



Unsere Kompetenz – Ihr Vorteil

# Schweizer Fisch



FRISCHE PARADIES

## Premium-Zander

Im aargauischen Fischental betreiben die Weiersmüllers in zweiter Generation, ihre Fischzucht. In der Kreislaufindooranlage, hoch über dem Rhein gelegen, wachsen die Zander unter perfekten Bedingungen heran. In der komplett überdachten und in sich geschlossenen Anlage kann auf den Einsatz von Antibiotika und Chemikalien verzichtet werden.

Die Zander werden in der Frischeparadies Manufaktur auf Kundenwunsch filetiert oder als Ganzes ausgeliefert.



## Valperca Egli

In Raron im Oberwallis steht die Valperca Fischzucht. Die im Walliser Bergwasser gezüchteten Egli verblüffen mit einer einmaligen Konsistenz und aussergewöhnlichem Geschmack. Die im Frischeparadies angelieferten Egli Filets sind noch an der Theke bis zum Rogen lückenlos rückverfolgbar.



## Tropenhaus Frutigen

Der Oona Kaviar aus dem Tropenhaus in Frutigen ist wahrhaftig einzigartig. Gezüchtet im natürlich warmen Bergwasser aus den Tiefen des Lötschbergs und in reiner Handarbeit gewonnen, ist «Oona» eine aussergewöhnlich feine Delikatesse.

Unser Sortiment besteht aus:

- Kaviar Oona N°103 Malossol
- Kaviar Oona N°103 Malossol past
- Oona Feuille de Caviar 50g





## Quellpark Kundelfingerhof

Seit mehr als 100 Jahren wird auf dem Kundelfingerhof im thurgauischen Schlatt Fischzucht betrieben. Die neu erbauten Zuchtbecken werden vom Quellwasser der grössten Quelle der Nordostschweiz gespeisen.

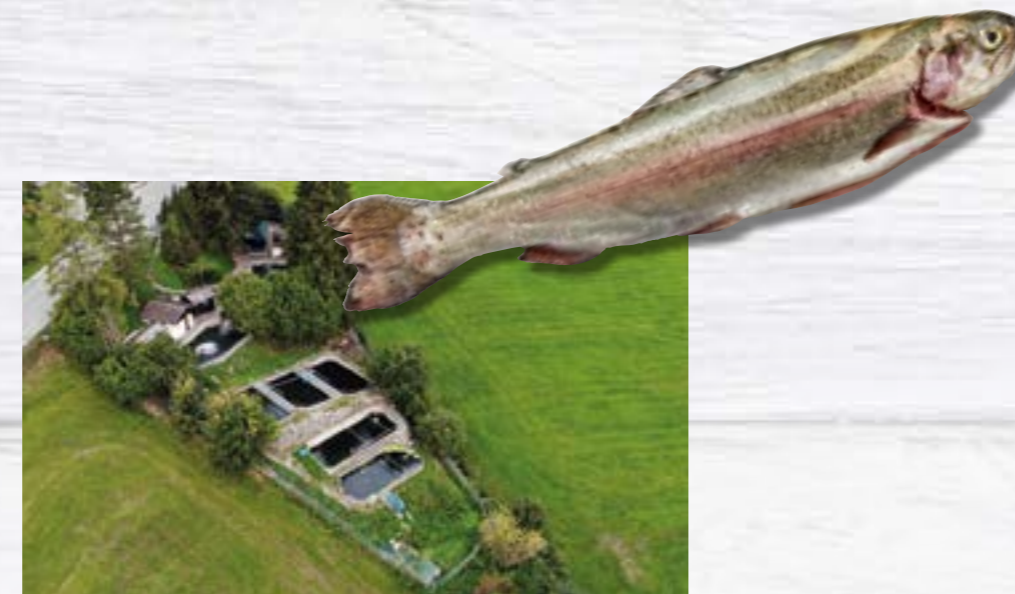
Die Fische werden vor Ort verarbeitet und im Frischeparadies angeliefert.



## Züri-Fisch

Der Züri-Fisch wird am Fusse des Bachtel nachhaltig gezüchtet und in der Frischeparadies-Manufaktur für die Zürcher Gastronomie verarbeitet.

Das Frischeparadies ist stolz, den exklusiven Gastrovertrieb für die traditionsreiche Fischzucht am Bachtel zu übernehmen. Durch die kaskadenförmig angelegten Zuchtbecken fliesst reines Bachtel Bergquellwasser.



Unser Sortiment besteht aus:

- Züri-Saibling
- Züri-Forelle
- Züri-Lachsforelle

Nachdem das Quellwasser über 26 Meter Gefälle und durch neun Becken geflossen ist, wird es durch Biofilter gereinigt und teilweise erneut in den Kreislauf eingespeist.

Über den gesamten Lebenszyklus trotzen die Fische täglich den Elementen und wachsen mit den natürlichen Temperaturschwankungen auf. Auch die Besatzdichte innerhalb der Becken wird bewusst um ein Vielfaches tiefer gehalten als erlaubt.

Der Gastronom kann sich mit frischen, nachhaltig produzierten und regionalen Produkten profilieren und dem Gast eine echte Einzigartigkeit präsentieren.



## Swiss Lachs

Für das Frischeparadies als Lachsspezialisten ist der SWISS LACHS die optimale Lösung. Die Lachse aus der im südbündnerischen Misox beheimateten Fischfarm stehen in ihrer Qualität den Lachsen aus Meerwasserzuchten in nichts nach. Im Gegenteil, durch das geschlossene System und die kurzen Transportwege schonen die Schweizer Lachse die Umwelt und Ressourcen.

Die Lachse werden in der Fischfarm verarbeitet und fertig verarbeitet im Frischeparadies angeliefert.

