



TEIGWAREN

GENIALE VIELFALT KÖSTLICHE NUDELVARIATIONEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Was wir besonders gut können, zeigt uns der Absatz der Produkte. Mittlerweile sind wir Österreichs größter Produzent von frischen, vorgekochten Teigwaren. Österreichische und internationale Nudelspezialitäten gehören zu unserem Standardsortiment. Das Wichtigste für jede Füllung sind die Frische und Qualität der Zutaten. Gemüse, Kräuter und feinsten Käse beziehen wir von heimischen Lieferanten. Unsere Frischteigwaren werden vorgekocht, schonend bei 72 °C pasteurisiert und anschließend auf +4 °C gekühlt. Wir verzichten auf Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Palmöle.

Dafür verwenden wir frisch pasteurisierte Eier aus zertifizierter, österreichischer Bodenhaltung. Hochwertiger Durum Hartweizengrieß gibt dem Teig die notwendige Festigkeit. Der hohe Kleberanteil verleiht der Pasta den nötigen Biss. Ökologische Verantwortung zeigen wir auch bei der Produktion von Bio Teigwaren. Biologische Zutaten und natürlicher Geschmack ohne Konservierungsstoffe sorgen für die richtige Balance in der Ernährung. Frische, vorgekochte Pasta, einfach zubereitet mit frischen Zutaten verfeinert liegt im Zeitgeist und bietet viel Spielraum für Ihre Kreativität.



QUALITÄT
AUF HÖCHSTEM
NIVEAU.



TÄGLICH
FRISCH
PRODUZIERT



SORGFÄLTIG
AUSERWÄHLTE ZUTATEN
FÜR DEN BESTEN
GESCHMACK.



Hergestellt aus Mehl, Eiern aus zertifizierter Bodenhaltung, Hartweizengrieß, Wasser und feinen Gewürzen. Eianteil 20 %

EIERSPÄTZLE

vorgekocht, frisch / tiefgekühlt

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



- kochen: frisch ca. 1 Min. | tiefgekühlt ca. 2 Min.
- dämpfen: frisch ca. 3 Min. | tiefgekühlt ca. 4 Min.

TIPP Am besten schmeckt's als Beilage zu Gulasch, Ragouts und Wildspezialitäten.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
49062	5.000 g	5 x 1.000 g Karton	vorgekocht, frisch, 18 Tage RLZ
48947	8.000 g	4 x 2.000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



Hergestellt aus Mehl, Eiern aus zertifizierter Bodenhaltung, Hartweizengrieß, Wasser und feinen Gewürzen. Eianteil 20 %

SPÄTZLE-KNÖPFLE

vorgekocht, frisch/tiefgekühlt

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



- kochen: frisch ca. 1 Min. | tiefgekühlt ca. 2 Min.
- dämpfen: frisch ca. 3 Min. | tiefgekühlt ca. 4 Min.

TIPP Ideal einsetzbar für die klassischen Käsespätzle mit Röstzwiebel.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
49065	5.000 g	5 x 1.000 g Karton	vorgekocht, frisch, 18 Tage RLZ
49015	8.000 g	4 x 2.000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



Hergestellt aus hochwertigem Hartweizengrieß mit Eiern aus Bodenhaltung. Mit einer vegetarischen Füllung aus Blattspinat, Ricotta, Hartkäse und erlesenen Gewürzen.

TORTELLONI RICOTTA-SPINAT

vorgekocht, frisch / tiefgekühlt

ca. 9-10 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



- kochen: frisch ca. 2 Min. | tiefgekühlt ca. 3 Min.
- dämpfen: frisch ca. 4 Min. | tiefgekühlt ca. 6 Min.
- erwärmen: mit 2 EL Wasser benetzen, ca. 1-2 Min. bei 700 Watt

TIPP Am besten schmeckt's mit einer leichten Gorgonzolasauce und Pinienkernen.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
857	1.000 g	1 Beutel	vorgekocht, frisch, 21 Tage RLZ
48826	5.000 g	5 x 1.000 g Karton	vorgekocht, frisch, 21 Tage RLZ
48825	7.500 g	5 x 1.500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



Alle Eierteigwaren von KARNERTA werden ausschließlich mit Eiern aus zertifizierter - Österreichischer Bodenhaltung hergestellt.





TORTELLONI FLEISCH

vorgekocht, frisch / tiefgekühlt

9-10 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



- kochen: frisch ca. 2 Min. | tiefgekühlt ca. 3 Min.
- dämpfen: frisch ca. 4 Min. | tiefgekühlt ca. 6 Min.
- erwärmen: mit 2 EL Wasser benetzen, ca. 1-2 Min. bei 700 Watt

TIPP Am besten schmeckt's mit Salzeibutter und geschwenkten Cherrytomaten.

Hergestellt aus hochwertigem Hartweizengrieß und Eiern aus Bodenhaltung. Fein gefüllt mit Rindfleisch aus Österreich, Hartkäse, abgerundet mit Gewürzen und Rosmarin.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
851	1.000 g*	1 Beutel	vorgekocht, frisch, 21 Tage RLZ
48822	5.000 g*	5 x 1.000 g Karton	vorgekocht, frisch, 21 Tage RLZ
45193	7.500 g**	5 x 1.500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

*851 und 48822 hergestellt mit Schweinefleisch
**45193 hergestellt mit Rindfleisch



BIO TORTELLONI KÄSE

vorgekocht, tiefgekühlt

9-10 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



- kochen: tiefgekühlt ca. 3 Min.
- dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Min.

TIPP Am besten schmeckt's mit frisch sautierten Nüssen und einer leichten Kräutersauce.

Hergestellt aus hochwertigem BIO Berg- und Hartkäse sowie BIO Bröseltopfen und BIO Gewürzen.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
19066	7.500 g	5 x 1.500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



BIO TORTELLONI RICOTTA-SPINAT

vorgekocht, tiefgekühlt

9-10 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



- kochen: tiefgekühlt ca. 3 Min.
- dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Min.

TIPP Am besten schmeckt's mit frisch sautiertem Baby-Blattspinat, Pinienkerne und einer leichten Käsesauce.

Hergestellt aus hochwertigem BIO Hartweizengrieß und BIO Eiern aus Freilandhaltung. Fein gefüllt mit BIO Blattspinat, BIO Ricotta, BIO Topfen und BIO Gewürzen.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
13119	7.500 g	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



Alle Eierteigwaren von KARNERTA werden ausschließlich mit Eiern aus zertifizierter - Österreichischer Bodenhaltung hergestellt.





Hergestellt aus hochwertigen Kartoffelflocken, ohne Ei mit feinen Gewürzen.

KARTOFFELGNOCCHI

vorgekocht, frisch / tiefgekühlt

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



- kochen: frisch ca. 2 Min. | tiefgekühlt ca. 4 Min.
- dämpfen: frisch ca. 4 Min. | tiefgekühlt ca. 6 Min.
- erwärmen: mit 2 EL Wasser benetzen, ca. 1–2 Min. bei 700 Watt

TIPP Individuell einsetzbar als Hauptgericht oder als Beilage zu Fleischgerichten.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
5773	12.000 g	4 x 3.000 g Karton	Cucina Veronese, semi frisch
48918	8.000 g	4 x 2.000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage haltbar



Hergestellt aus Hartweizengrieß und Eiern aus Bodenhaltung. Mit einer frühlingshaften Füllung aus Bärlauch, Speisetopfen, Zwiebeln und erlesenen Gewürzen.

TORTELLI BÄRLAUCH

vorgekocht, tiefgekühlt, 1.Februar – 15.April

24-26 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



- kochen: tiefgekühlt ca. 3 Min.
- dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Min.

TIPP Am besten schmeckt's mit frischem Bärlauch und Parmesan in Walnussbutter.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
7839	7.500 g	5 x 1.500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



Hergestellt aus Hartweizengrieß und Eiern aus Bodenhaltung. Fein gefüllt mit Spargel, Ricotta, Kartoffeln und stimmigen Gewürzen.

RAVIOLI SPARGEL

vorgekocht, tiefgekühlt, 15.April – 30.Juni

10-11 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



- kochen: tiefgekühlt ca. 3 Min.
- dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Min.

TIPP Am besten schmeckt's mit in Butter geschwenkten Spargelspitzen, garniert mit Prosciutto di San Daniele.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
19356	7.500 g	5 x 1.500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



Alle Eierteigwaren von KARNERTA werden ausschließlich mit Eiern aus zertifizierter - Österreichischer Bodenhaltung hergestellt.





CAPPELETTI TOMATE-MOZZARELLA

vorgekocht, tiefgekühlt, 1.Juli - 31.August

14-16 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)

GV KS Veg

kochen: tiefgekühlt ca. 3 Min.

dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Min.

TIPP Am besten schmeckt's mit Basilikum Pesto und frisch geriebenem Parmesan.

Hergestellt aus Hartweizengrieß und Eiern aus Bodenhaltung, gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum.

ARTIKEL
49017GEWICHT
7.500 gVERPACKUNGSEINHEIT
5 x 1.500 g | KartonARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

TORTELLI KÜRBIS KAROTTE

vorgekocht, tiefgekühlt, 1.September – 31.Oktober

24-26 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)

GV KS Veg

kochen: tiefgekühlt ca. 3 Min.

dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Min.

TIPP Am besten schmeckt's mit in Butter angebratenen Gemüsestreifen und Kernöl oder als Beilage zu Wild.

Hergestellt aus Hartweizengrieß und Eiern aus Bodenhaltung. Mit einer herbstlichen Füllung aus Kürbis, Karotten, Zwiebeln und stimmigen Gewürzen.

ARTIKEL
49075GEWICHT
7.500 gVERPACKUNGSEINHEIT
5 x 1.500 g | KartonARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

TORTELLI STEINPILZE

vorgekocht, tiefgekühlt, 1.November - 31.Januar

24-26 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)

GV KS Veg

kochen: tiefgekühlt ca. 3 Min.

dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Min.

TIPP Am besten schmeckt's mit brauner Butter, Steinpilzen und frisch geriebenem Parmesan.

Hergestellt aus Hartweizengrieß und Eiern aus Bodenhaltung. Mit einer Fülle von Steinpilzen und Mozzarella.

ARTIKEL
49076GEWICHT
7.500 gVERPACKUNGSEINHEIT
5 x 1.500 g | KartonARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

Alle Eierteigwaren von KARNERTA werden ausschließlich mit Eiern aus zertifizierter - Österreichischer Bodenhaltung hergestellt.





Typischer Kärntner Nudelteig, ohne Ei,
klassisch gefüllt mit
Bröseltopfen, Erdäpfeln und Minze.

PREMIUM KÄRNTNER KASNUDELN

vorgekocht, tiefgekühlt

55 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)

GV KS Veg

kochen: tiefgekühlt ca. 12 Min.

dämpfen: tiefgekühlt ca. 14 Min.

TIPP Am besten schmeckt's in Butter knusprig angebraten, mit frisch gerebelter Minze.

ARTIKEL
15962

GEWICHT
6.600 g

VERPACKUNGSEINHEIT
5 x 1.320 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

KÄRNTNER KASNUDELN

vorgekocht, frisch

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)

GV KS Veg

kochen: ca. 3 Min.

dämpfen: ca. 6 Min.

erwärmen: mit 2 EL Wasser benetzen,
ca. 3 Min. bei 700 Watt

TIPP Am besten schmeckt's leicht angebraten mit brauner Butter und Speckgrammerln.

ARTIKEL
827
48799

GEWICHT
1.000 g
5.000 g

VERPACKUNGSEINHEIT
1 Beutel
5 x 1000 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, frisch, 18 Tage RLZ
vorgekocht, frisch, 18 Tage RLZ



Typischer Kärntner Nudelteig
klassisch gefüllt mit
Bröseltopfen, Erdäpfeln und Minze.

Ideal für Großküchen & Gemeinschaftsverpflegung

SCHUPFNUDELN

vorgekocht, tiefgekühlt

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)

GV KS Veg

kochen: tiefgekühlt ca. 4 Min.

dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Min.

TIPP Individuell einsetzbar als süßes Hauptgericht oder als Beilage zu Fleischgerichten.



Hergestellt aus hochwertigen
Kartoffelflocken mit
feinen Gewürzen.

ARTIKEL
7848

GEWICHT
5.000 g

VERPACKUNGSEINHEIT
2 x 2.500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

Ideal für Großküchen & Gemeinschaftsverpflegung



Alle Eierteigwaren von KARNERTA werden ausschließlich mit Eiern aus zertifizierter - Österreichischer Bodenhaltung hergestellt.



