

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.

Traditionell
hergestellt in



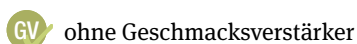
KÄRNTEN

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.



EU/ nicht EU Landwirtschaft
seit 2007 Bio zertifiziert



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
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
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
13138	7,5 kg	5 x 1500 g Karton

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



Typisch gefüllt mit Bröseltopfen, Graukäse und Blattspinat

TIROLER SCHLUTZKRAPPEN

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.



ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT
27833	7,5 kg	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.



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
48947	8,0 kg	4 x 2000 g Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
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
49015	8,0 kg	4 x 2000 g Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
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
48918	8,0 kg	4 x 2000 g Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
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.



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	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT
48825	7,5 kg	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	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT
13188	7,5 kg	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	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT
5188	7,5 kg	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.



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

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

ARTIKEL

13129

GEWICHT

7,5 kg

VERPACKUNGSEINHEIT

5 x 1500 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG

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

BIO – WEIL WIR DAVON ÜBERZEUGT SIND!



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

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.

ARTIKEL

13160

GEWICHT

8 kg

VERPACKUNGSEINHEIT

4 x 2000 g | Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG

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
13119	7,5 kg	5 x 1500 g Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
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 Salbutter und geschwenkten Cherrytomaten.

ARTIKEL	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT
7416	7,5 kg	5 x 1500 g Karton

ARTIKELBESCHREIBUNG
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
19066	7,5 kg	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 JEDE 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	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT
7839	7,5 kg	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	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT
7847	7,5 kg	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	GEWICHT	VERPACKUNGSEINHEIT
49081	7,5 kg	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 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
48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



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
48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



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 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!



Mit Kartoffeln aus Österreich und Gewürzen.

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.

ARTIKEL

7489

GEWICHT

10,0 kg

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



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
13177	7,5 kg	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 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
13178	7,5 kg	5 x 1500 g Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ 48 Ktn/PAL – 4 Lagen – 360kg



*„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.