

## PRESSEINFORMATION

**Erstmals goldgelbe „Pomi d'oro“ als Laudatio zu Ehren des LaSelva Ur-Produkts: die fruchtige Vorgängerin der roten Traditionstomate fein gestückelt in der „Polpa di pomodoro giallo“ – naturbelassen, farbenfroh, biologisch.** (425g, eVP 2,25€/St., erhältlich ab Februar 2021)



**Grärfelling & Albinia - Orbetello (Toscana), Dezember 2020:** LaSelva Bio-Feinkost serviert erstmals goldgelbe, italienische Bio-Tomaten. Fein gestückelt, naturbelassen und ursprünglich genießt man sie in der neuen Polpa mit dem Namen „Pomi d'oro“. „Die Goldäpfel“ waren die Vorgänger der heute weit verbreiteten, roten Traditionstomate. Bei LaSelva bringen sie Abwechslung in das rote Bio-Feldfruchtsortiment. Die gelben Sorten findet man vor allem beim „Chef“ im Ristorante für farbenfrohe Gerichte und als aromatisch-fruchtige Geschmacksvariante. LaSelva bietet nun die „Pomi d'oro“ den Fans seiner italienischen Bio-Feinkostküche als „Polpa di pomodoro giallo“ in der 425g-Flasche an, als Naturkost und Basisprodukt für vielerlei Gerichte.

**Cucina LaSelva:** Die aromatisch-fruchtige, gelbe Tomate ist eine gute Abrundung für starke Zutaten wie zum Beispiel Chili, in einem Sugo mit Speck und für süß-saure Gerichte. Geschmacklich harmoniert sie gut mit Fisch und Meeresfrüchten und bringt mit ihrer Farbe Fröhlichkeit auf den Teller. Wer sich voll und ganz auf ihren ursprünglichen Geschmack einlassen möchte, kocht mit ihr am besten eine puristische „Vellutata“, eine Cremesuppe. Immer einfach und ehrlich ist die gelbe Bio-Polpa von LaSelva in eine intensive Salsa verwandelt. Pronto per la pasta!

**Zutaten:** gelbe Tomaten 100%, aus biologischer Landwirtschaft.

**Region, Anbaugebiet:** Tomaten aus Italien.

**Storia LaSelva:** Als „Goldäpfel“ („pomi d'oro“) beschrieb bereits der Botaniker Pietro Andrea Mattioli 1544 die gelbe Feldfrucht. Er gab der Tomate als einer der Ersten ihren italienischen Namen. Sie stammte ursprünglich aus Mittel- und Südamerika, hatte die Größe einer Cherrytomate und schmeckte eher bitter. Anfangs wurde sie sogar als Aphrodisiakum gehandelt. Im 19. Jahrhundert begann der Aufstieg der Pasta und besonders an ihrer Seite ist die Tomate aus der mediterranen Küche nicht mehr wegzudenken. Ob roh, gekocht, getrocknet oder als Saft oder Essig – Tomaten lassen sich vielseitig zubereiten.

In der neuen Polpa „Pomi d'oro“ führt LaSelva Bio-Feinkost erstmals gelbe Tomaten im traditionellen, roten Tomatensortiment ein. *„Die Einführung der goldgelben Polpa mit der italienischen Bezeichnung für Tomaten aus dem 16. Jahrhundert ist eine Laudatio zu Ehren unseres LaSelva Ur-Produkts. LaSelva liebt Tomaten. Mit ihnen hat vor über 40 Jahren unser Bio-Anbau begonnen. Ihrem naturbelassen fruchtigen Geschmack verdanken wir bis heute unsere Leidenschaft für immer wieder neue Rezepturen“*, berichtet Caroline Egger aus dem italienischen Marketing. Vorerst wachsen noch keine Goldäpfel auf dem Landgut der Toskaner, die roten Kollegen nehmen dort 35 Hektar in Anspruch. Sie sind Haupt- und Traditionskultur unter insgesamt 80 anderen Gemüse-, Kräuter- und Obstkulturen auf der gesamten Anbaufläche. Für die Einführung der neuen Feldfrucht hat LaSelva sein italienisches Bio-Bauernnetzwerk aktiviert.



+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei.

## PRESSEINFORMATION

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

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

### 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)

### Kurzporträt: LaSelva Bio-Feinkost.

Das toskanische Bio-Landgut von LaSelva ist seit 1980 von 7 Hektar auf insgesamt 831 Hektar herangewachsen. Zu LaSelva società bioagricola s.a r.l.u in Albinia – Orbetello (GR) gehören die von Naturland zertifizierten 707 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft und 124 Hektar mediterraner Wald mit Rückzugsgebieten für die Tierwelt und unbewirtschaftete Fläche. Eine Manufaktur am Hof, Weinbau 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 Fachhandel, die Gastronomie sowie Privatkunden werden heute aus der südlichen Region Maremma in der Toscana, aus weiteren Regionen Italiens und durch die Münchener LaSelva Toscana 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 vier Jahrzehnten aufgebaut wurde.

Für LaSelva arbeiten in Italien und Deutschland 286 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.

### Viefältiges 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 Verbraucheransprüchen.

Das vielfältige Naturkost- und Feinkost-Sortiment von LaSelva reicht vom Alleskönner Tomate über Oliven, Antipasti, eingelegtem Gemüse, feinen Confits, Pesto, Pasta und Konfitüren sowie Zitrusmarmeladen bis hin zu Essig und Olivenöl.

International prämierte Weine aus eigenem Weinanbau und vinifiziert durch die cantinaLaSelva im Morellino di Scansano DOCG, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Passito und Grappa, dazu passend Pizza-Gebäck und Biscotti veredeln das Angebot der italienischen Feinkost.

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

Das ökologische Bewusstsein und die Verantwortung von LaSelva sind fest verwurzelt in der Mitbegründung des Öko-Verbandes 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.

### Personal: LaSelva Bio-Feinkost.

Für LaSelva Bio-Feinkost arbeiten in Deutschland und Italien bis zu 286 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Verarbeitung. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld.

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

**831 ha Gesamtfläche:** ca. 85 % Nutzfläche, ca. 15 % mediterraner Wald und unbewirtschaftete Flächen.

**Kulturen:** 150 ha Gemüse gesamt, z.B. 35 ha Tomaten, 10 ha Basilikum, 28 ha Artischocken, 30 ha weitere Gemüse (wie Zwiebeln, Paprika, Auberginen, Zucchini, Spargel, Kartoffeln etc.), 48 ha Hülsenfrüchte; 7 ha Obstkulturen, 49 ha Sonnenblumen, 174 ha Getreide, 212 ha Grünland/Luzerne, 53 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). Die Landwirtschaft von LaSelva ist zertifiziert durch Naturland e.V. und seit Sommer 2018 zusätzlich nach Naturland „Fair“-Richtlinien zusatzzertifiziert.

**Agriturismo:** Vermietung von Zimmern und Appartements, auch für Gruppen geeignet. Hofführungen und Wein-Verkostung: auf Anfrage.

