



KARNERTA goes GAST

Auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg vom 09.-13. November 2019 werden wir Ihnen wieder zeigen, dass wir Spezialisten in den Produktwelten Fleisch, Fisch und Teigwaren in Österreich sind.

Dieses Jahr präsentieren wir Ihnen unter anderem aus unserer Dry Aged Linie ein ganz besonderes Schmankerl:

Purer Fleischgenuss mit KARNERTA's Dry Aged Calf

Das Dry Aged Calf von KARNERTA reift garantiert und optimal 18 Tage am Knochen. Bei dieser Art der Reifung wird das Fleisch besonders kräftig und aromatisch im Geschmack. Dazu wird ausschließlich Qualitätskalbfleisch verwendet. Anschließend werden aus dem Kalbsrücken die Kalbskronen und das PrimeRib von Hand ‚ausgebandelt‘.

Hinter dem Begriff „DRY AGED“ steckt ein jahrzehntealtes, fast in Vergessenheit geratenes Reifungsverfahren für Rindfleisch, das in den 70er Jahren nach der Erfindung der Vakuumverpackung aus Kostengründen von der modernen, sog. „Wet Aged“ Reifung abgelöst wurde.

Aus **KARNERTA's** Produktwelt der Teigwaren führen wir Ihnen ideal für den Herbst | Winter unsere neuen Teigwaren Spezialitäten vor: **Tortelli Lachs** – ein absolutes Trendprodukt- mit bestem Wildlachs von unserer Marke **CERNYs**, die seit 2016 Teil des Unternehmens ist.

Wir freuen uns auf zahlreiche Besucher. Zu finden sind wir in **Halle 10** nahe dem Eingang zur Halle 9.

1954 gegründet zählt KARNERTA mehr als ein halbes Jahrhundert später zu den heimischen Top-Produzenten sowie -Lieferanten für die Gastronomie, Hotellerie, Großküchen sowie dem Lebensmitteleinzelhandel. Was uns auszeichnet, sind bestimmt unsere lange Fleischermeistertradition, unsere kreativen und innovativen Produktideen und die konsequente Verarbeitung österreichischer Rohstoffe. Besonders stolz ist KARNERTA daher auf ihre Qualitätsprodukte aus Eigenproduktion. Ebenso zeigt KARNERTA durch laufende Produktinnovationen wie z.B. Beef Ribs slow cooked, dass auch Traditionsunternehmen sich am Puls der Zeit befinden. Ein wichtiger Eckstein unserer Firma sind unsere Gastronomiestandorte wie auch unser Logistiknetzwerk in ganz Österreich. Auch in Zukunft werden wir unsere Qualitätsphilosophie weiterverfolgen, denn nur ein gutes Essen hält Leib und Seele zusammen.

Rückfragehinweis: Eva Obersteiner

M: e.obersteiner@karnerta.at

KARNERTA GmbH | Südring 334 | 9020 Klagenfurt