



GENIALE VIELFALT

KÖSTLICHE NUDELVARIATIONEN

für die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung



Wir sind
so frei: Nix drin,
was nicht
rein gehört!

Feine Teigwaren mit Tradition. Nach österreichischer und italienischer Art.
Auch in BIO-Qualität erhältlich.

40 Jahre Erfahrung in der Produktion von frischen, vorgekochten Teigwaren.

Seit mehr als 40 Jahren produzieren wir frische vorgekochte Teigwaren, die auch tiefgekühlt erhältlich sind, für die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung. Es ist aber nicht nur die Tradition, auf die wir stolz sind, vielmehr ist es die Tatsache, dass trotz industrieller Produktion überwiegend frische, der Jahreszeit entsprechende Zutaten, am besten aus der Region oder Österreich verwendet werden. Spezialitäten wie Prosciutto oder Parmesan kaufen wir dort ein wo diese heimisch sind. Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Palmöle haben bei uns keinen Platz, das sichert unseren Erzeugnissen einen Vorsprung bei Qualität und Geschmack.

Traditionell
hergestellt in



KÄRNTEN

BIO - weil Wir davon überzeugt sind!

Wir setzen woimmer es möglich ist auf kontrollierte Rohstoffe aus der heimischen Biolandwirtschaft. Der achtsame Umgang unserer Mitarbeiter mit den verwendeten Rohstoffen, sowie die Zubereitung der Produkte, sichert eine qualitätsvolle Herstellung unserer Teigwaren, und darauf sind wir sehr stolz.

www.frischteigwaren.at



Eier aus
Bodenhaltung



Verpackung
aus FSC Material



EU/ nicht EU Landwirtschaft
seit 2007 BIO zertifiziert

GV ohne Geschmacksverstärker

KS ohne Konservierungsstoffe

Das ganze Jahr für sie verfügbar



KÄRNTNER KASNUDELN

vorgekocht, tiefgekühlt

ca. 55 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



 kochen: tiefgekühlt ca. 10 Min.

 dämpfen: tiefgekühlt ca. 12 Min.

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

Typischer Kärntner Mehl/Wasserteig, klassisch gefüllt mit Bröseltopfen, Erdäpfeln, Minze und stimmigen Gewürzen.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT
15962	6,6 kg	5 x 1320 g Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ




KÄRNTNER KASNUDELN


vorgekocht, frisch

ca. 50 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



 kochen: frisch ca. 3 Min.

 dämpfen: frisch ca. 6 Min.

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

Klassisch gefüllt mit Bröseltopfen und Erdäpfeln. Die Minze und der Kerbel verleihen der Füllung ihre typische Note.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT
827	1,0 kg	1000 g Beutel
48799	5,0 kg	5 x 1000 g Karton

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



Alle Eierteigwaren von KARNERTA werden aus hochwertigem Hartweizengrieß, österreichischem Weizenmehl und ausschließlich mit Eiern aus zertifizierter - österreichischer Bodenhaltung hergestellt. Bio Teigwaren werden mit Eiern aus österreichischer Freilandhaltung erzeugt.



Das ganze Jahr für sie verfügbar





KARTOFFELGNOCCHI

vorgekocht, tiefgekühlt

ca. 7-8 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



-  kochen: tiefgekühlt ca. 4 Min.
-  dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Min.

TIPP Individuell einsetzbar als Hauptgericht oder als Beilage zu Fleischgerichten.

Hergestellt aus hochwertigen Kartoffelflocken, Hartweizengrieß, Vollei und Gewürzen.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
48918	8,0 kg	4 x 2000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ





TORTELLONI RICOTTA-SPINAT

vorgekocht, tiefgekühlt

ca. 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 einer leichten Gorgonzolasauce und Pinienkernen.

Mit einer vegetarischen Füllung aus Blattspinat, Ricotta, Hartkäse und erlesenen Gewürzen.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
48825	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ





RAVIOLI VERDURA

vorgekocht, tiefgekühlt

ca. 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 frisch sautierten saisonalen Gemüse ihrer Wahl.

Eine cremige Gemüsefüllung hergestellt aus Karotten, Erbsen und Mais. Verfeinert mit Mascarpone, Käse und Kräutern.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
5188	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



Alle Eierteigwaren von KARNERTA werden aus hochwertigem Hartweizengrieß, österreichischem Weizenmehl und ausschließlich mit Eiern aus zertifizierter - österreichischer Bodenhaltung hergestellt. Bio Teigwaren werden mit Eiern aus österreichischer Freilandhaltung erzeugt.



Das ganze Jahr für sie verfügbar



SPÄTZLE

vorgekocht, tiefgekühlt

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



kochen: frisch ca. 2 Min.

dämpfen: frisch ca. 4 Min.

TIPP Ideal für klassische Käsespätzle mit Röstzwiebel oder als Beilage für Ragouts und Gulaschgerichte.

Hergestellt aus österreichischem Weizenmehl, Eiern aus zertifizierter österreichischer Bodenhaltung, Hartweizengrieß und Gewürzen. Eianteil 10%

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
48947	8,0 kg	4 x 2000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



KNÖPFLE

vorgekocht, tiefgekühlt

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



kochen: tiefgekühlt ca. 2 Min.

dämpfen: tiefgekühlt ca. 4 Min.

TIPP Ideal einsetzbar für die klassischen Käsespätzle mit Röstzwiebel.

Hergestellt aus österreichischem Weizenmehl, Eiern aus zertifizierter österreichischer Bodenhaltung, Hartweizengrieß und Gewürzen. Eianteil 10%

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
49015	8,0 kg	4 x 2000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



SCHUPFNUDELN

vorgekocht, tiefgekühlt

ca.8-9 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



kochen: tiefgekühlt ca. 4 Min.

dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Min.

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

Mit Kartoffeln aus Österreich, Vollei und Gewürzen.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
7848	5,0 kg	2 x 2500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



Alle Eierteigwaren von KARNERTA werden aus hochwertigem Hartweizengrieß, österreichischem Weizenmehl und ausschließlich mit Eiern aus zertifizierter - österreichischer Bodenhaltung hergestellt. Bio Teigwaren werden mit Eiern aus österreichischer Freilandhaltung erzeugt.



BIO auf ganzer Linie



BIO TORTELLONI RICOTTA-SPINAT

vorgekocht, tiefgekühlt

ca.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 Blattspinat, Pinienkerne und einer leichten Käsesauce.

Fein gefüllt mit BIO-Zutaten wie, Blattspinat aus dem Marchfeld, Ricotta, Topfen, abgerundet mit Basilikum und Gewürzen.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
13119	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



BIO TORTELLONI RINDFLEISCH

vorgekocht, tiefgekühlt

ca.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 Salbeibutter und geschwenkten Cherrytomaten.

Fein gefüllt mit BIO-Zutaten wie, Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, fein abgerundet mit Hartkäse und Rosmarin.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
7416	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



BIO TORTELLONI KÄSE

vorgekocht, tiefgekühlt

ca.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.

Fein gefüllt mit BIO-Zutaten wie, Bergkäse, Hartkäse, Topfen, Knoblauch und verfeinert mit Petersilie.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
19066	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



Alle Eierteigwaren von KARNERTA werden aus hochwertigem Hartweizengrieß, österreichischem Weizenmehl und ausschließlich mit Eiern aus zertifizierter - österreichischer Bodenhaltung hergestellt. Bio Teigwaren werden mit Eiern aus österreichischer Freilandhaltung erzeugt.





Saisonale Spezialitäten, Das besondere für jede Jahreszeit!



TORTELLI BÄRLAUCH

vorgekocht, tiefgekühlt

Saison von 01. Feb. - 15. Apr.

ca.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.

Mit einer frühlingshaften Füllung aus Bärlauch, Bräseltopfen, Kartoffeln abgerundet mit Zwiebel und Knoblauch.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
7839	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



RAVIOLI SPARGEL

vorgekocht, tiefgekühlt

Saison von 16. Apr. - 30. Jun.

ca.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.

Mit einer feinen Füllung aus grünem Spargel, abgerundet mit cremigen Ricotta und stimmigen Gewürzen.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
19356	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



GIRASOLE TOMATE-MOZZARELLA

vorgekocht, tiefgekühlt

Saison von 01. Jul. - 31. Aug.

ca.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 Basilikumpesto und glacierten Cherrytomaten.

Mit einer sommerlichen Füllung aus Tomaten, Mozzarella und Bräseltopfen, abgeschmeckt mit Tomatenmark und Basilikum.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
49081	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



Alle Eierteigwaren von KARNERTA werden aus hochwertigem Hartweizengrieß, österreichischem Weizenmehl und ausschließlich mit Eiern aus zertifizierter - österreichischer Bodenhaltung hergestellt. Bio Teigwaren werden mit Eiern aus österreichischer Freilandhaltung erzeugt.



Saisonale Spezialitäten, Das besondere für jede Jahreszeit!



TORTELLI KÜRBIS - KAROTTE

vorgekocht, tiefgekühlt

Saison von 01. Sept. - 31. Okt.

ca. 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 in Butter angebratenen Gemüsestreifen und Kernöl oder als Beilage zu Wild.

Mit einer herbstlichen Füllung aus Kürbis, Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln. Fein abgerundet mit gehackten Kürbiskernen und Ingwer.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
49075	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



TORTELLI STEINPILZE

vorgekocht, tiefgekühlt

Saison von 01. Nov. - 31. Jän.

ca. 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 brauner Butter, Steinpilzen und frisch geriebenem Parmesan.

Mit einer cremigen Steinpilzfülle, verfeinert mit Schlagobers, Mozzarella und Petersilie.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
49076	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



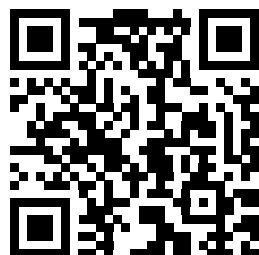


KARNERTA GMBH

Südring 334
9020 Klagenfurt
Österreich
t +43 (0) 599702-1000
F+43 (0) 599705-1000
office@karnerta.at



Weitere Informationen
finden Sie auf
www.karnerta.at



STAND MAI 2023

Ein Unternehmen der VIVATIS Holding AG.
www.karnerta.at