



SORTIMENT GASTRONOMIE

KÖSTLICHE NUDELVARIATIONEN
FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG.



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.



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.



ohne Geschmacksverstärker



ohne Konservierungsstoffe

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



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	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



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.

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

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
13138	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360 kg



TIROLER SCHLUTZKRAPFEN

vorgekocht, tiefgekühlt

ca. 15 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 Blattspinat und brauner Butter.

Typisch gefüllt mit Bröseltopfen, Graukäse und Blattspinat

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
27833	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360 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.



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 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 384 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 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 384 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 60 Ktn/PAL – 5 Lagen – 480 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.



EIER aus
BODENHALTUNG
AT-Landwirtschaft

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



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 48825 **GEWICHT** 7,5 kg **VERPACKUNGSEINHEIT** 5 x 1500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ
48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360 kg



TORTELLONI FLEISCH

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 Schweinefleisch, abgerundet mit Zwiebeln und Rosmarin.

ARTIKEL 13188 **GEWICHT** 7,5 kg **VERPACKUNGSEINHEIT** 5 x 1500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ
48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360 kg



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.

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

ARTIKEL 5188 **GEWICHT** 7,5 kg **VERPACKUNGSEINHEIT** 5 x 1500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ
48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360 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.**



TORTELLI PAPRIKA CHILI

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 sauttierten Paprikawürfeln, frischem Basilikum und geriebenem Parmesan. Wer's besonders scharf mag verfeinert die Pasta mit Chiliöl.

Fein gefüllt mit Ricotta und Paprikawürfel, abgerundet mit Chili und stimmigen Gewürzen

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
13129	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360 kg

**BIO – WEIL WIR DAVON
ÜBERZEUGT SIND!**



BIO EIERSPÄTZLE

vorgekocht, tiefgekühlt

ZUBEREITUNG FÜR 1 PORTION (200 G)

- kochen: tiefgekühlt ca. 2 Min.
- dämpfen: tiefgekühlt ca. 4 Min.



TIPP Ideal einsetzbar als Beilage zu Fleischgerichten oder für klassische BIO Käsespätzle.

Hergestellt aus österreichischem BIO Weizenmehl, BIO Eiern, BIO Hartweizengrieß und Gewürzen, Eianteil 20 %.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT	ARTIKELBESCHREIBUNG
13160	8 kg	4 x 2000 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 384 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 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



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 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg

*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 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



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.



ZERTIFIZIERT
cibus
trace
EIER aus
BODENHALTUNG
AT-Landwirtschaft

SAISONALE SPEZIALITÄTEN, DAS BESONDERE FÜR JEDEN JAHRESZEIT!



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

TORTELLI BÄRLAUCH

vorgekocht, tiefgekühlt, 01. Feb.–30. April

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

7839

GEWICHT

7,5 kg

VERPACKUNGSEINHEIT

5 x 1500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG

vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ
48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



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

TORTELLI SPARGEL

vorgekocht, tiefgekühlt, 01. Mai–30. Juni

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 geschwenkten Spargelspitzen, garniert mit Prosciutto di San Daniele.

ARTIKEL

7847

GEWICHT

7,5 kg

VERPACKUNGSEINHEIT

5 x 1500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG

vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ
48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



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

49081

GEWICHT

7,5 kg

VERPACKUNGSEINHEIT

5 x 1500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG

vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ
48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



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 JEDEN JAHRZEIT!



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.

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

ARTIKEL 49075 **GEWICHT** 7,5 kg **VERPACKUNGSEINHEIT** 5 x 1500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ
48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



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.

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

ARTIKEL 49076 **GEWICHT** 7,5 kg **VERPACKUNGSEINHEIT** 5 x 1500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ
48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



PFLANZLICHE TEIGWAREN, DIE ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT!

Mit den neuen Pflanzlichen 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 kalkuliert • geling sicher • 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!



KARTOFFELNUDELN

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 und Gewürzen.

ARTIKEL

7489

GEWICHT

10,0kg

VERPACKUNGSEINHEIT

4 x 2500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG

vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ
54 Ktn/PAL – 6 Lagen – 540 kg



PFLANZLICHE TEIGWAREN, DIE ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT!



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
13176	7,5kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



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
13177	7,5kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



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
13178	7,5kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg

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



*„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 DEZEMBER 2025

Ein Unternehmen der VIVATIS Holding AG.