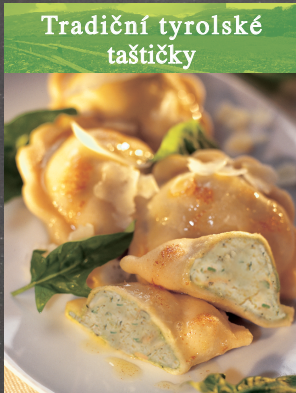
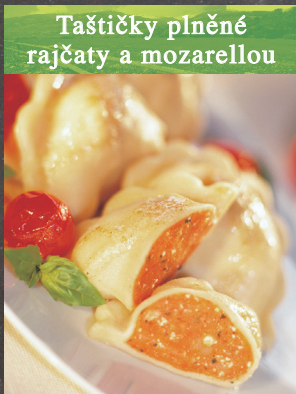


Návrh na podávání:
4 kusy korutanským taštiček plněných tvarohem polijte rozpuštěným máslem.
K tomu se podává zelený listový salát.



Návrh na podávání:
4 kusy ladinských raviol polijte rozpuštěným máslem a ozdobte čerstvým medvědí česnekem.
K tomu se podává zelený listový salát.



Návrh na podávání:
4 kusy taštiček plněných rajčaty a mozzarellou polijte rozpuštěným máslem a podávejte s listovým salátem.



Návrh na podávání:
3 kusy korutanským taštiček plněných masem podávané na vařeném kyselém zelí a se škvarkama.



Návrh na podávání:
4 kusy korutanským taštiček plněných špenátem polijte rozpuštěným máslem a podávejte s listovým salátem.



Návrh na podávání:
4 kusy taštiček plněných dýňovými semínky na polníčku a ochuceno dýňovým olejem.



Výrazně dobré

Na bukovém dřevě uzené vepřové maso dodává této kořeněné pochoutce plnou chuť. Chutnají skvěle vařené i pečené, s kysaným zelím nebo také do potěvek.

Vegetarián

Spařený, pasírovaný špenát s tvarohem a strouhaným parmezánem, dodává této vynikající těstové taštičce plnou chuť.

V období dýně

Nové na trhu v této chutné variaci s delikátní náplní z dýňových semínek, brambor a čerstvým sýrem.

PURE PERFECTION TO EAT



UVAŘ MĚ
ZMRAZ MĚ
UPEČ MĚ

BUĎ KREATIVNÍ



Návrh na podávání:
4 kusy korutanským taštiček plněných hříby polijte rozpuštěným šalvějovým máslem.
K tomu se podává zelený listový salát.



Návrh na podávání:
Sladké taštičky plněné tvarohem podávejte s rozpuštěným máslem a cukrem. Výborně chutnají i s vanilkovou polevou.



Návrh na podávání:
4 kusy plněných taštiček polijte rozpuštěným máslem a posypat skořicí a cukrem. Podávejte se sklenicí čerstvého chlazeného mléka.



Velmi luxusní

K výrobě této delikátní, plněné těstové taštičky se používají jen vybrané hříbky s přídavkem brambor.

Prostě sladké

Jemná dezertová variace je plněna hrubým drobečkovým tvarohem smíchaným s trochou strouhanky a jemným citrónovým aroma. Podávat můžete tuto jemnou sladkost jednoduše s cukrem a rozpuštěným máslem nebo vanilkovým krémem nebo jednoduše na ovocném pyru.

Dezert

Tato specialita korutanské kuchyně se u nás i dnes připravuje dle babiččina receptu. Chutná náplň? Sušené hrušky, tvaroh, skořice a cukr. Nebeský požitek!



Návrh na podávání:
13 minut povařte a vychutnejte si s přepuštěným máslem a zeleným salátem – chutná jednoduše skvěle!



Návrh na podávání:
4 kusy taštiček plněných medvědí česnekem polijte rozpuštěným máslem a ozdobte čerstvým medvědí česnekem. K tomu se podává zelený listový salát.



Originál

Korutanské národní jídlo – podle babiččina receptu. Taštičky "Kasnu-del" jsou plněny brambory, tvarohem, česnekem, čerstvou mátou a petrželkou, ochucené pepřem a křišťálově čistou vodou z našeho vlastního skalního pramene.

Divočák

Čerstvý medvědí česnek s pasírovanými brambory dodává této těstové taštičce její jarní nádech.

SNADNO.RYCHLE.CHUTNĚ

Jednotlivě odeberte
a zmrazené vložte
do vařící vody!



BRUNNER KORUTANSKÉ NUDLE

Drautal je jedno z nejhezčích údolí v Korutanech. V této nádherné krajině s jejími sytě zelenými loukami, čistým vzduchem a průzračně čistou pitnou vodou vyrábíme v našem malém rodinném podniku velmi pečlivě korutanské taštičky.

BRUNNER Nudel Produktion je mladý, dynamický korutanský rodinný podnik s 25 zaměstnanci, který se specializoval na výrobu korutanských taštiček v různých chuťových variantách. Přitom je v podniku nejvyšší zásadou stále udržování nejvyšší možné čerstvosti a kvality. Certifikát IFS s „higher level“ (International Food



Standard) to jasně dokazuje.

Pečlivě zpracováváme pouze přísně vybírané přírodní suroviny a ingredience. Díky našemu perfektně sladěnému výrobnímu řetězci jsou naše výrobky strojově baleny a



mrazeny šokem.

To vám umožní snadnou a nekomplikovanou přípravu v nejkratší době a zajišťuje vám vynikající chuť čerstvě uvařených pokrmů.

Zvláštností našich korutanských taštiček je originální „taštičkový uzávěr“ - „ručně upravený“ okraj těsta. Tato úprava zvaná „Krendeln“ je uměním uzavřít korutanskou taštičku tak, aby jen nedržela náplň uvnitř, ale byla také malým uměleckým dílem.

Naše korutanské taštičkové speciality nabízí atraktiv-

ní hluboce zmrazený konvenční produkt. Labužnický zážitek nejvyšší úrovně.

VĚDĚLI JSTE?

Korutanské taštičky – známé a ceněné již ve středověku – je asi nejstálejší ze všech korutanských pokrmů, nemá však nic společného s „normálními“ nudlemi. Jedná se spíše o jistý druh „koblih“ z nudlového těsta, které jsou připravovány s nejrůznějšími náplněmi od pikantních až po sladké. BRUNNER Nudel Produktion nabízí mnoho korutanských taštičkových specialit pro gastronomii i domácnosti a zaručuje vedle vynikající chutě i rychlou, nekomplikovanou přípravu. Rozmazlete sebe i své hosty chutným korutanskou delikatesou „Schmankalan“.



NAŠE DRUHY

- 🥟 Taštičky plněné tvarohem (40g a 80g)
- 🥟 Taštičky plněné masem (40g a 80g)
- 🥟 Taštičky plněné brambory (40g a 80g)
- 🥟 Taštičky plněné špenátem (40g a 80g)
- 🥟 Taštičky plněné hřiby (40g a 80g)
- 🥟 Taštičky plněné dýní (40g)
- 🥟 Taštičky plněné rajčaty a mozzarelou (40g)
- 🥟 Taštičky plněné medvědí česnekem (40g)
- => jen na jaře
- 🥟 Tyrolské ladinské ravioly (40g)
- 🥟 Plněné taštičky (sladké) (40g)
- 🥟 Taštičky plněné tvarohem (sladké) (40g)

BALENÍ



„strojově spojované“
PE sáček s 50 kusy
à 40 gramů hrubé váhy.

V dobře zásobeném
velkoobchodě!



„ručně spojované“
PE sáček s 25 kusy
à 80 gramů hrubé váhy.

Naše těstové taštičky jsou zmrazeny při -196°C bez předvaření. Tak můžeme zaručit tu nejvyšší kvalitu.

DRUHY PŘÍPRAVY



1. VAŘENÍ – 8 minut (40g) popř. 13 min. (80g)
Hluboce zmrazené taštičky z těsta vařte 8 minut (40g) v lehce osolené vodě. Vyjměte, nechte okapat. Tip: Taštičky podávejte s přepuštěným máslem a zeleným salátem. => Vhodné pro konvektomat.<=



2. PEČENÍ – 10 minut
Hluboce zmrazené taštičky potřete žloutkem nebo přípravkem Combi-Phase a pečte v předehřáté troubě při 250°C 10 min.



3. FRITOVÁNÍ – 6 minut
Hluboce zmrazené taštičky z těsta obalte v trojobalu a 6 min. fritujte při vysoké teplotě (175°C). Podávejte v košíku jako snacky!

TAKÉ NA FACEBOOKU



Kontaktujte nás s náměty a přáními ...

BRUNNER Kärntner Nudel ProduktionsgmbH

A-9753 Lind/Drau
Lessnig 2

Tel.: +43 4768/8101 0

www.kaerntnernudel.com
nudel@teigtaschen.at



DIE MIT DEN NUDELN!

HEJ ŠPAGETY, ZÁLEŽÍ NA HODNOTÁCH UVNITŘ.



WWW.KAERNTNERNUDEL.COM