach am Main und nur der Geschmack der besten Bohnen findet den Weg in die Tasse.

Neben unserem umfangreichen Teesortiment aus dem legendären Haus Kusmi finden Sie auch Tee- und Eis-tee-Kompositionen von Terre d'Oc aus der Provence in höchster Bio-Qualität.

## Eis, Eis, Baby!



Lecker, schmelzend, kühl – ob als Eis oder als Sorbet: Echte italienische Eismacherkunst ist weltweit unübertroffen. Die Eissorten aus der Manufaktur der Familie Ghisolfi setzen dem nochmals die Krone auf. Die Verwendung der allerbesten Rohstoffe gilt hier als Gesetz. Ausschließlich frische Milch und frischer Rahm sind die Grundlagen. Die Sorbets enthalten bis zu 68 Prozent Fruchtanteil. Das Wichtigste: keine künstlichen Konservierungs- und Farbstoffe.



Feinste Eismacherkunst aus Italien, z. B. von Giolito.



BARRY CALLEBAUT

Barry Callebaut ist der weltweit führende Hersteller qualitativ hochwertiger Kakao- und Schokoladenprodukte. Kundenorientierung, Leidenschaft, unternehmerisches Denken, Teamgeist und Integrität sind die Kernwerte.



BINDI

Seit über 20 Jahren ist bindi zuverlässiger Partner für original, italienische TK-Convenience-Produkte in Premium-Qualität. Das Sortiment umfasst hochwertige Kuchen-, Dessert- und Eis-Spezialitäten.



DREI MEISTER

„Höchste Qualität auf der Basis von ausgewählten Zutaten“ – das ist der Grundsatz, nach dem DreiMeister nur die besten Zutaten für seine Confitserie-Spezialitäten auswählt.



VALRHONA

Die hochwertigen Kakaosorten aus allen wichtigen Anbauregionen der Welt sind die Grundlage für die außergewöhnlichen Schokoladenprodukte von Valrhona. Qualität und Nachhaltigkeit stehen hier im Fokus.



# NÖCH MEHR Lieblinge

PASTA UND BROT



## DENGG

Die Leidenschaft für die geschmackige Küche unserer Tiroler Heimat spürt man überall in unserer Manufaktur im Herzen von Tirol. Mit den besten Zutaten und nicht zuletzt mit viel Fingerspitzengefühl fertigen wir unsere einzigartigen Tiroler Spezialitäten. Nach alter Tradition. Egal ob deftig-pikant oder herzhaft süß: In jeder unserer Köstlichkeiten steckt ein kleines Stück Tirol. Und das schmeckt man.



PASTA UND BROT



## PASTA SASSELLA

Sassella in Rheinbach bei Bonn hat sich darauf spezialisiert, frische Pasta höchster Qualität herzustellen. Durch die Verarbeitung in einer speziellen Bronzepresse bekommt die Pasta eine raue, rustikale Oberflächenstruktur und kann dadurch besonders gut Sauce aufnehmen und Geschmack transportieren. Es werden keinerlei Konservierungsstoffe verwendet, lediglich hochwertigster Hartweizengrieß und Eier. Pasta von Sassella ist sehr ergiebig und hat eine Haltbarkeit von ca. sechs bis acht Wochen.



SÜSS

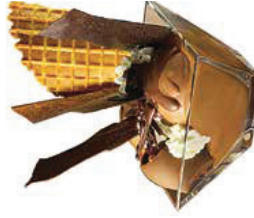


## COPPENEUR

Die Manufaktur Confiserie Coppeneur et Compagnon steht seit 1995 für erlesene Kreationen aus Kakao. Als Pioniere für feinste Schokolade verarbeitet Coppeneur ausschließlich natürliche Rohstoffe und Zutaten erlesenster Qualität. Die Schokoladen beinhalten ausschließlich Kakaobutter und haben mind. 72 Prozent Kakaoanteil bei den dunklen Schokoladen und mind. 36 Prozent Kakaanteil bei den Vollmilchschokoladen. Bei der Herstellung der Schokoladen aus der Produktreihe „Cru de Cacao“ wird zudem auf den Einsatz von Sojalecithin verzichtet.



SÜSS



## GIOLITO

Das ursprungsrechte italienische Gelato der Extraklasse der Firma Giolito überzeugt durch Natürlichkeit, Geschmacksreinheit und einzigartige Aromen. „Giolito“ stammt aus dem Altitalienischen und bedeutet „Freude und Genuss“. Glaubwürdige Topqualität aus all-natural-Produktion, geradlinig und authentisch. Alle unsere Gelati sind cremig, zartschmelzend und formstabil. Die Sorbetti haben einen Fruchtanteil von bis zu 68 Prozent und sind zudem laktosefrei.



## FLEISCHMANUFAKTUR DIETZEL

Das Handwerk und die Tradition sind der Ursprung des meisterlichen Know-hows der Fleischmanufaktur Dietzel. Gepaart mit steter Innovation, entsteht Tag für Tag kreatives handwerkliches Schaffen.



## FERMIERS LANDAIS

Die Fermiers Landais sind die Begründer des Gütesiegels „Label Rouge“. Ihr Geflügel aus dem südfranzösischen Département „Les Landes“, wächst unter optimalen, tiergerechten Futter- und Haltungsbedingungen auf.



## GEFLÜGELHOF MEYER

Geflügel ist Familiensache – und das seit 1948! Bis heute steht Familie Meyer aus dem Oldenburger Münsterland für Geflügel der Extraklasse. Nachhaltige Aufzucht und eine schonende, tiergerechte Mast schmeckt man.

