



## Lista delle novità: Neuheitenliste 2017.

### I. Pastificio di Arezzo dal 1860: Neue „Pasta Toscana“ aus LaSelva-Hartweizengrieß und traditioneller Herstellung.

**Mezze Penne di semola di grano duro** (500 g, eVP 1,49 €/St.)

**Spaghetti di semola di grano duro** (500 g, eVP 1,49 €/St.)

Der Favorit in Italien wird immer die helle Pasta bleiben, insbesondere Spaghetti und Penne. Mit der neuen „Pasta Toscana“ im Mezze Penne und Spaghetti-Format bleibt LaSelva Toscana Bio-Feinkost dieser Tradition treu und noch mehr: LaSelva Fans genießen ab sofort Bio-Nudeln aus 100 Prozent Hartweizengrieß, der von den mittlerweile 791 Hektar großen Bio-Anbauflächen des Feinkostherstellers in der südlichen Region Maremma stammt. Das milde Klima im Frühjahr und das heiße Klima im Sommer lässt den toskanischen Hartweizen auf lehmigem Boden besonders gut ausreifen. Im toskanischen Arezzo wird die Ernte nach kurzem Transport von einer traditionellen Teigwarenfabrik mit Pasta-Kompetenz seit 1860 zur köstlichen Basis für Salsa und Pesto verarbeitet.



Die „Pasta Toscana“ steht symbolisch als vergleichsweise einfaches aber nicht verzichtbares Produkt für die ökologische Landwirtschaft des Bio-Landgutes LaSelva. *„Unser Hartweizen dient seit über 35 Jahren als Zwischenfrucht für die mehrjährige Fruchtfolge, die auf natürliche Weise die Bodenfruchtbarkeit bewirkt. 64 Tonnen LaSelva-Hartweizen von den vergrößerten Anbauflächen werden nun erstmals zu hundert Prozent unsere „Pasta Toscana“ für die Feinkost bereichern!“*, freut sich Christian Stivaletti, der Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologe und Geschäftsführer von LaSelva.

**Zutaten:** Hartweizengrieß\*, Wasser. Enthält Gluten. \*aus ökologischer Landwirtschaft.

**Kochzeit:** Die Spaghetti sind nach 9 Minuten Kochzeit, die Mezze Penne sind nach 10 Minuten Kochzeit in reichlich sprudelndem Salzwasser (1 Liter pro 100g Pasta) richtig „al dente“.

**cucinaLaSelva:** Einen besonderen Unterschied macht es, wenn die Nudeln eine Minute vor der angegebenen Kochzeit abgossen und in einer Pfanne zusammen mit Salsa oder Pesto eine weitere Minute lang fertig gegart werden.

Zu Spaghetti essen die Italiener klassisch und simpel frische Tomatensaucen mit Knoblauch, frischen Kräutern und Parmesan. Den Penne gehört eher die Zutat von Hackfleisch an, das Ragù di carne oder auch stückige Saucen, zum Beispiel Broccoli mit salsiccia (italienische Wurst). Alternativ passen dazu je nach Nudelformat frisch eingemachte Bio-Tomaten als Polpa, Passata, stückige Tomatenwürfel oder die kleinen Tomitos von LaSelva. Salsa- und Pesto-Varianten des Feinkost-Herstellers sind feine Helfer für die schnelle Zubereitung oder auch für die Frische-Küche.



## PRESSEINFORMATION



### **II. Cucina raffinata con pesto: Trüffel-Feinkost auf getrockneten Tomaten und mediterrane Variante mit grünen Oliven.**

Trüffel als Feinkost-Kulturgarant Zentralitaliens auf getrockneter Tomate und eine mediterrane Kreation mit grünen Oliven veredeln das Bio-Pesto-Sortiment von LaSelva. Mit den zwei neuen Pesto-Varianten hat der toskanische Feinkosthersteller nun insgesamt 17 Bio-Pesti im Angebot.

#### **Pesto al tartufo: Pesto mit Trüffel.** (130 g, eVP 3,95 €/St.)

Auf der kräftigen, cremigen Basis von getrockneten Tomaten entfaltet der schwarze Trüffel im neuen Bio-Feinschmecker-Pesto „Pesto al tartufo“ seinen kulinarischen Geschmack. In der cucinaLaSelva war Trüffel schon lange geplant. In der Kombination mit den pomodori secchi hat der Bio-Feinkosthersteller LaSelva nun eine neuartige Variante gefunden, in der die Geschmackskomponenten zu einer harmonischen Einheit verschmelzen.

Schon bei den Sumerern war die Trüffelsuche ein Zeitvertreib mit Gästen. Seit dem 17. Jahrhundert spricht und liest man von dem „unterirdischen Kaviar“, von den Pilzen der Gattung „Tuber“. Carlo Vittadini schrieb 1831 eine wissenschaftliche Arbeit über „Tuberacearum“.

**Zutaten:** Sonnenblumenöl\*, Tomaten\* 28 %, getrocknete Tomaten\* 24 %, Cashewkerne\*, Basilikum\*, Kartoffelflocken\*, Trüffel\* (Tuber Aestivum Vitt.) 1,38 %, natives Olivenöl extra\*, Pinienkerne\*, Knoblauch\*, Zitronensaft\*, Meersalz, natürliches Aroma\*. \*aus biologischer Landwirtschaft.

**cucinaLaSelva:** Das bekannteste Rezept aus Italien besteht aus Tagliatelle (dt. Bandnudeln) mit geschmolzener Butter und Trüffel. In der „Pasta alla norcina“ mit Salsiccia wird die italienische, rohe Wurst kleingeschnitten und angebraten und zu schwarzem Trüffel gegessen. Auch kurz gebratenes Rindersteak wird aufgeschnitten und gerne mit Trüffel serviert.

#### **Pesto di olive verdi: Oliven Pesto grün.** (130 g, eVP 3,95 €/St.)

In der zweiten neuen Bio-Pesto-Kreation von LaSelva wird der Geschmack der grünen Oliven typisch mediterran durch Petersilie und Kapern abgerundet. Die Sonnenblumenkerne geben dem „Pesto di olive verdi“ eine schöne stückige Konsistenz.

**Zutaten:** Grüne Oliven\* 60%, natives Olivenöl extra\*, Sonnenblumenkerne\* 10%, Petersilie\* 5,4%, Kapern\*, Zitronensaft\*, Meersalz, Pfeffer\*. \*aus kontrolliert ökologischem Landbau.

**cucinaLaSelva:** Dieses Pesto eignet sich vor allem zum Aperitif, zu Pasta, zu frischem Weißbrot und zu Crostini. Auch Fischgerichte erfahren durch das würzige Pesto eine mediterrane Note.



## PRESSEINFORMATION



### III. Marmellata di limoni: der beliebten Orange folgt die süß-saure Zitrone. (220 g, eVP 2,95 €/St.)

Das Feinschmecker-Echo zu dem Zitrusfrucht-Produkt „Marmellata d'arance“ fiel so positiv aus, dass LaSelva mit der Bio-Marmelade „Marmellata di limoni“ eine süß-saure Zitronen-Variante herausgebracht hat. Die Zitronenschalen der sonnengereiften Früchte aus dem Süden Italiens geben dem Dolce und der kreativen Küche einen herben, köstlichen Zitruskick.



**Zutaten:** Zitronen\*, Rohrzucker\*. \*aus kontrolliert ökologischem Landbau.

**cucinaLaSelva:** Die Zitronenmarmelade schmeckt nicht nur zum Frühstück, sondern auch in Joghurt, Quark, Ricotta und Müsli sowie in Desserts und Gebäck.

### IV. cantinaLaSelva: Jupiter zu Ehren ein Vino bianco Spumante di qualità brut aus rotem Sangiovese.

#### „Tins'vil“ Vino bianco Spumante di qualità brut (0,75 l, eVP 16,50 €/St.)

„Tins'vil!“, sagte der Etrusker. Das bedeutet „Jupiter zu Ehren!“. Heute stoßen LaSelva-Fans in besonderen Momenten mit dem gleichnamigen „blanc de noir“-Spumante ihrer toskanischen Bio-Cantina an. Der neue „Tins'vil Vino bianco Spumante di qualità brut“, ein heller Brut aus rotem Sangiovese, frisch und cremig-fein zergeht auf der Zunge. Seine Trauben erzählen von ihrer Heimat im Etruskerland, der Maremma, einer weiten Hügellandschaft an der tyrrhenischen Meeresküste. Hier gedenkt man auch heute noch „Giove“, zu Deutsch „Jupiter“, bei einem Glas Sangiovese.

Die rote Sangiovese-Traube wird in der cantinaLaSelva „weiß“ gekeltert. Dieser elegante, fruchtige Weißwein mit angenehm erfrischender Säure wird anschließend nach der Charmat-Methode weitere 6 Monate „sur lie“ auf der Feinhefe ausgebaut. Vor Inverkehrbringen lagert er nochmals mindestens 3 Monate in der Flasche.

**Sapore:** Ausgewogen und elegant, schöne Lebendigkeit, dynamisch, anhaltend und cremig-fein. Eine angenehm feine Perlage abgerundet durch florale Noten, gelbe Frucht, Brotkruste und Mandeln, komplexer Geschmack und gefällige Frische.

**Combinare:** Ein ausgezeichnete Aperitif für besondere Anlässe, der auch ein eleganter Begleiter zu Antipasti, Fisch, Krustentieren und hellem Fleisch ist.

Anbaugebiet: Toskana-Maremma, Rebsorte: Sangiovese, Alkohol: 12,5 vol. %, Trinktemperatur: 8°C - 10°C, Lagerfähigkeit: 1 - 2 Jahre.



## PRESSEINFORMATION



### V. Arte e vino in cantina nu. 2: künstlerische Festedition „Materia“.

### Fest-Edition: „Materia Bianca“ – Maremma Toscana DOC 2016 & „Materia Rossa“ – Maremma Toscana DOC 2016. (0,75 l, eVP 9,95 €/Fl.)



Die erste „arte e vino“-Fest-Edition ist anlässlich des Kunstprojektes „nature specific“ der zweiten Veranstaltung von „arte e vino“ vom 27./28. Mai 2017 entstanden. Auf den Etiketten von „Materia Bianca“ – Maremma Toscana DOC 2016 & „Materia Rossa“ – Maremma Toscana DOC 2016 sind Ausschnitte von Lapo Simeonis Kunstwerk „Things left Unsaid #1“ zu sehen.



Diese toskanische Fest-Edition beinhaltet einen wohlschmeckend frischen und trockenen Weißwein, gekeltert aus der heimischen Vermentino-Traube, mit attraktiver Frucht, mit leichten mineralischen Noten im Gaumen und anhaltend elegantem Abgang.

Der Rotwein ist ein Cuvée aus klassischem Traubengut der Region. Die verschiedenen Facetten der drei Rebsorten Sangiovese, Ciliegliolo und Merlot vereinen sich zu einem



kompakten, ausgewogenen Trinkgenuss. Er zeigt sich am Gaumen kraftvoll und saftig, abgerundet durch ein ausgewogenes Tanningerüst. Der anhaltende Abgang zeichnet sich durch eine angenehme Fruchtigkeit aus, in Kombination mit dezenter Würze. Che materia!

*„Die beiden Weine transportieren mit ihrem Namen die Themen ‚Erde‘, ‚Materie‘, ‚Maremma‘ und unsere mit der Erde verbundene biologische*

*Philosophie. Genau darum dreht sich auch unser Kunstprojekt ‚nature specific‘“, erklärt Winzer Roland Krebsler.*

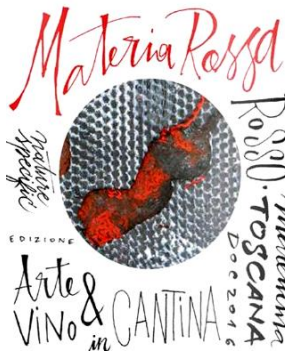


Die „arte e vino“-Initiatoren, LaSelva Juniorin Caroline Egger und Sommelier Davide Iannace, verbinden mit dem Kontrast aus fester und flüssiger Materie das Land und seine Trauben, die daraus als rote und weiße Materie wachsen und flüssige Materie bilden: *„Eine Materie als ultimative Essenz, -essentiell und aufrichtig, wie diese beiden Weine!“*

**BU:** v.l. Michael Stienen, Geschäftsführer der Naturland Zeichen GmbH, Roland Krebsler, Caroline Egger und Davide Iannace mit porta bicchiere zur Eröffnung.

Die Fest-Edition Materia steht für das Kunstprojekt „nature specific“, für das Samantha Passaniti als Kuratorin und die Künstler Antonio Barbieri, Giuseppe Zanoni und Lapo Simeoni Kunstwerke gestaltet haben.

## PRESSEINFORMATION



### „Things left Unsaid #1“

Die Etiketten provozieren mit emotionalem Gehalt. „Das Kunstwerk ‚Things left Unsaid #1‘ ist das erste von einer Serie von Arbeiten, welche über die Zersplitterung von Materie sprechen. Die Arbeit ist ein Dialog der Materie und zeigt deren Beziehung zum Ausschuss/Abfall, was in der Arbeit zum zentralen Teil des Werkes wird.

Die rote Leuchtfarbe mit Schwarz kombiniert ergibt emotionale Schwingungen, welche der Zuschauer bewusst oder unbewusst wahrnehmen kann. Aus der Spannung, welche die Arbeit erzeugt, ist der Titel geboren“, so beschreibt Lapo Simeoni seine Intention.



**Blog von Kuratorin Samantha Passaniti:** <https://naturespecific.tumblr.com/>

**Presseinfo zu Kunstwerken & Bildmaterial:** [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio), [www.laselva.wine](http://www.laselva.wine).

## VI. Grande formato: für Bio-Gastronomie und Caterer.

### Polpa fine di pomodoro: feinstückige Tomaten. (2x5 kg, eVP 11,90 €/St.)



2016 wurde der Verarbeitungsablauf der LaSelva „Feinkostküche“ insofern optimiert, dass die Aseptikanlage zeitgleich zu den zwei Glaslinien im größeren Beutelformat abfüllen kann. So findet die süße, frische Tomatenernte jetzt auch als feinstückige Bio-Tomaten, als „Polpa fine“ in 5 kg-Beuteln, den Weg in die Gastronomie und zu den Caterern.



### Polpa fine: Der feine Geheimtipp für anspruchsvolle Pizzabäcker, Tomatensaucen-Fans und die Frische-Küche.

Für die traditionelle Polpa werden die Tomaten geschält, gehackt und roh ins Glas abgefüllt. Fruchtfleisch und Kerne bleiben enthalten. So genießt man mit „Biss“ die ursprüngliche Tomate in ihrer Textur. Für die „Polpa fine“ hingegen werden die Tomaten zu einer homogenen, cremigen Variante mit feinen Tomatenstückchen gemischt und schonend pasteurisiert. Die feine Kreation liegt in ihren Eigenschaften zwischen einer stückigen Polpa und einer Passata.

## PRESSEINFORMATION



**cucinaLaSelva:** Die bequeme Anwendung der zudem sehr fein anzusehenden Polpa fine ist eine attraktive Option für anspruchsvolle Pizzabäcker und Tomatensaucen-Fans. Da sie keine Flüssigkeiten bindet und einfach aufgestrichen werden kann, bietet die Polpa fine eine optimale und würzige Pizza-Grundlage. Pur oder raffiniert mit weiteren Zutaten kombiniert wird sie auch für die frische Zubereitung von Tomatensaucen („sughi“ und „salse“) vielseitig verwendet. Auch als Zutat für Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichte bildet sie die optimale Basis.

**Zutaten:** Tomaten\* 100%. \*aus kontrolliert ökologischem Landbau.

**NEU  
ab Sept.**

**Grande formato der beiden LaSelva Balsamcremes:  
für Intensivnutzer und Bio-Bistros.**

**Crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP: Creme mit Balsamessig aus  
Modena IGP. (500 ml, eVP 9,95 €/Stk.)**



**Zutaten:** Konzentrierter Traubenmost\*, Balsamessig\* aus Modena 20% (Weinessig\*, konzentrierter Traubenmost\*), Verdickungsmittel: Xanthan. \*aus kontrolliert ökologischen Landbau.

Die cremige Variante des beliebten Aceto Balsamico hat ein fruchtig süßliches Aroma.

Das Produkt ist ideal geeignet, um Gerichte zu dekorieren und mit einer säuerlichen Note zu verfeinern. So passt es sehr gut zu Carpaccio, dem traditionellen und hauchdünn geschnittenen Rindfleisch. Auch für Desserts, wie beispielsweise Erdbeeren oder Eis eignet sich diese Creme optimal zur Verzierung.

**Crema Bianca: Helle Balsamcreme für Salate und Früchte.**  
(500 ml, eVP 9,95 €/Stk.)

**Zutaten:** Konzentrierter Traubenmost\*, heller Condimento\* 20% (Weinessig\*, konzentrierter Traubenmost\*), Verdickungsmittel: Xanthan. \*aus kontrolliert ökologischen Landbau.

Die cremige Variante des Condimento Bianco hat eine fruchtige, leicht säuerliche Note. Sie ist bestens geeignet, um die verschiedensten Gerichte zu dekorieren und zu verfeinern. Die Helle Creme passt sehr gut zu rohem Gemüse, Fleischgerichten oder Desserts wie Früchte oder Eis.



+++ ENDE +++ Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

## PRESSEINFORMATION



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

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

**Contatto: Kontakt**

LaSelva Toscana 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)



Slow Food®  
Deutschland e.V.

**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.

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

**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.

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

**829 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.