

## RAVIOLES BRUNNER DE CARINTHIE

Le Drautal est l'une des plus belles vallées de Carinthie. C'est dans cette magnifique région, aux pâturages verdoyants, avec son air pur et son eau d'une grande clarté que nos ravioles carinthiennes sont produites avec le plus grand soin dans notre petite entreprise familiale.

La société BRUNNER Nudel Produktion est une entreprise familiale dynamique, spécialisée dans la production de ravioles carinthiennes dans différents grammages et saveurs. La priorité absolue de notre entreprise est de maintenir la fraîcheur et la qualité



constamment au plus haut niveau possible comme en témoigne le certificat IFS (International Food Standard) obtenu avec mention « higher level ».

Nos ingrédients font l'objet d'une sélection rigoureuse avant d'être transformés méticuleusement. Grâce à notre chaîne de



production parfaitement intégrée, nos produits sont conditionnés et congelés mécaniquement.

Ainsi, vos plats peuvent être ensuite cuisinés sans effort, très simplement et rapidement avec la garantie d'un produit frais et très savoureux.

La particularité de nos ravioles carinthiennes réside dans la fermeture originale de la pâte : le bord est « couronné à la main ». La couronne consiste à sceller la pâte des ravioles carinthiennes de telle sorte qu'elles puissent garder toute leur

garniture à l'intérieur tout en ajoutant une petite touche artistique ornementale.

Nos spécialités de ravioles carinthiennes vous sont proposées sous forme de produit surgelé prêt à servir dans une présentation attrayante. Pour le plus grand plaisir de vos papilles.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les ravioles carinthiennes, mentionnées pour la première fois en 1753 dans

un document de Spittal, sont probablement la spécialité culinaire la plus célèbre de Carinthie.

Il faut bien les distinguer des pâtes « traditionnelles ».

Il s'agit plutôt d'une sorte de « beignet » réalisé à partir de pâtes alimentaires et qui se décline dans une grande variété de garnitures gourmandes du « salé au sucré ». L'entreprise BRUNNER Nudel Produktion offre une large gamme de spécialités de ravioles carinthiennes, destinée au secteur de la restauration hors foyer mais également aux ménages. Outre leur goût savoureux, l'entreprise garantit des produits simples et rapides à préparer. Faites-vous plaisir et comblez vos convives grâce à notre délicieuse spécialité carinthienne « Schmankalan » (délices culinaires).



## L'AWARD DES MEILLEURES RAVIOLES CARINTHIENNES

Envoyez-nous vos suggestions de préparation et vos idées créatives pour compléter nos articles. Avec un peu de chance, votre suggestion sera sélectionnée pour participer à la finale. À gagner : de formidables lots !



## CONDITIONNEMENT



Disponible chez tous les grossistes bien achalandés

« couronnées mécaniquement »  
Sachet en PE de 50

« couronnées à la main »  
Sachet en PE de 25

Nos ravioles sont surgelées à -196°C sans pré-cuisson. Ceci permet de garantir la meilleure qualité et l'absence de tout additif.

## SUGGESTIONS DE PRÉPARATION



**1. À LA CASSEROLE - 8 minutes (40g) ou 13 minutes (80g)** Plonger les pâtes surgelées pendant 8 minutes (40 g) dans de l'eau légèrement salée. Égoutter avant de servir.

Conseil : servir les ravioles avec une noix de beurre doré et de la salade verte. => Convient pour une cuisson aux fours à vapeur.<=>



**2. AU FOUR - 10 minutes**  
Badigeonner les ravioles surgelées avec du jaune d'œuf ou du Combi Phase et laisser cuire à four préchauffé à 250°C pendant 10 minutes.



**3. EN FRITTEUSE - 5 minutes**  
Paner les ravioles surgelées et laisser frire pendant 5 minutes à haute température (175°C). Servir sous forme de snacks dans une corbeille !

## ÉGALEMENT SUR FACEBOOK



Pour toute question ou suggestion, vous pouvez nous contacter...

Ravioles BRUNNER de Carinthie  
Brunner GmbH  
A-9753 Lind/Drautal  
Lessnig 2  
Tél. : +43 4768/8101  
www.kaerntnernudel.com  
nudel@teigtaschen.at



CEUX AVEC LES NOUILLES!



JE PARLE

VEGAN



... ET COMPRENDS VÉGÉTARIEN AUSSI.



WWW.KAERTNERNUDEL.COM



### RAVIOLES DE CARINTHIE AU FROMAGE BLANC



La recette traditionnelle

Le grand classique très apprécié parmi nos raviolis carinthiens, farcies de pommes de terre finement écrasées, de fromage blanc et d'herbes fraîches. Tout simplement délicieux !

... également couronnées à la main 80 g par raviole

Suggestion de présentation : Disposer 4 raviolis puis verser le beurre fondu. Servir avec une salade verte.



### RAVIOLES TYROLIENNES AU POMME DE TERRE ET CRÈME SURE



Le Tyrolien

La farce est composée de pommes de terre, crème aigre, ciboulette et ail pour un bon goût relevé.

Suggestion de présentation : Disposer 4 raviolis, verser le beurre fondu et ajouter de l'ail sauvage frais. Servir avec une salade verte.



### RAVIOLES DE CARINTHIE AUX TOMATES ET MOZZARELLA



Très italien

Tomates et mozzarella au basilic : des accents très italiens. Et un goût également très ensoleillé.

Suggestion de présentation : Verser le beurre fondu sur 4 raviolis tomates et mozzarella et servir avec une salade verte.



### RAVIOLES DE CARINTHIE À LA VIANDE



Savoureusement bonnes

La garniture est composée de porc fumé au bois de hêtre ce qui garantit le bon goût aux notes relevées. Cuire dans une casserole d'eau ou au four et servir avec un accompagnement de choucroute ou d'un potage.

... également couronnées à la main 80 g par raviole

Suggestion de présentation : Disposer 3 raviolis sur une choucroute chaude et servir avec des lardons.



### RAVIOLES DE CARINTHIE AUX ÉPINARDS



Le Végétarien

Les épinards feuilles cuits à la vapeur, mélangés avec du fromage blanc et du parmesan râpé. Donnent à cette garniture son bon goût relevé.

... également couronnées à la main 80 g par raviole

Suggestion de présentation : Disposer 4 raviolis, verser le beurre fondu puis servir avec de la salade verte.



### RAVIOLES DE CARINTHIE AUX GRAINES DE COURGE ET FROMAGE FRAIS



À la saison des citrouilles

La nouveauté du marché : une délicieuse création avec une délicate garniture de graines de courge, pommes de terre et fromage frais.

Suggestion de présentation : Disposer 4 raviolis aux graines de courge sur de la mâche et servir avec un filet d'huile.



## TOUT LE MONDE MANGE VEGAN

- ✓ Végan avec des aliments naturels et régionaux. *Il n'y a pas que le tofu et le soja dans le végan.*
- ✓ 47% des clients se disent disposer à manger vegan au restaurant. *Étude Metro Mai 2015.*
- ✓ Les personnes vegan représentent un petit groupe très connecté. *Les personnes vegan font de la publicité pour votre établissement.*
- ✓ Dans un groupe, c'est toujours la personne vegan qui décide où manger. *Si vous ne proposez pas de plat vegan, vous perdez également les clients qui mangent de la viande.*
- ✓ La nourriture vegan a bon goût. *Les plats vegan sont également choisis par les végétariens et ceux qui mangent de la viande.*
- ✓ Promouvoir son établissement très simplement à l'aide d'une application. *Inscription gratuite*

## SUGGESTIONS DE PRÉPARATION

Sur notre site Internet, vous trouverez de nombreuses suggestions supplémentaires pour la préparation de nos différentes raviolis. Vous pouvez y accéder en cliquant sur le lien suivant.

[www.teigtaschen.at/rezeptur/](http://www.teigtaschen.at/rezeptur/)



### RAVIOLES DE CARINTHIE AUX CÈPES



Absolument exquis

Des cèpes hautement sélectionnés uniquement mélangés aux pommes de terre donnent à la garniture vegan son goût si délicat

... également couronnées à la main 80 g par raviole

Suggestion de présentation : Disposer 4 raviolis puis verser le beurre à la sauge fondu. Servir avec une salade verte.



### RAVIOLES DE CARINTHIE AUX POMMES DE TERRE



Le Puriste

Des herbes fraîches et des pommes de terre composent cette raviole vegan subtilement farcie.

Suggestion de présentation : Disposer 4 raviolis, verser le beurre fondu et ajouter de l'ail sauvage frais. Servir avec une salade verte.



### RAVIOLES DE CARINTHIE AUX POIRES



Le Dessert

Nous préparons ce plat sucré, une spécialité de la cuisine carinthienne, aujourd'hui encore, selon la recette de grand-mère. Quelle est cette succulente garniture ? Des poires séchées, du fromage blanc, de la cannelle et du sucre. Un divin régal

Suggestion de présentation : Verser le beurre fondu sur 4 raviolis puis saupoudrer de cannelle et de sucre. Servir avec un verre de lait froid.



### RAVIOLES DE CARINTHIE BROCOLI ET ASPERGES



Tout simplement bon

Les asperges fraîches et les succulents bouquets de brocoli mélangés aux pommes de terre écrasées composent la délicieuse farce de ces raviolis vegan.

**NOUVEAU**

Suggestion de présentation : Verser l'huile d'olive chaude sur 4 raviolis et parsemer de ciboulette. Se marie parfaitement avec une salade mixte.



### RAVIOLES DE CARINTHIE À L'AIL SAUVAGE



Le côté sauvage

L'ail sauvage frais mélangé aux pommes de terre écrasées donne à cette raviole vegan une jolie note printanière.

Suggestion de présentation : Disposer 4 raviolis, verser le beurre fondu et ajouter de l'ail sauvage frais. Servir avec une salade verte.



SIMPLE. RAPIDE. DÉLICIEUX

Détacher les raviolis séparément et les verser dans de l'eau bouillante !



LA TRADITION, RÉ INVENTÉE.