

## PRESSEINFORMATION

**Grigliato, colorato e invecchiato!**

### **Neue Zubereitung in der Bio-Hofmanufaktur LaSelva: Artischocken-Klassiker gegrillt & farbenfrohe Antipasti.**

LaSelva Bio-Feinkost entlockt seinen Artischocken neue Geschmacksnoten, präsentiert malerischen Genuss und einen drei Jahre im Eichenfass gealterten Aceto Balsamico.



**Gräfelfing & Albinia - Orbetello (Toscana), Januar 2018: Zwischen Kornspeicher, Weinberg und Pinien steigt der Küchendampf der toskanischen Hofmanufaktur auf. Innerhalb von 4 Tagen wurden im letzten Mai 50.000 Artischocken des Bio-Landgutes LaSelva für eine neue Zubereitung von Hand geschält. LaSelva Bio-Feinkost entlockte erstmals seinem maremmanischen Klassiker durch**

**Grillen eine besonders intensive Geschmacksnote. Das neue Antipasto „Carciofi grigliati“ ist mit LaSelva-Petersilie in Öl eingelegt und leicht pikant gewürzt. Im zweiten neuen Bio-Antipasto kombiniert LaSelva farbenfroh drei typisch mediterrane Vorspeisenklassiker. Süße halbgetrocknete LaSelva-Tomaten, feinsäuerliche Kapern und kräftige, dunkle, entsteinte Oliven vereinen sich in nativem Olivenöl extra zu der Bio-Spezialität „Tris mediterraneo“. Der drei Jahre im Eichenfass gealterte Balsamessig „Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato“ begleitet besonders würzig die zwei Neuheiten. Er und die Bio-Antipasti der Hofmanufaktur sind ab sofort im Premium-Sortiment von Bio-Feinkost LaSelva zu finden.**



**Tra campi e ufficio: Der kleine, feine Beitrag der Hofmanufaktur bei LaSelva.**



Die toskanische Hofmanufaktur von LaSelva befindet sich in der südlichen Region „Maremma“, zwischen Feldern und zentralem Büro des über 800 Hektar großen Bio-Landgutes des Feinkostherstellers. Auf 1050 Quadratmetern werden jährlich 1 Million Bio-Feinkost-Gläser produziert. Neben der Verarbeitungsanlage im einstündig entfernten

Donoratico, wo jährlich zirka 19 Millionen Gläser abgefüllt werden, spielt die Kreativküche eine kleine, aber feine und wichtige Rolle. Hier entstehen neue Rezepturen, 210.000 Kilogramm Halbfertigprodukte für Pesto und von Hand vorbereitete Rohstoffe für die Weiterverarbeitung. Auch wäre ohne die komplett dort kreierten und in Gläser abgefüllten Besonderheiten die Bio-Genusskultur von LaSelva nicht denkbar.

## PRESSEINFORMATION

### **Deliziosa: Die Kreativküche der Hofmanufaktur.**

Gekochte Gemüse, Gemüse-Cremes, gegrillte Antipasti, eingelegte Kräuter und Gemüse in Öl oder süß-sauer, handgeschältes Obst und typisch italienische Kochzutaten stehen auf dem Programm: Wie wäre es mit Gemüsefond, eingelegten Paprika oder gegrillten dunklen Oliven? Kochen Sie gerne mit einem Zwiebel-Paprika Confit, Rosmarin oder Habanero oder streichen Sie Spargelcreme auf den Toast? LaSelva Besonderheiten sind die halbtrockneten Tomaten, die „Pomodori semiseccchi“ und extravagante Pesti mit Oliven, Petersilie oder Kürbis.

Direkt vom Feld, gewaschen und von Hand geschält wandern die Feldfrüchte in die Verarbeitung unter der Manufakturleitung der Qualitätsmanagerin Monika Mayer. Seit 21 Jahren kocht die Manufaktur-Küche für LaSelva. Ihre Räumlichkeiten wurden in den letzten zwei Jahren neu strukturiert und modernisiert, weitere Tanks für Olivenöl und eine Phytosanierung, eine Reinigung des Prozesswassers durch Schilfrohr, auf 700 Quadratmeter neben den Verarbeitungsgebäuden installiert.

### **Lavoro manuale tradizionale: Ort der Handarbeit und Hofführungs-Station.**



*„Zusammen mit der größeren Anlage in Donoratico auf 12.000 Quadratmeter haben wir zwei vollwertige Produktionsstätten unter eigener Regie. Je nach Anforderung der individuellen Spezialitäten bieten sie für die Verarbeitung das passende Umfeld. Die Manufaktur ist der Ort der Ideen, Experimente und traditionellen Handarbeit und seit Beginn an Hofführungs-Station. Wir freuen uns immer über das Interesse unserer Agriturismo-Gäste und Toskana-Urlauber, die auf der Hofführung vorbeischaun“, freut sich Monika Mayer.*

Neben Christian Stivaletti, dem Geschäftsführer von LaSelva Italien, verantwortet Monika Mayer die Verarbeitung auf dem Landgut und das Qualitätsmanagement der Marke LaSelva. Die Diplom Lebensmitteltechnologin lebt seit 18 Jahren in der Toskana und gehört zu den langjährigen Mitarbeitern der durch Bio-Pionier Karl Egger gegründeten Feinkostproduktion.

**Premiere  
in der  
Zubereit-  
ung**

**Carciofi grigliati – erstmalig gegrillte Artischocken: besondere Geschmacksnote und leicht pikant gewürzt mit Chili, Knoblauch und Petersilie.** (180g, eVP 7,95 €/St.)



Der maremmanische Klassiker von LaSelva wurde neu zubereitet: Für das neue Antipasto „Carciofi grigliati“ von LaSelva Bio-Feinkost wurden innerhalb von 4 Tagen 50.000 Artischocken des Bio-Landgutes von Hand geschält und ihr weicher Kern geteilt. Erstmals in ihrer Artischockengeschichte entschied sich die Manufaktur für das Grillen – mit einem unwiderstehlichen Geschmacksergebnis: Die Hitze entlockt der milden Feldfrucht eine besonders intensive Geschmacksnote und

## PRESSEINFORMATION

verstärkt den unverkennbaren Eigengeschmack. Die „Carciofi grigliati“ sind mit würziger, frisch geernteter LaSelva-Petersilie in Öl eingelegt und mit etwas Chili und Knoblauch leicht pikant gewürzt.

Die „Carciofi grigliati“ rangieren durch die aufwendige Handarbeit und vielfältigen Verarbeitungsstufen im Premium-Antipasti-Segment. Premiere neben der Grillzubereitung ist auch die Würze. Sind doch bei den Klassikern die in Öl eingelegten Artischockenviertel oder deren ganze Artischockenherzen pur zu genießen.

**Cucina LaSelva:** Die gegrillten Artischocken in Öl werden als Vorspeise oder Beilage serviert. Verwenden Sie sie auch in Salaten, zu Pasta und Reis oder zur Bereicherung Ihrer Pizza. Rezepte gibt es unter [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio).



In der südlichen toskanischen Region Maremma werden die Artischocken auch in anderer Form gegessen: Die Toskaner verwenden sie als gekochte Gemüsebeilage. Wiederum eingelegt in nativem Olivenöl extra sind sie die Lieblingsspezialität von Christian Stivaletti. Der LaSelva Geschäftsführer ist in Grosseto mit seinen „Carciofi“ auf dem Essensplan groß geworden. So schnell vergisst man ein „Carciofi“ Genusserlebnis nicht.



Auf den abgeernteten, naturbelassenen Feldern erinnern die eleganten, lila Artischockenblüten an die eingelegten Bio-Köstlichkeiten. Bei LaSelva bleiben alle Artischocken stehen, die zu groß für die Verarbeitung oder aufgegangen sind. Dann blühen sie im weiteren Verlauf und symbolisieren den

Naturkreislauf. Die verblühten Bio-Feldfrüchte werden wieder in den Boden eingearbeitet oder kehren über die Kompostierung als wertvoller Humus auf das Feld zurück.

**Zutaten:** Artischocken\* 64%, Sonnenblumenöl\* 25%, natives Olivenöl extra\* 8%, Weinessig\*, Meersalz, Zitronensaft\*, Petersilie\* 0,5%, Chili\* 0,06%, Knoblauch\* 0,4%.  
\*aus kontrolliert ökologischem Landbau

**NEU** **Tris Mediterraneo – halbtrocknete Tomaten, Kapern und getrocknete, dunkle Oliven: farbenfrohe Kombination dreier Antipasti-Klassiker.**  
(180g, eVP 5,95 €/St.)



Leuchtend rot, grün und schwarz: im neuen Bio-Antipasto „Tris Mediterraneo“ kombiniert LaSelva Bio-Feinkost farbenfroh drei typisch mediterrane Vorspeisenklassiker. Die bissfesten halbtrockneten LaSelva-Tomaten mit dem saftigen, süßen Kern treffen auf die fein-säuerliche Würze der südländischen Kapern. Die entsteinten, dunklen Oliven aus Apulien geben frisch getrocknet ihr kräftiges Aroma dazu.

## PRESSEINFORMATION

Eingelegt in nativem Olivenöl extra vereinen sich die mediterranen Klassiker der Vorspeisenwelt zu einer besonderen Farbenkomposition.

**Cucina LaSelva:** Bei LaSelva isst auch das Auge mit. Auf der Suche nach neuen Varianten fiel der Lebensmitteltechnologin Monika Mayer der schöne Farbkontrast von Oliven, Tomaten und Kapern in ihrem Reisgericht auf. Hinzu kommt natürlich das harmonische Geschmackserlebnis dieser drei verarbeiteten Feldfrüchte.

Besonders schön machen sich die Drei auf grünem Salat oder weißem Reis. Sie sind perfekt auf geröstetem Brot oder als Zutat in Gemüsetorten. Der mediterrane Geschmack passt hervorragend zu gegrilltem Fisch oder zur Pasta. „Tris Mediterraneo“ mundet auch einzeln zum Aperitif und als Vorspeise. Rezepte gibt es unter [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio).



**Zutaten:** Tomaten\* 40%, Kapern\* 11%, entsteinte dunkle Oliven\* 8%, natives Olivenöl extra\* 39%, Meersalz, Weinessig\*. \*aus kontrolliert ökologischem Landbau

**NEU** **Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato – Balsamessig aus Modena IGP: besonders dichter und kräftiger Geschmack, drei Jahre im Eichenfass gealtert.** (250ml, eVP 9,95 €/St.)



Besonders dicht und kräftig im Geschmack ist der neue „Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato“ von LaSelva Bio-Feinkost. Dieses hochwertige, klassische Bio-Produkt aus der traditionellen Essig-Metropole Modena mit zirka 60 Prozent konzentriertem Traubenmost ist mindestens drei Jahre im Eichenfass gealtert.

**Cucina LaSelva:** Sein unverwechselbarer süßsaurer und harmonischer Geschmack macht den Aceto Balsamico zu einem unverzichtbaren Würzmittel in der Küche. Bei vielen individuellen Gerichten und kreativen Menüs bringt er seine raffinierte Note mit ein. Besonders köstlich findet ihn LaSelva Vertriebsmitarbeiter Michele d’Erasmus in traditioneller Kombination. Er gibt ihn auf gekochtes Artischockengemüse, ein Augen- und Gaumenschmaus zugleich. Klassisch verwendet man den Essig als Würze für Salate, für Fleischgerichte und Rohkost. Rezepte gibt es unter [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio).

**Zutaten:** Konzentrierter Traubenmost\*, Weinessig\*. \*aus kontrolliert ökologischem Landbau

+++ ENDE +++ Abdruck honorarfrei. Über ein Belegexemplar würden wir uns freuen.

## PRESSEINFORMATION

**Presseservice: [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)**

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Pressereisen, Kooperationen. Online-Shop mit Produktinformationen.

**Contatto: Kontakt**

LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer, Pasinger Str. 94, DE-82166 Gräfelfing

Telefon 00 49 (0)89/89 55 80 68-78, Telefax 00 49 (0)89/8 54 56 52

Mobil: 00 49 (0)162 708 40 07

E-Mail: [denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio](mailto:denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio)



**Kurzportrait: LaSelva Toskana Bio-Feinkost.**

Das toskanische Bio-Landgut von LaSelva ist in 38 Jahren von 7 ha auf insgesamt 830 ha herangewachsen. Zu LaSelva società bioagricola a r.l. in Albinia – Orbetello (GR) gehört die von Naturland zertifizierte, 634 ha umfassende Landwirtschaft mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft und 196 ha mediterraner Wald mit Rückzugsgebieten für die Tierwelt und unbewirtschafteten Flächen. Eine Manufaktur am Hof, Weinanbau und Weinkeller sowie die Verarbeitungsanlagen der La Dispensa di Campagna s.r.l auf 12.000 m<sup>2</sup> in Donoratico sind entstanden.

Über 250 Bio-Artikel für den Einzelhandel, Großhandel und die Gastronomie werden heute aus der südlichen Region Maremma in der Toskana und durch die Münchner LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH international vertrieben.

Aus dem ökologischen Ursprungsgedanken und Genuss-Verständnis des Gründers Karl Egger hat sich ein mittelständisches, internationales Unternehmen entwickelt. Es ist eingebettet in ein enges Netzwerk aus italienischen Rohstoff- und Produktlieferanten sowie internationalen Partnern, das in den letzten drei Jahrzehnten aufgebaut wurde. Für LaSelva arbeiten international ca. 260 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Produktion. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld und werden nach landesüblichem Tarif bezahlt. LaSelva bietet Urlaub im Agriturismo, Hofführungen und Wein-Degustationen an.

**International: LaSelva im Fachhandel.**

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien, Japan und die USA. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel, in Reformhäusern, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

**Vielfältiges Bio-Sortiment: italienische Feinkost und maremmanische Weine.**

Ob vegan, gluten- oder laktosefrei: ein Großteil der rund 200 Bio-Feinkost-Spezialitäten, der 15 Bio-Weine und Spumanti entsprechen den derzeitigen Ansprüchen. Das vielfältige Naturkost- und Feinkost-Sortiment von LaSelva reicht vom Alleskönner Tomate über Oliven, Antipasti, eingelegtem Gemüse, feinen Confits, Pesto, Pasta und Konfitüren bis hin zu Essig und Olivenöl. International prämierte Weine, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Passito und Grappa, dazu passend Pizza-Gebäck und Cantucci veredeln das Angebot der italienischen Feinkost.

**Ökologisches Bewusstsein: Bio-Identität, Kontrolle und Zertifizierung.**

Das ökologische Bewusstsein und die Verantwortung von LaSelva ist fest verwurzelt in der Mitbegründung des Anbauverbandes Naturland e.V. durch Karl Egger zu Beginn der 80er Jahre. LaSelva war zudem der erste ausländische Naturlandbetrieb. Da nicht alle Zulieferer über eine Naturland Zertifizierung verfügen, aber dennoch sehr gute Bio-Qualität liefern, sind LaSelva Produkte je nach Anteil eigener und zugelieferter Rohstoffe durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) und teilweise durch Naturland zertifiziert und nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert.

LaSelva stellt durch seine langjährige Erfahrung im ökologischen Landbau besondere Ansprüche an die Partner, bietet seinen Kunden Transparenz und garantiert zusätzlich persönliche Kontrolle. Ist doch das eigene Netzwerk lokal, regional, national überschaubar und langjährig vertraut. Der Bezug von Rohstoffen aus dem Ausland beschränkt sich auf schwer bzw. nicht in Italien verfügbare Bio-Zutaten, wie zum Beispiel Trockenfrüchte, Gewürze und Kapern.

## PRESSEINFORMATION

**Auf einen Blick:** LaSelva società bioagricola a r.l., Albinia – Orbetello, Toscana (GR)

**830 ha Gesamtfläche:** 90 % Nutzfläche, 10 % mediterraner Wald und unbepflanzte Flächen.

**Kulturen:** 104 ha Gemüse gesamt, z.B. 35 ha Tomaten, 8,4 ha Basilikum, 17 ha Artischocken, 28,6 ha weitere Gemüse (wie Zwiebeln, Paprika, Auberginen, Zucchini, Spargel, Kartoffeln etc.), 15 ha Hülsenfrüchte; 6,0 ha Obstkulturen, 33 ha Sonnenblumen, 18 ha Lein, 236 ha Getreide, 207 ha Grünland/Luzerne, 77 ha Ackerbohne, 35 ha Weinberge, 27 ha Olivenhain.

**Tierhaltung:** 130 Chianinarinder (Muttertiere und Kälber, Jungtiere) und 80 Apennin-Schafe.

**Eigener Weinkeller:** 180.000 Flaschen Rotwein, 30.000 Flaschen Weißwein und 5.000 Flaschen Spumante pro Jahr. Des Weiteren: Prosecco, Passito und Grappa.

**Eigene Verarbeitung:** Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 12.000 m<sup>2</sup> in Donoratico.

**Biozertifizierung:** nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) und das Landgut LaSelva ist zertifiziert durch Naturland e.V.

**Agriturismo:** Vermietung von Zimmern und Appartements, auch für Gruppen geeignet.

**Hofführungen und Wein-Verkostung:** auf Anfrage.

**Personal:** Für LaSelva Toscana Bio-Feinkost international arbeiten bis zu 260 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Verarbeitung. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld.