

BRUNNER KÄRNTNER NUDELN

Das Drautal ist eines der schönsten Täler Kärntens. In dieser herrlichen Gegend, mit ihren saftig grünen Almen, der sauberen Luft und dem klaren Trinkwasser, produzieren wir in unserem kleinen Familienunternehmen mit größter Sorgfalt Kärntner Nudeln.

Die BRUNNER Nudel Produktion ist ein dynamisches Kärntner Familienunternehmen, das sich auf die Erzeugung von Kärntner Nudeln in verschiedensten Geschmacksrichtungen und Größen spezialisiert hat. Dabei ist die oberste Unternehmensmaxime die



ständige Einhaltung höchstmöglicher Frische und Qualität. Das IFS-Zertifikat mit „higher level“ (International Food Standard) belegt dies sehr eindrucksvoll. Nur streng ausgewählte natürliche Zutaten und Ingredienzien werden sorgfältig verarbeitet. Durch

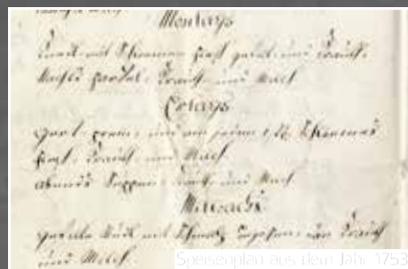


unsere perfekt abgestimmte Produktionskette werden unsere Produkte maschinell verpackt und schockgefroren. Das ermöglicht Ihnen eine mühelose und unkomplizierte Zubereitung in kürzester Zeit und garantiert einen hervorragenden, frisch zubereiteten Geschmack. Das Besondere an unseren Kärntner Nudeln ist der originale „Nudel-Verschluss“ – ein „handgekrendelter“ Teigrand. Unter „Krendeln“ versteht man die Kunst,

einen Kärntner Nudel so zu verschließen, dass er nicht nur die Fülle dicht hält, sondern auch ein kleines ornamentales Kunstwerk darstellt. Mit unseren Kärntner Nudel-Spezialitäten bieten wir Ihnen ein attraktives tiefgekühltes Convenience-Produkt an. Gaumenfreude auf höchster Ebene.

WUSSTEN SIE?

Die Kärntner Nudel – bereits 1753 erstmals in Spittal urkundlich erwähnt – ist wohl das Namhafteste unter allen Kärntner Gerichten, hat allerdings mit „normalen“ Nudeln nicht die geringste Ähnlichkeit. Es handelt sich vielmehr um eine Art „Krapfen“ aus Nudelteig, die mit den unterschiedlichsten, von herzhaft bis süß schmeckenden Füllungen zubereitet wird. Die BRUNNER Nudel Produktion bietet eine Vielzahl von Kärntner Nudel Spezialitäten für die Gastronomie und auch für daheim und garantiert neben einem hervorragenden Geschmack auch eine schnelle, unkomplizierte Zubereitung. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit unseren köstlichen Kärntner



DER KÄRNTNER NUDEL AWARD

Senden Sie uns Ihre kreativen Zubereitungsvorschläge für einen unserer Artikel zu und mit etwas Glück kommt Ihr Vorschlag ins Finale. Es sind attraktive Preise zu gewinnen.



VERPACKUNG



Beim gut sortierten Großhändler erhältlich!

„maschingekrendelt“
PE-Beutel mit 50 Stück
à 40 Gramm Rohgewicht.

„handgekrendelt“
PE-Beutel mit 25 Stück
à 80 Gramm Rohgewicht.

Unsere Teigtaschen werden – ohne Vorkochen – bei -196°C tiefgefroren. So können wir höchste Qualität garantieren und das ohne Zusatzstoffe.

ZUBEREITUNGSARTEN



1. KOCHEN – 8 Minuten (40g) bzw. 13 Min. (80g)
Teigtaschen tiefgekühlt 8 Minuten (40g) lang in leicht gesalzenem Wasser kochen. Herausheben, abtropfen lassen.
Tipp: Nudel mit gebräunter Butter und grünem Salat servieren. => Für den Kombidämpfer geeignet.<=



2. BACKEN – 10 Minuten
Tiefgekühlte Nudel mit Eigelb oder Combi-Phase bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 250°C 10 Min. backen.



3. FRITTIEREN – 5 Minuten
Tiefgekühlte Teigtaschen panieren und 5 Min. lang bei hoher Temperatur (175°C) frittieren. Als Snack im Körberl servieren!

AUCH AUF FACEBOOK



Für Anregungen und Wünsche, kontaktieren Sie uns bitte...

BRUNNER Kärntner Nudeln
Brunner GmbH
A-9753 Lind/Drau
Lessnig 2
Tel.: +43 4768/8101
www.kaerntnernudel.com
nudel@teigtaschen.at



DIE MIT DEN NUDELN!



ICH SPRECHE

VEGAN



...UND VEGETARISCH
VERSTEHE ICH AUCH.



KÄRNTNER KASNUDEL

Der Traditionelle

Der allseits beliebte Klassiker unter unseren Kärntner Nudeln, gefüllt mit fein passierten Kartoffeln, Topfen und frischen Kräutern. Einfach herrlich!

...auch handgeknetet
80g pro Stück

Serviervorschlag
4 Stück Kärntner Kasnudel mit zerlassener Butter übergießen. Dazu serviert man einen grünen Blattsalat.



KÄRNTNER FLEISCHNUDEL

Herzhaft gut

Über Buchenholz geräuchertes Schweinefleisch liefert die Fülle für diese würzige Köstlichkeit. Schmeckt gekocht und gebacken, mit Sauerkraut oder

...auch handgeknetet
80g pro Stück

Serviervorschlag:
3 Stück Kärntner Fleischnudel auf gekochtem Sauerkraut und Speckgrammerln serviert.



JEDER ISST VEGAN

Vegan mit natürlichen, regionalen Lebensmitteln.

Es muss nicht Tofu und Soja sein.

47% der Gäste würden auch vegan essen.

Studie Metro Mai 2015.

Veganer sind kleine Gruppe aber gut vernetzt.

Veganer werben für Ihr Lokal.

In der Gruppe entscheidet immer der Veganer wo gegessen wird.

Ohne vegane Gerichte verlieren Sie auch Fleischesser.

Vegane Speisen schmecken gut.

Sie werden auch von Vegetariern und Fleischessern gewählt.

Einfache Werbung mit Apps.

gratis Eintrag
zB. Vanila Bean oder Planet Vegan

ZUBEREITUNGSVORSCHLÄGE

Auf unserer Homepage haben wir eine Vielzahl von Zubereitungsvorschlägen für unsere unterschiedlich gefüllten Teigtaschen. Unter folgendem Link können sie diese aufrufen.

<http://www.teigtaschen.at/rezeptur/>



TRADITION, MAL ANDERS.

KÄRNTNER STEINPILZNUDEL

Sehr exquisit

Nur ausgewählte Steinpilze, vermergt mit Kartoffeln werden zur Kreation dieser delikaten, gefüllten veganen Teigtasche verwendet.

...auch handgeknetet
80g pro Stück

Serviervorschlag
4 Stück Kärntner Steinpilznudel mit zerlassener Olivenöl-Butter übergießen. Dazu serviert man einen grünen Blattsalat.



BROCCOLI-SPARGEL-NUDEL

Einfach gut

Frischer Spargel und herrliche Broccoli-Röschen vermergt mit passierten Kartoffeln führen zum köstlichen Inhalt dieser veganen Teigtasche.

Neu

Serviervorschlag
4 Stück Broccoli-Spargelnudel mit erwärmten Olivenöl übergießen und mit Schnittlauch bestreuen. Dazu paßt ein feiner gemischter Salat.



KÄRNTNER ERDÄPFELNUDEL

Der Purist

Frische Kräuter und eine feine Kartoffelfülle ergeben die Grundlage dieser delikaten gefüllten veganen Teigtasche.

Serviervorschlag
4 Stück Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter übergießen und mit frischem Bärlauch anrichten. Dazu serviert man einen grünen Blattsalat.



KÄRNTNER BÄRLAUCHNUDEL

Der Wilde

Frischer Bärlauch vermergt mit passierten Kartoffeln gibt dieser veganen Teigtasche ihre frühlingshafte Note.

Serviervorschlag
4 Stück Bärlauchnudel mit zerlassener Butter übergießen und mit frischem Bärlauch anrichten. Dazu serviert man einen grünen Blattsalat.



TIROLER SCHLUTZKRAPPEN

Der Tiroler

Eine Komposition aus Kartoffel, Sauerrahm, Schnittlauch und Knoblauch ergibt die Fülle dieser würzigen Teigtasche.

Serviervorschlag
4 Stück Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter übergießen und mit frischem Bärlauch anrichten. Dazu serviert man einen grünen Blattsalat.



KÄRNTNER SPINATNUDEL

Der Vegetarier

Gedämpfter, passierter Blattspinat mit Topfen und geriebenem Parmesan vermergt, ergibt die Fülle dieser köstlichen Teigtasche.

...auch handgeknetet
80g pro Stück

Serviervorschlag:
4 Stück Kärntner Spinatnudel mit zerlassener Butter übergießen und mit Blattsalat servieren.



TOMATEN-MOZZARELLANUDEL

Sehr italienisch

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum – klingt sehr italienisch. Und genauso schmecken diese Nudel.

Serviervorschlag
4 Stück Tomaten-Mozzellanudel mit zerlassener Butter übergießen und mit grünem Blattsalat servieren.



KÜRBISKERNNUDEL MIT FRISCHKÄSE

Zur Kürbiszeit

Neu auf dem Markt ist diese köstliche Kreation mit einer delikaten Fülle aus Kürbiskernen, Kartoffeln und Frischkäse.

Serviervorschlag:
4 Stück Kürbiskernnudel auf Vogelsalat und mit Kernöl anrichten.



KÄRNTNER KLETZENNUDEL

Das Dessert

Nach Großmutter's Rezept wird bei uns auch heute noch diese süße Spezialität der Kärntner Küche zubereitet. Die köstliche Fülle? Gedörnte Birnen, Topfen, Zimt und Zucker. Ein himmlisches Vergnügen!

Serviervorschlag:
4 Stück Kletzennudel mit zerlassener Butter übergießen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Mit einem Glas frischer, gekühlter Milch servieren.



EINFACH.SCHNELL.KÖSTLICH

Einzel entnehmen und gefroren ins kochende Wasser geben!

