



SORTIMENT GASTRONOMIE

KÖSTLICHE NUDELVARIATIONEN
FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG.



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

Geniale Vielfalt, köstliche Nudelvariationen

In Klagenfurt am Wörthersee steht Österreichs modernste und größte Teigwarenproduktion für frische, tiefgekühlte und bereits vorgekochte Teigwaren. Seit über 40 Jahren machen wir das leidenschaftlich gerne und fühlen uns der Tradition verpflichtet.

Dabei kochen wir wie in einer großen Küche, täglich frisch, mit hochwertigen Zutaten die idealerweise regional und möglichst aus Österreich kommen.

Wir setzen auf die Erfahrung unserer Mitarbeiter, den achtsamen Umgang mit unseren Rohstoffen und denken viel darüber nach wie wir innovative, geschmackvolle und nachhaltige Produkte entwickeln können.

Bio produzieren wir, weil wir davon überzeugt sind! Immer mehr Kunden entscheiden sich daher auch für Bio-Qualität von Karnerta. Alle Zutaten kommen aus regionaler, biologischer Landwirtschaft und das schmeckt man.

Als Kärntner Teigwarenproduzent, gelegen im Dreiländereck, Österreich, Slowenien und Italien, können wir auf traditionelle Rezepte und Zutaten zurückgreifen. Typisch, traditionell unsere Kärntner Kasnudeln, modern interpretiert die saisonalen Kärntner Nudelspezialitäten.

Traditionell
hergestellt in



KÄRNTEN

Alle Teigwaren sind immer vorgegart, formschön und Bain-Marie-stabil. In nur wenigen Minuten essfertig. Hier bieten wir ein umfangreiches Angebot für die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung.

Neu im Sortiment! Rein pflanzliche Teigwaren. Mit dieser Innovation erfüllen wir die Wünsche nach einer gesünderen, bewussteren und nachhaltigeren Ernährung.



EIER aus
BODENHALTUNG
AT-Landwirtschaft



Verpackung
aus FSC Material



EU/ nicht EU Landwirtschaft
seit 2007 Bio zertifiziert

GV ohne Geschmacksverstärker

KS ohne Konservierungsstoffe

40 JAHRE ERFAHRUNG IN DER PRODUKTION VON FRISCHEN UND TIEFGEKÜHLTEN TEIGWAREN.



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

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.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
827	1,0 kg	1000 g Beutel	vorgekocht, frisch, 18 Tage RLZ
48799	5,0 kg	5 x 1000 g Karton	vorgekocht, frisch, 18 Tage RLZ 60 Ktn/PAL – 5 Lagen – 300 kg



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

KÄRNTNER KASNUDELN

vorgekocht, tiefgekühlt

ca. 55 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)

- kochen: tiefgekühlt ca. 6 Min.
- dämpfen: tiefgekühlt ca. 8 Min.



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

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
13138	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg



Typischer Kärntner Nudelteig, mit einer Füllung aus zart faschiertem, ausschließlich regionalem Selchfleisch.

KÄRNTNER FLEISCHNUDELN*

vorgekocht, tiefgekühlt

ca. 55 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)

- kochen: tiefgekühlt ca. 6 Min.
- dämpfen: tiefgekühlt ca. 8 Min.



TIPP Am besten schmeckt's mit Sauerkraut, brauner Butter und Speckgrammeln.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
13138	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg

*Dieses Produkt ist nicht vegetarisch.



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.



40 JAHRE ERFAHRUNG IN DER PRODUKTION VON FRISCHEN UND TIEFGEKÜHLTEN TEIGWAREN.



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

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.



ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
48947	8,0 kg	4 x 2000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 416 kg



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

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 Röstzwiebeln.



ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
49015	8,0 kg	4 x 2000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 416 kg



Hergestellt aus hochwertigen Kartoffelflocken, Hartweizengrieß, Vollei und Gewürzen.

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.



ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
48918	8,0 kg	4 x 2000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 65 Ktn/PAL – 5 Lagen – 520 kg



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.



40 JAHRE ERFAHRUNG IN DER PRODUKTION VON FRISCHEN UND TIEFGEKÜHLTEN TEIGWAREN.



Mit Kartoffeln aus Österreich und Gewürzen.

KARTOFFELNUEDLN VEGAN

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.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
7489	10,0 kg	4 x 2500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 54 Ktn/PAL – 6 Lagen – 540 kg



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

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.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
48825	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg



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

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 sautiertem, saisonalem Gemüse ihrer Wahl.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
5188	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg



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 – WEIL WIR DAVON ÜBERZEUGT SIND!



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

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, Pinienkernen und einer leichten Käsesauce.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
13119	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg



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

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.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
7416	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg

*Dieses Produkt ist nicht vegetarisch.



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

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.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
19066	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg



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!



Mit einer frühlingshaften Füllung aus Bärlauch, Bröseltopfen, Kartoffeln abgerundet mit Zwiebeln und Knoblauch.

TORTELLI BÄRLAUCH

vorgekocht, tiefgekühlt, 01. Feb. – 15. Apr.

ca. 24–26 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



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

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

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
7839	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg



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

RAVIOLI SPARGEL

vorgekocht, tiefgekühlt, 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.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
19356	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg



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

GIRASOLE TOMATE-MOZZARELLA

vorgekocht, tiefgekühlt, 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.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
49081	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg



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!



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

TORTELLI KÜRBIS - KAROTTE

vorgekocht, tiefgekühlt, 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.

ARTIKEL
49075

GEWICHT
7,5 kg

VERPACKUNGSEINHEIT
5 x 1500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ
52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg



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

TORTELLI STEINPILZE

vorgekocht, tiefgekühlt, 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.

ARTIKEL
49076

GEWICHT
7,5 kg

VERPACKUNGSEINHEIT
5 x 1500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ
52 Ktn/PAL – 4 Lagen – 390 kg



PFLANZLICHE TEIGWAREN, DIE ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT!

Mit den neuen Passt ja Pura Teigwaren sprechen wir Vegetarier, Veganer, aber vor allem die große Gruppe der Flexitarier an. Für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung produzieren wir Teigwaren zu 100% pflanzlich, die Ihnen viel Platz für Kreativität bieten. Die Auseinandersetzung mit traditionellen Gerichten, ungewöhnlichen Kombinationen und innovativen Zubereitungsmethoden, machen es möglich, dass der Geschmack der Zutaten noch besser zur Geltung kommt.

Konsumenten wünschen sich eine kalorienärmere, gesündere und nachhaltigere Ernährung.

100% pflanzlich, Portionsgenau kalkulierbar, gelingsicher, In nur 3 Minuten servierfertig, Bain-Marie-Stabil, Vegan zertifiziert



Produkte hergestellt auf Pflanzenbasis, das ist die Ernährung der Zukunft, die für Menschen und die Umwelt am nachhaltigsten sein wird!



Fein gefüllt mit einer Linsenmischung aus grünen, braunen und roten Linsen, fruchtigen Apfelstücken, veganer Aufstrichbasis, abgerundet mit Curry und Gewürzen. Füllanteil: 35–37%.

TORTELLI LINSEN-APFEL CURRY

vorgekocht, tiefgekühlt

ca. 24–26 g/Stk.

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)



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

TIPP Am besten schmeckt's mit karamellisierten Apfelstücken und einer leichten veganen Curry-Kokossauce.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
13131	4,0 kg	4 x 1000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 72 Ktn/PAL – 6 Lagen – 288 kg



Fein gefüllt mit Blattspinat und veganer Aufstrichbasis, abgerundet mit Knoblauch und Pinienkernen. Füllanteil: 35–37%.

TORTELLI SPINAT PINIENKERNE

vorgekocht, tiefgekühlt

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 frisch sautiertem Blattspinat, Cherrytomaten, Pinienkernen und gutem Olivenöl.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
13132	4,0 kg	4 x 1000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 72 Ktn/PAL – 6 Lagen – 288 kg



Fein gefüllt mit fruchtigen Tomaten, veganer Aufstrichbasis, Basilikum und Chili. Füllanteil: 35–37%.

TORTELLI ALL'ARRABBIATA MIT BASILIKUM

vorgekocht, tiefgekühlt

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 einer fruchtigen Tomatensauce und frischem Basilikum.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
13133	4,0 kg	4 x 1000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 72 Ktn/PAL – 6 Lagen – 288 kg



*„Mit unserer Freude am guten Essen und
unserer Leidenschaft für wertvolle Lebensmittel
krönen wir Genuss aus Österreich.“*

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!



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 JULI 2024

Ein Unternehmen der VIVATIS Holding AG.