

PRESSEMAPPE - PRESS KIT

Inhaltsverzeichnis

1. Pressemeldung: Neue Produkte

PREMIERE:
Gelbe Bio-Tomaten
bei LaSelva

- 1a) Presseinformation: „Pomi d'oro“,
Polpa mit gelben Tomaten
- 1b) Presseinformation: Salsa contadina
- 1c) Presseinformation: Mezze Penne

2. Kurzes Presseporträt

3. Hintergrundinformation

- 3a) Presseporträt: Unternehmen
- 3b) Faktenblatt: Historie

Contents

1. Press release: new products

2. Short press portrait

3. Background information

- 3a) Press portrait: company
- 3b) Fact sheet: history

Pressekontakt

LaSelva Toscana Feinkost Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer

Pasinger Str. 94 | DE-82166 Gräfelfing

Telefon +49 89 89558068-78 | Telefax +49 89 8545652

Mobil: +49 160 3535250

E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

Pressetexte & Bildmaterial: www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder



PRESSEINFORMATION

POMI D'ORO E LA TRADIZIONE ROSSA

Gelbe Polpa, Salsa-Liebling und Pasta neu bei LaSelva Bio-Feinkost

Erstmals „Goldäpfel“ als Laudatio zu Ehren der Tomate und eine ländliche Salsa in vollmundiger Symbiose mit Mezze Penne.



Gräfelfing & Albinia - Orbetello (Toscana), Dezember 2020: LaSelva Bio-Feinkost führt erstmals gelbe Tomaten unter dem Namen „Pomi d'oro“ (zu Deutsch „Goldäpfel“) 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. Gelbe Tomaten waren die Vorgänger der roten. So holt LaSelva ein Stück Tomatengeschichte und fruchtigen Trend in seine Feinkostküche, der beim „Chef“ farbenfrohen Einsatz im „Ristorante“ findet. Die „Polpa di pomodoro giallo“ und die Neuauflage der ländlichen „Salsa contadina“ aus der letztjährigen Jubiläumsedition gehen mit den hellen „Mezze Penne“ eine vollmundige Symbiose der Neuheiten ein.

1544 beschrieb der italienische Botaniker Pietro Andrea Mattioli die gelbe Feldfrucht als „Goldäpfel“ („pomi d'oro“). LaSelva will die aromatische, fruchtige, gelbe Tomate als farbenfrohe Abwechslung den Fans seiner italienischen Bio-Feinkostküche anbieten: fein gestückelt in einer naturbelassenen und ursprünglichen „Polpa di pomodoro giallo“, als Naturkost und Basisprodukt für vielerlei Gerichte. 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.

PRESSEINFORMATION

Die schnell ausverkaufte Edition der „Salsa contadina“ im wiederverwendbaren Vorratsglas zum 40jährigen Jubiläum erfährt eine Neuauflage. Die Rezeptur mit Basilikum und Feldgemüse in einer ländlichen Salsa mit nativem Olivenöl extra ist ab sofort als Tomatensaucen-Liebling im größeren, klassischen LaSelva-Format erhältlich. Die wiedereingeführten „Mezze Penne“ sind traditionell italienisch aus Hartweizengrieß ohne Ei und durch das Formgebungsverfahren mit Bronzescheiben, der „Trafilatura al bronzo“, verarbeitet. Geriffelt und mit Hohlraum nehmen sie Salsa und Pesto vollmundig auf. Gelbe Polpa und Pasta eignen sich für Chef- und Alltagsküche gleichermaßen. Die großformatige Salsa im 520g-Glas ist für hungrige Tafelrunden schnell zubereitet. Eltern kleiner Feinschmecker werden das kürzere Nudelformat schätzen. Buon appetito a tutti!

Die „Salsa contadina“ (520g, eVP 3,25 €/St.) und die „Mezze Penne“ (500g, eVP 1,80 €/St.) sind ab sofort im Fachhandel erhältlich. Die Polpa aus gelben Tomaten „Pomi d'oro“ (425g, eVP 2,45€/St.) wird ab Februar 2021 im Markt eingeführt.



Bildmaterial und Produktinformationen zu den einzelnen Neuheiten siehe unter:

 www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei.

PRESSEINFORMATION

POMI D'ORO E LA TRADIZIONE ROSSA

Bio-Goldäpfel von LaSelva bringen Farbe in die rote Tomatenküche: in der neuen „Polpa di pomodoro giallo“ fein gestückelt begleiten die gelben „Pomi d'oro“ mild-fruchtig die naturbelassene, bunte Cucina Italiana. (425g, eVP 2,25 €/St., erhältlich ab Februar 2021)



Gräfelfing & Albinia - Orbetello (Toscana), Februar 2021: LaSelva Bio-Feinkost serviert erstmals gelbe, 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 in Italien, wo ihnen bereits 1544 der Botaniker Pietro Andrea Mattioli als einer der Ersten diesen Namen gab.

Die gelben Sorten findet man vor allem beim „Chef“ im „Ristorante“ für farbenfrohe Gerichte und als aromatisch-fruchtige, aber milde Geschmacksvariante. Bei LaSelva bringen sie ab sofort Abwechslung in das rote Bio-Feldfruchtsortiment. Die Toskaner bieten die „Polpa di pomodoro giallo“ in der 425g-Glasflasche den Fans ihrer Bio-Naturkost an, als Basisprodukt für vielerlei Gerichte einer bunten Cucina Italiana.

„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 80 anderen Gemüse-, Kräuter- und Obstkulturen auf der gesamten Anbaufläche. Für die Einführung der neuen Feldfrucht hat LaSelva sein italienisches Bio-Bauernnetzwerk aktiviert.



PRESSEINFORMATION

Seit dem 19. Jahrhundert begann der Aufstieg der Pasta. Besonders an ihrer Seite ist die Tomate in einer Sauce oder in einem sämigen Sugo aus der mediterranen Küche nicht mehr wegzudenken. Ob roh, gekocht, getrocknet oder gegrillt, eingelegt in feines Olivenöl als Antipasto, als Bruschetta oder Zutat in Pesto und Salsa sowie zu Essig verarbeitet – LaSelva bereitet Tomaten vielseitig als biologische Natur- und Feinkost zu.

Zutaten: gelbe Tomaten 100%, aus biologischer Landwirtschaft.

Region, Anbaugebiet: Tomaten aus Italien.

Pressematerial zum Herunterladen:  www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

Rezepte:  www.laselva.bio/rezepte

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 oder dippt Gegrilltes in ein selbstgemachtes, gelbes Chutney. Das essen Italiener auch gerne zu einem würzigen Käse. Immer einfach und ehrlich ist die gelbe Bio-Polpa von LaSelva in eine intensive Salsa verwandelt. Pronto per la pasta!

LaSelva Pasta „Pomi d'oro“: Spaghetti mit bunter Tomatensauce und Burrata.



Zutaten für 2 Personen:

Von LaSelva:

250 g Spaghetti aus Hartweizengrieß

Spaghetti - Pasta di semola di grano duro

4 EL natives Olivenöl extra **Olio extravergine di oliva**

1 Glas stückige gelbe Tomaten **Pomi d'oro**

3 EL schwarze Oliven in Salzlake **Olive nere in salamoia**

1 EL Kapern in Meersalz **Capperi in sale marino**

2 EL halbtrocknete Tomaten in Öl **Pomodori semiseccchi**

1 Stk Burrata (ital. Frischkäse, Sonderform des Mozzarella)

Nach Saison: frische, gelbe Cocktailtomaten

1 Knoblauchzehe

1 EL Ahornsirup oder 1 TL Zucker

Salz, Pfeffer

PRESSEINFORMATION

Zubereitung: 20 Minuten.

Die salzigen Kapern unter fließendem Wasser gut abwaschen, entsalzen. Oliven entsteinen und Knoblauch kleinhacken. Pasta in kochendes Salzwasser geben.

In einer Pfanne Öl erhitzen und den gehackten Knoblauch darin kurz anbraten. Mit der Polpa „Pomi d'oro“ ablöschen. Kapern und Oliven dazugeben und alles fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudeln eine Minute vor Beendigung der Kochzeit laut Packungsangabe abgießen, in die Sauce unterheben und „al dente“ garen.

Auf zwei Teller verteilen und mit klein gezupfter Burrata und Pomodori semiseccchi obenauf servieren. Besonders erfrischend und bunt machen sich frische Cocktailtomaten – je nach Saison!

Weinempfehlung der Cantina LaSelva:

Vermentino Maremma Toscana DOC, Naturland zertifiziert. Ein fruchtbetonter Weißwein mit intensiven, duftenden Noten und einer angenehmen Frische am Gaumen. Reinsortig, aus autochthonen Trauben der südlichen toskanischen Region Maremma.



Bildmaterial und Produktinformationen zu den einzelnen Neuheiten siehe unter:

 www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

+++ENDE+++

Abdruck honorarfrei

PRESSEINFORMATION

Jubiläumsedition „Salsa contadina“ wird LaSelva-Klassiker: fruchtige Tomate, Basilikum und Feldgemüse in einer klassisch ländlichen Salsa mit nativem Olivenöl extra – für eine hungrige Tafelrunde. (520g, eVP 3,25 €/St., ab sofort erhältlich)



Gräfelting & Albinia - Orbetello (Toscana), Dezember 2020: Die süßen, fruchtigen Tomaten der „Salsa contadina“ erzählen vom toskanischen Sommer auf dem Feld und schmecken herzhaft nach einem klassisch ländlichen Rezept. LaSelva Bio-Feinkost kombiniert den intensiven Geschmack der Tomate mit Basilikum, Karotten und Zwiebeln. Zusammen mit nativem Olivenöl extra feiern die klassischen Feldgemüse ein Ern-
tefest, mit puristischem Eigengeschmack – ohne unnötige Zutaten. Die neue LaSelva Tomatensauce im 520g-Glas ist schnell zubereitet und schmeckt der ganzen „Famiglia“ und hungrigen Tafelrunden.

Cucina LaSelva: Die fruchtige „Salsa contadina“ schmeckt nach Landurlaub. Ein Dank dem Koch für seine Mühe beim Einkochen frisch geernteter Gemüse, ... Irrtum! A casa wird die Tomatensauce innerhalb weniger Minuten erwärmt und zur Pasta mit süßem Duft serviert. Sie ist auch ein feiner Basishelfer als Zutat für die Zubereitung von Saucen für alle erdenklichen Gerichte.

Zutaten: Tomaten* 94%, Gemüse* 3,1% (in veränderlichen Gewichtsanteilen: Karotten*, Zwiebeln*), Basilikum* 1,5%, natives Olivenöl extra*, Meersalz. *Aus biologischer Landwirtschaft.

Region, Anbaugebiet: Tomaten aus der Toskana/ Italien.

Storia LaSelva: 2020 wurde die „Salsa contadina“ von LaSelva Bio-Feinkost anlässlich des 40jährigen Bestehens kreiert. Denn immerhin war die Motivation für den Auswanderer und LaSelva Gründer Karl Egger, der 1980 seinen Öko-Landbau in der Toskana begann, im ersten Schritt Tomatenanbau zu betreiben. Er wollte den intensiven Eigengeschmack natürlich gereifter Feldfrüchte ohne unnötige Zutaten wieder ins Leben rufen. Die limitierte Jubiläumsedition im wieder-
verwendbaren Vorratsglas war schneller als erwartet ausverkauft, also nahm LaSelva die „Salsa contadina“ im klassischen Format für seine Bio-Naturkostküche ins Programm.

„In unserer eigenen Tomatenverarbeitung in Donoratico arbeiten wir seit 1996 mit der Familie Biagi zusammen, die seit über 60 Jahren Tomaten einmacht. Mit ihrem Know how und unserer Erfahrung aus Bio-Anbau und Rezeptentwicklung wird die Tomate immer Hauptzutat für unsere Feinkost und Basis-Naturkost bleiben. Diese Kooperation ist ein Erfolgsrezept. Denn mittlerweile ergänzen Ernten von 12 Bio-Anbaupartnern in der Toskana unsere Tomatenerträge aus 35 Hektar, um die Nachfrage für unsere Saucenklassiker zu decken“, betont Christian Stivaletti, Ing. der Lebensmitteltechnologie und Geschäftsführer von LaSelva Italien.



+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei.

PRESSEINFORMATION

LaSelva Pastaformat „Mezze Penne“: die kürzere Variante aus Hartweizengrieß ohne Ei und aus traditioneller „Trafilatura al bronzo“ – für eine vollmundige Symbiose mit Saucen.
(500g, eVP 1,80 €/St., ab sofort erhältlich)



Gräfelting & Albinia - Orbetello (Toscana), Dezember 2020: Wir beißen auf die mittelgroße, schräg angeschnittene Rohrnudel. Drum herum empfängt uns ihr geriffelter Mantel mit den ersten Spuren mediterraner Köstlichkeit. In ihrem Inneren offenbart sie ihren Höhepunkt. Penne werden gerne mit Saucen, Pesto und oft als „Pasta all’arrabbiata“ gegessen. Durch ihre Form geht sie mit den Zutaten eine vollmundige Symbiose ein.

Die neuen, kürzeren „Mezze Penne“ bietet LaSelva Bio-Feinkost als weitere Variante im italienischen Pasta-Sortiment an. Das Nudelformat ist wegen seiner kurzen Form bei Pastafans und Familien gleichermaßen beliebt. Die typisch italienisch helle Nudel besteht aus Hartweizengrieß und wird ohne Ei zubereitet. Ihr Erfolgsrezept liegt in dem traditionellen Formgebungsverfahren, der „Trafilatura al bronzo“: Der Teig aus Hartweizengrieß und Wasser wird langsam und mit hohem Druck durch Lochscheiben aus Bronze gepresst. Das verleiht der Pasta eine hohe Dichte, was ihre besondere Koch- und Bissfestigkeit ausmacht. Durch ihre leicht poröse Oberfläche verbindet sich die Nudel perfekt mit Saucen und Pesto. Die schonende, langsame Trocknung bewahrt wichtige Vital- und Geschmacksstoffe.



Cucina LaSelva: „Mezze Penne“ eignen sich als Zutat für vielfältige Gerichte und vor allem als bissfeste Basis für Pasta-Rezepte mit klassischen und fantasievollen Saucen-Kreationen. Ihre Kochzeit beträgt zehn Minuten. Tipp: Die Nudeln eine Minute vor der angegebenen Kochzeit abgießen und in einer Pfanne zusammen mit der Sauce Ihrer Wahl eine Minute lang „al dente“ garen.

Zutaten: Hartweißengrieß*. Enthält Gluten. Kann Spuren von Ei und Soja enthalten.
*Aus biologischer Landwirtschaft.

Region, Anbaugebiet: Hartweizen aus Italien.

+++ ENDE +++
Abdruck honorarfrei.

PRESSEPORTRÄT

Presseservice: 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

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 m² in Donoratico sind entstanden.

Über 250 Bio-Artikel für den Fachhandel, die Gastronomie sowie Privatkunden werden heute aus der südlichen Region Maremma in der Toskana, 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 m² 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 Apartments, auch für Gruppen geeignet. Hofführungen und Wein-Verkostung: auf Anfrage.



PRESSEPORTRÄT

LaSelva Bio-Feinkost und Wein

Toskanische Leidenschaft für Natur und Genuss.



Seit 1980 betreibt der Bio-Feinkost-Pionier Karl Egger in der Maremma ökologische Landwirtschaft. Heute verarbeitet LaSelva in Eigenregie und vertreibt 200 typisch italienische und toskanische Bio-Spezialitäten sowie 15 vegane Bio-Weine.

Gräfelfing (Deutschland) & Albinia - Orbetello (Toskana, Italien), 2020: *„Ich wollte raus, die Jahreszeiten erleben und endlich wieder Lebensmittel genießen, die ihren Namen verdienen und so schmecken,*

wie ich sie aus meiner Kindheit in Erinnerung hatte: natürlich, intensiv und unverfälscht“, erinnert sich der bayerische LaSelva-Gründer und Naturland Mitbegründer an den Anlass für den wichtigsten Wendepunkt in seinem Leben. 1980 zog Karl Egger aus München in die südliche Toskana, wo der Bio-Pionier die ersten geeigneten Anbauflächen für die Feldfrüchte seiner italienischen Bio-Feinkost entdeckte.

In der toskanischen Region Maremma baute er nach einer mehrjährigen Umstellung der Felder für den ökologischen Landbau auf natürliche Weise Obst und Gemüse an. Bald sollte es nicht mehr bei dem Verkauf von frischem Gemüse und der Produktion der ersten Tomaten-Passata in Bügelflaschen für Freunde bleiben. 11 Jahre später kamen die ersten Bio-Spezialitäten in den Handel: nach Tradition und alten Hausrezepten der Toskaner, mit denen diese frisch geerntete Tomaten für den Winter „einkochten“, in Form von Polpa, Passata, Salsa und Pelati.

LaSelva: „die Wildnis“ in der Maremma.

Aus anfangs sieben Hektar sind mittlerweile 707 Hektar fruchtbare Nutzflächen und 124 Hektar unbewirtschaftete Flächen sowie mediterrane Wälder als Rückzugsgebiet für die Tierwelt geworden. Drei Kilometer von der tyrrhenischen Meeresküste entfernt und in nächster Nähe zu dem Naturschutzgebiet „Parco Regionale della Maremma“ hat sich das Bio-Landgut LaSelva der ökologischen Landwirtschaft und dem Erhalt der Vielfalt von Natur und Tierwelt verschrieben. 1984 wurde der Landwirtschaftsbetrieb der erste Naturlandbetrieb im Ausland. Die Zertifizierung „Naturland Fair“ dokumentierte schließlich 2018 Eggers öko-soziales Engagement der letzten vier Jahrzehnte. Der Kornspeicher, der im 17. Jahrhundert von den Spaniern in der Toskana erbaut und später von dem LaSelva Gründer erworben wurde, trug schon immer den Namen „LaSelva“, was „Wald“ bzw. „Wildnis“ bedeutet.



PRESSEPORTRÄT

Tradizione & passione: der intensive, natürliche Geschmack der Ernte – ohne Zusätze.

Das persönliche Genussverständnis Eggers geht heute in der Firmenphilosophie des international agierenden Unternehmens „LaSelva Bio-Feinkost“ auf: LaSelva will für seine Kunden den intensiven, unverfälschten Eigengeschmack der frisch geernteten Feldfrüchte im Glas einfangen. „Nichts weglassen – nichts hinzufügen“ lautet das Motto und ist Leitmotiv bei der Rezepturenentwicklung der hofeigenen Manufaktur und größer angelegten Verarbeitung. Mit viel Liebe zu Handarbeit und toskanischen Rezepturen. Mit Leidenschaft für Natur und Genuss.

Tipico italiano e toscano: 200 Bio-Spezialitäten und 15 Bio-Weine.



LaSelva ist stolz auf seine Tomatentradition und Kernkompetenz, kreiert zudem seit den 90er Jahren Bio-Produkte aus vielerlei Gemüse, Kräutern und Obst.

Heute besteht die nahezu gluten- und hefe- sowie laktosefreie und vegane Natur- und Feinkost aus rund 200 typisch italienischen und toskanischen Bio-Spezialitäten und 15 maremmanischen Bio-Weinen vornehmlich aus dem Anbaugebiet „Morellino di Scansano DOCG“. Ob vegan, „free from“ oder allergenarm: LaSelva entspricht aus Tradition den derzeitigen Ansprüchen und Trends.



Das 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. Die veganen Weine aus eigenem Anbau und vinifiziert durch die Cantina LaSelva werden international vertrieben und prämiert. Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Passito und Grappa, dazu passend Pizza-Gebäck und Biscotti veredeln das Angebot der italienischen Feinkost.

 **LaSelva Produktinformationen** (LaSelva Online-Shop: www.laselva.bio)

Internationaler Vertrieb und Umsatz: 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. 2016 überschritt der Umsatz von LaSelva Bio-Feinkost erstmals die 20 Millionen Euro-Marke. 2018 wurde ein konsolidierter Umsatz von 21,5 Millionen Euro verzeichnet.

PRESSEPORTRÄT

Una famiglia: Anbau, Verarbeitung & Agriturismo.



LaSelva agiert authentisch und transparent. Der Betrieb lebt und arbeitet seit Jahrzehnten eng mit seiner lokalen Umgebung in der Toskana zusammen. Das sichert nicht nur Arbeitsplätze ganzer Familien und Generationen, sondern inspiriert zu neuen toskanischen Rezepten. Diese kommen nicht selten von den Mitarbeitern oder aus dem italienischen Freundeskreis.

Für LaSelva arbeiten insgesamt 286 Mitarbeiter auf dem toskanischen Landgut der LaSelva società bioagricola s.a. r.l.u in der südlichen Region Maremma, in der unternehmenseigenen Verarbeitung der La Dispensa di Campagna s.r.l. im toskanischen Donoratico und im internationalen Vertrieb der LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH in Gräfelfing bei München. 109 Angestellte arbeiten mit unbefristeten Verträgen, teilweise seit Gründung. Ein Großteil der Kollegen in Anbau und Verarbeitung arbeitet je nach Erntemonat mit befristeten Verträgen. Alle werden nach Tarif bezahlt und kommen aus dem lokalen Umfeld. LaSelva Mitarbeiter auf dem Landgut sind durchschnittlich 12 Jahre im Betrieb, 85 Prozent arbeiten mit Jahresverträgen. Nach beiderseitigem Bestreben nach Jahresbeschäftigung arbeitet auch in der Dispensa die Hälfte der Mitarbeiter das ganze Jahr über.



2015 übertrug LaSelva Gründer Karl Egger seine Geschäftsführung dem Ingenieur der Lebensmitteltechnologie, Christian Stivaletti. Vor seiner Ernennung brachte der aus Grosseto stammende Toskaner seine Erfahrungen aus dem Qualitäts- und Umweltmanagement sowie aus dem Arbeitsschutz bei LaSelva mit ein.

1984 war der **Landwirtschaftsbetrieb mit geschlossenem Betriebskreislauf und eigener Tierhaltung** der erste Naturlandbetrieb im Ausland. Dr. Richard Storhas, erster Geschäftsführer und Präsident von Naturland e.V. und Agronom Mario Turri von der Universität Padua berieten Egger in der Gründungsphase, wie er auf ökologische Weise Landbau betreiben konnte. 🌐 **Landwirtschaftsportrait** (www.laselva.bio/eigener-anbau)

PRESSEPORTRÄT

Die ebenso durch Naturland zertifizierte **Cantina LaSelva** hat sich zu einem weiteren Betriebszweig entwickelt. Dessen vegane Weine, deren Trauben aus eigenem Anbau vornehmlich im Morellino di Scansano DOCG stammen, wurden bereits international prämiert.



🌐 **Cantina Presseporträt** (www.laselva.bio/presseservice)

🌐 **Cantina** (<https://cantina.laselva-bio.eu>)

Auf **Hofführungen, Weinverkostungen und im hofeigenen Agriturismo** erhalten Interessierte, Landgut-Urlauber und treue LaSelva-Fans immer wieder aktuelle Einblicke hinter die Kulissen. Sie genießen Kostproben aus dem **Hofladen**, der von der Region gut besucht wird.

🌐 **Ferien auf LaSelva** (www.laselva.bio/ferien-auf-laselva)

Buchung: ☎ **0039 0564 8848-1** und ✉ **info@laselva-bio.it**



Die eigene biologische Produktion von jährlich einer Million Feinkost-Gläsern mit traditionellen und handwerklich kreierten Spezialitäten findet in der **Manufaktur** auf dem Bio-Landgut statt. In der größeren **Verarbeitung der La Dispensa di Campagna s.r.l.** füllt LaSelva, inklusive Private Labelling, jährlich 21 Millionen Gläser für Tomaten-, Pesto- und weitere Naturkost-Spezialitäten im nah gelegenen Donoratico ab.

Über 96 Prozent aller Rohstoffe für die Verarbeitung der Dispensa kommen von LaSelva Anbauflächen und aus Italien, ein Großteil aus der Region. Über 94 Prozent aller Rohstoffe der Manufaktur kommen aus eigenem Anbau und Italien bzw. 77 Prozent (Stand 2018) aus eigenem Anbau und von regionalen Partnern. In **Kooperation mit seinen Bio-Bauern, Rohwarenlieferanten und spezialisierten Produktionspartnern** sichert LaSelva den Rohstoffbedarf der mittlerweile großen Nachfrage ab. Gemeinsam mit dem aufgebauten Netzwerk verfolgt der Feinkost-Spezialist eine Qualitätssicherung im ökologischen Anbau und eine traditionelle Verarbeitung zu authentisch italienischen Spezialitäten.

LaSelva setzt auf langfristige Zusammenarbeit, teilweise schon seit 15 Jahren, und fragt öko-soziale Bedingungen mit Hilfe seines LaSelva-Verhaltenscodexes ab. Garantierte Abnahmen schaffen Planungssicherheit und gegenseitige Beratung hilft in klimatisch schwierigen Zeiten. Der Rohstoffbezug außerhalb Italiens beschränkt sich mit knapp sechs Prozent auf schwer bzw. nicht im Inland verfügbare Bio-Zutaten, wie zum Beispiel Trockenfrüchte, Gewürze und Kapern.

🌐 **Nachhaltigkeitsbericht**

(Unternehmen, Verarbeitung, Anbau und Rohstoffbezug: www.laselva.bio/nachhaltigkeitsbericht)

PRESSEPORTRÄT

Responsabilità: Verantwortung für Genuss, Mensch, Tier- und Pflanzenwelt.



Seit 1980: 7.000 Bäume und Sträucher, Nisthilfen, Bienenweiden, Feuchtbiotope & mediterraner Wald.

Zum Schutz und Erhalt der Vogelvielfalt arbeitet man auf dem Landgut eng mit den örtlichen Ornithologen zusammen. LaSelva unterstützt wissenschaftliche Projekte unter anderem für die Blauracke und den in Europa mittlerweile sehr seltenen Bodenbrüter Triel. Angelegte Feuchtbiotope und mediterraner Wald, eigens gebaute 200 Nisthilfen und ein Fasanenschutzgehege, Totholz und Ausgleichsflächen sind wichtige Rückzugsgebiete für die Tierwelt. Rund 7.000 gepflanzte Bäume und Sträucher heimischer Arten, wie Korkeichen, Wildkirschen, Vogelbeeren und Zypressen wurden gepflanzt. Bienenweiden und Blühstreifen ernähren Bienen und andere Insekten, die für die Befruchtung unerlässlich sind.



Ausgezeichnet: nachhaltiges, ethisches und regionales Engagement.



Fotovoltaikanlagen, Elektrofahrzeuge, wassersparende Tröpfchen-Bewässerung und tarifliche Bezahlung der lokalen Mitarbeiter sind Beispiele für eine nachhaltige und ethische Unternehmensverantwortung.

LaSelva agiert international aber auch regional, was 2014 eine Ehrung offiziell bestätigte: Das Landgut wurde für seine Bio-Kompetenz und sein regionales Engagement von dem italienischen gemeinnützigen Verband „Legambiente“ zum Thema „Ruralità e innovazione (dt. Ländlichkeit und Innovation) in Maremma 2014“ prämiert,  Legambiente.

2018 dokumentierte LaSelva Bio-Feinkost sein öko-soziales Engagement der letzten vier Jahrzehnte mit der zusätzlichen **Zertifizierung „Naturland Fair“ seines landwirtschaftlichen Betriebes.**

*„Einfach ist doch gar nicht so schwer: Einfach und unverfälscht, natürlich und frisch.
Das ist das Geheimnis guter italienischer Küche, aber auch das Leitmotiv ökologischer Landwirtschaft.
Nicht Masse, sondern Klasse. Nicht Tempo, sondern Geduld.
Kein Raubbau an der Natur, sondern Verbessern, Bewahren und Erhalten.“
Karl Egger, Gründer von LaSelva.*

+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei. Über ein Belegexemplar würden wir uns freuen.

FAKTENBLATT

LaSelva Historie



1978 - Der Beginn

Karl Egger verlässt seine Heimat in München, um in die südliche Toskana zu ziehen. Er beginnt, auf sieben Hektar Obst und Gemüse auf natürliche Art und Weise anzubauen, setzt auf eine alternative Landwirtschaft mit großer Sortenvielfalt und auf den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit.

Auf dem erworbenen Grundstück befindet sich ein alter Kornspeicher, der den Namen **LaSelva** trägt.

1980 - 1985

LaSelva & Naturland

Das erworbene Land wird auf den landwirtschaftlichen Anbau vorbereitet. Im Herbst 1982 können die ersten Feldfrüchte großflächig angebaut werden.



Zur selben Zeit wird Karl Egger Mitbegründer des ökologischen Landbauverbands Naturland.

1984 ist LaSelva der erste Naturland-Betrieb im Ausland.



1986 - 1990

Ausbau des Partnernetzwerks

Zur direkten Verarbeitung der frisch gewonnenen Feldfrüchte baut sich Karl Egger ein enges Netzwerk aus regionalen Produzenten auf.

Die ersten Produkte werden über Freunde und Bekannte vermarktet. Später werden die hergestellten Produkte über die bei München ansässige **Freier Landmarkt - Marktgesellschaft mbH für die Produktvermittlung im naturgemäßen Landbau** vertrieben.



1991 - 1995

Die LaSelva Hofmanufaktur

LaSelva eröffnet eine eigene Obst- und Gemüseverarbeitung auf dem Landgut in der Toskana. Von nun an können unter Verwendung von modernen Techniken und feiner Handarbeit große Stückzahlen von Antipasti und Gemüsecremes hergestellt werden.

1995 werden die ersten Zimmer im LaSelva Agriturismo vermietet.



FAKTENBLATT

1996 - 2000

Neue Produktions- & Vertriebswege



Im Jahr 1996 erwirbt Karl Egger Anteile an der nahegelegenen Tomatenfabrik La Dispensa in Donoratico. Hierdurch können die wachsenden Tomatenmengen erstmals geschlossen verarbeitet werden.

Die **Freier Landmarkt - Marktgesellschaft mbH für die Produktvermittlung im naturgemäßen Lanbau** unter der Geschäftsführung von Peter Hüller erhält den neuen Unternehmensnamen **LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH**.

2011 - 2019

Naturland Fair

Nach 35 Jahren erfolgreicher Unternehmensführung überträgt Karl Egger im Jahr 2016 die Geschäftsführung für Landwirtschaft und Verarbeitung an seinen Nachfolger Christian Stivaletti.



Seit Ende 2018 ist der landwirtschaftliche Betrieb LaSelva Naturland Fair zertifiziert.

2001 - 2010

Bio-Weine aus der Cantina LaSelva



2003 wird die Cantina LaSelva fertiggestellt und die selbst angebaute Weintrauben von nun an in der eigenen Cantina gekeltert.

Im Jahr 2004 eröffnet LaSelva seinen ersten Onlineshop.

2019 ->



Presse Kontakt:

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH
Denise Kaltenbach-Aschauer
Pasinger Str. 94 | 82166 Gräfelfing

Telefon +49 89 89558068-78 | Telefax +49 89 8545652
Mobil: +49 162 7084007
E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

PRESS RELEASE

POMI D'ORO E LA TRADIZIONE ROSSA

Yellow polpa, beloved salsa and pasta new to LaSelva Bio-Feinkost

For the first time, “gold apples” in honor of the tomato and a country salsa in full-bodied symbiosis with mezze penne.



Gräfelfing & Albinia - Orbetello (Toscana), December 2020: LaSelva Bio-Feinkost is introducing yellow tomatoes for the first time under the name “Pomi d’oro” (in English “gold apples”) in the traditional red tomato range. *“The introduction of the golden yellow polpa with the Italian name for tomatoes from the 16th century is in honor of LaSelva’s original product. LaSelva loves tomatoes. Our organic cultivation began with them over 40 years ago. We owe our passion for new recipes to their natural, fruity taste.”* reports Caroline Egger from Italian Marketing. Yellow tomatoes were the predecessors of the red ones. In this way, LaSelva brings a piece of tomato history and a fruity trend into its fine food range, which the chef of an Italian ristorante uses for colourful cooking. The “Polpa di pomodoro giallo” and the new edition of the country “Salsa contadina” from last year’s anniversary edition form a full-bodied symbiosis of new products with the bright “Mezze Penne”.

In 1544, the Italian botanist Pietro Andrea Mattioli described the yellow crop as „gold apples“ („pomi d’oro“). LaSelva now offers the aromatic, fruity, yellow tomato as a colourful change for fans of its Italian organic fine-foods: finely chopped in a natural and original “Polpa di pomodoro giallo”, as a natural basis for many dishes. For the time being, no gold apples are growing on the Tuscan estate where the red type are grown on 35 hectares. The red tomato is the main and traditional crop among a total of 80 other vegetables, herbs and fruit crops on the farm. LaSelva activated its Italian organic farmers’ network to introduce the new crop.

PRESS RELEASE

The quickly sold out edition of the “Salsa contadina” in the reusable storage jar produced for the 40th birthday is being reissued. The recipe with basil and field vegetables in a country salsa with extra virgin olive oil is now available as a favorite tomato sauce in the larger, classic LaSelva format. The reintroduced „Mezze Penne“ are traditionally Italian made from durum wheat semolina without egg and formed by pressing through bronze dies, the „Trafilatura al bronzo“. Ribbed and hollow, they absorb salsa and pesto. Yellow polpa and pasta are equally suitable for special and everyday cooking. The large-format salsa in a 520g glass is quickly prepared for hungry diners. Parents of little gourmets will appreciate the shorter pasta format. Buon appetito a tutti!

The “Salsa contadina” (520g, RRP 3.25 €/pack) and the “Mezze Penne” (500g, RRP 1.80 €/pack) are now available from specialist retailers. The polpa made from yellow tomatoes „Pomi d’oro“ (425g, RRP 2.45 €/pack) is launched on the market from February 2021.



For product information on the individual innovations and images see at www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

+++END+++

Publication free of charge

PRESS PORTRAIT

Press service:  www.laselva.bio/presseservice

Press information & images, films, interviews, press visits, cooperation. Online shop with product details, prices and lists of ingredients.

Contatto: Contact

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH
Denise Kaltenbach-Aschauer
Pasinger Str. 94 | DE-82166 Gräfelfing
Telephone 0049 89 89558068-78 | Telefax 0049 89 8545652
Mobile: 0049 162 7084007
E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

Short portrait: LaSelva organic fine-foods.

The Tuscan organic estate of LaSelva has grown since 1980 from 7 ha to 831 ha. LaSelva società bioagricola s.a r.l.u. in Albinia - Orbetello (GR) comprises a farm that is certified through the Naturland Association. It is managed using a largely closed circular economy on 707 ha, complemented by Mediterranean forest with sanctuaries for wildlife and uncultivated land on 124 ha. A farm factory, LaSelva's winery, and the processing plants of La Dispensa di Campagna s.r.l on 12,000 m² in Donoratico have been developed.

More than 250 organic items for the retail, wholesale and gastronomy sectors are distributed internationally today from the southern Maremma region of Tuscany and the Munich-based LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH.

A medium-sized, international enterprise has developed from the founder Karl Egger's original idea for organic farming and understanding of pleasure in food. It is embedded in a tight network of Italian raw material and product suppliers as well as international partners set up in the last three decades.

About 286 LaSelva employees work in Italy and Germany in sales, cultivation and production. The employees in cultivation and processing come from the locality and are paid according to national tariff. LaSelva offers holidays in agriturismo, tours of the farm and wine tastings.

International: LaSelva in specialist retailers.

LaSelva Toskana Bio-Feinkost serves the home market (Italy), Germany, Switzerland, Austria, Scandinavia, France, Poland, Czech Republic, Romania, Japan and the USA. LaSelva products are in specialist organic food stores, in health food shops, delicatessens, and wine stores.

Diverse organic range: Italian fine food and Marammanic wines.

Whether vegan, gluten or lactose-free: a large part of the approximately 200 organic fine-food specialties, the 15 organic wines, and the Spumanti meet the current consumer preferences. LaSelva's varied range of natural foods and delicacies ranges from the tomato all-rounder to olives, antipasti, bottled vegetables, fine pastes, pesto, pasta and jams, as well as vinegar and olive oil.

International award-winning wines, produced by the cantina LaSelva in the Morellino di Scansano D.O.C.G., Prosecco and Spumante, Caffè espresso, Passito and Grappa, and pizza pastries and Cantucci all refine the offer of Italian delicacies.

Organic awareness: organic identity, control and certification.

The environmental awareness and responsibility in LaSelva is rooted in the co-founding of the Naturland Association by Karl Egger in the early 1980s. LaSelva was also the first Naturland certified business outside Germany. Since not all suppliers have Naturland certification, but produce very good organic foods, LaSelva products are also certified by ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), partly by Naturland, and according to the EC regulation 834/2007, depending on the share of their own and supplied raw materials.

LaSelva, through its many years of experience in organic farming, places special demands on its partners, offers its customers transparency and guarantees additional personal control. The network is locally, regionally and nationally manageable and proven over many years. The purchase of raw materials from abroad is restricted to organic ingredients that are difficult to source or are not available in Italy, such as dried fruit, spices and capers.

Employees: LaSelva organic fine-foods.

About 286 LaSelva employees work in Italy and Germany in sales, cultivation and production. The employees in cultivation and processing come from the locality and are paid according to national tariff.

At a glance: LaSelva società bioagricola a r.l.u., Albinia – Orbetello, Toscana (GR), Italia.

831 ha total area: 85 % farmed, 15 % Mediterranean forest and uncultivated land.

Crops: 150 ha total vegetables, e.g. 35 ha tomatoes, 9 ha basil, 28 ha artichokes, 30 ha other vegetables (onions, paprika, aubergine, zucchini, asparagus, potatoes etc.), 48 ha pulse crops (beans and peas); 7 ha fruit crops, 49 ha sunflower, 174 ha cereals, 212 ha grassland/lucerne, 35 ha vineyard, 27 ha olive groves.

Livestock: 130 Chianina cattle (cows and calves, young animals) and 80 Apennin sheep.

Winery: 180,000 bottles of red wine, 30,000 bottles white wine and 5,000 bottles of spumante per year. In addition: prosecco, passito and grappa.

Own processing: Manufacturing on the farm, processing plant on a 12,000 m² site in Donoratico.

Organic certification: according to EC Directive 834/2007, certified through ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) and the LaSelva Estate is certified by the Naturland Association and is additional certified according to the Naturland "Fair" guideline.

Agriturismo: Renting of rooms and apartments, also suitable for groups. Farm tours and wine tastings: On request.



PRESS PORTRAIT

LaSelva organic fine food and wine Tuscan passion for nature and pleasure.



The organic fine food pioneer Karl Egger has been farming in the Maremma since 1980. Today, LaSelva independently processes and sells 200 typical Italian and Tuscan organic specialities as well as 15 vegan organic wines.

Gräfelfing (Germany) & Albinia - Orbetello (Tuscany, Italy), 2020: *„I wanted to get out, experience the seasons and finally enjoy food again that deserves its name and tastes as I remember food as a child: natural, intense and genuine,“* recalls the Bavarian LaSelva

founder and co-founder of the organic association Naturland e.V. the most important turning point in his life. In 1980 Karl Egger moved from Munich to southern Tuscany where the organic pioneer discovered the first site for cultivation that was suitable for producing the crops for his Italian organic fine food.

In the Tuscan region Maremma he cultivated fruit and vegetables in a natural way after several years of conversion of the farm to an organic system. Soon, the business grew beyond the sale of fresh vegetables and the production of the first tomato passata in swing-top bottles for friends. 11 years later, the first organic specialities came onto the market: produced according to Tuscan tradition and old recipes using freshly harvested tomatoes „cooked“ for the winter, in the form of polpa, passata, salsa and pelati.

LaSelva: „the wilderness“ in the Maremma.

From a start on seven hectares, LaSelva now has 707 hectares of fertile farmland and 124 hectares of unmanaged land as well as Mediterranean forests that are a retreat for wildlife. Located three kilometres from the Tyrrhenian coast and very close to the nature reserve „Parco Regionale della Maremma“, LaSelva is dedicated to organic agriculture and the preservation of the diversity of nature and wildlife.

In 1984 the farm became the first farm certified by Naturland e.V. outside Germany. In 2018, „Naturland Fair“ certification finally documented Egger's environmental and social commitment over the last four decades. The granary, built in the 17th century by the Spanish in Tuscany and later acquired by the founder of LaSelva, has always been called „LaSelva“, which means „forest“ or „wilderness“.



PRESS PORTRAIT

Tradizione & passione: the intense, natural taste of the harvest - without additives.

Egger's personal understanding of enjoyment is reflected in the business philosophy of the internationally active company „LaSelva Bio-Feinkost“: LaSelva wants to capture the intense, unadulterated taste of the freshly harvested field crops in the jar for its customers. „Leave nothing out - add nothing“ is the motto and is the guiding principle for recipe development, in-house manufacturing and large-scale processing. With great regard for handwork and Tuscan recipes. With passion for nature and enjoyment..

Tipico italiano e toscano: 200 organic specialities and 15 organic wines.



LaSelva is proud of its tomato tradition and core competence and has been creating organic products from a wide range of vegetables, herbs and fruit since the 1990s.

Today, the almost gluten- and yeast-free as well as lactose-free and vegan natural and fine food products make up around 200 typical Italian and Tuscan specialities and 15 Maremman wines, mainly from the cultivation area „Morellino di Scansano DOCG“. Whether vegan, „free from“ or „low in allergens“, LaSelva meets current demands and trends in a traditional way.



LaSelva's assortment ranges from all-round tomatoes to olives, antipasti, pickled vegetables, fine confits, pesto, pasta and jams as well as citrus jams, vinegar and olive oil. The vegan wines from own cultivation and vinified by the Cantina LaSelva are distributed and awarded internationally. Prosecco and spumante, caffè espresso, passito and grappa, matching pizza, biscuits and biscotti refine the range of Italian fine foods.

 **LaSelva product information** (LaSelva Online-Shop: www.laselva-bio.it/en)

International sales and turnover: LaSelva Bio-Feinkost serves the domestic market (Italy), Germany, Switzerland, Austria, Scandinavia, France, Poland, Czech Republic, Romania, Japan and the USA. LaSelva products are available in organic food stores, health food stores, delicatessens and wine shops. In 2016, the turnover of LaSelva Bio-Feinkost exceeded the 20 million euro mark for the first time. In 2018, a consolidated turnover of 21.5 million euros was recorded.

PRESS PORTRAIT

Una famiglia: cultivation, processing & agriturismo.



LaSelva acts authentically and transparently. The company has been living and working closely with its local environment in the Maremma for decades. This not only secures jobs for entire families and generations, but also inspires new Tuscan recipes. These often come from the employees or from the Italian circle of friends.

LaSelva employs all in all 286 people on the LaSelva società bioagricola s.a r.l.u estate, in processing at La Dispensa di Campagna s.r.l. in Donoratico and in the sales management at LaSelva Toscana Feinkost Vertriebs GmbH in Gräfelfing near Munich. 109 permanent employees work at LaSelva, partially they have been with the company since foundation or for up to 20 years. A bigger amount of employees on the farm and in processing are working with temporary contracts due to different harvest periods. They are from the local community and are paid according to agreed local tariffs. Colleagues on the farm have been with the company for an average of 12 years and 85 percent work with annual contracts. After mutual concern half of the employees in the Dispensa also work all year round.



In 2015, LaSelva founder Karl Egger transferred responsibility for management to the food technologist Christian Stivaletti. Before his appointment, the Tuscan from Grosseto brought his experience in quality and environmental management as well as occupational health and safety to LaSelva.

The farm was the first farm certified by Naturland e.V. outside Germany in 1984 with a closed resource cycle and its own animal livestock. Dr. Richard Storhas, the first managing director and president of this international organic association and agronomist Mario Turri from the University of Padua advised Egger during the founding phase on how he could establish the organic farming system.

PRESS PORTRAIT

The **Cantina LaSelva**, which is also certified by Naturland e.V., has developed into another branch of business. Its vegan wines, whose grapes come mainly from the Morellino di Scansano DOCG area, have already won international awards.



🌐 **Cantina Presseporträt** (www.laselva.bio/presseservice)

🌐 **Cantina** (<https://cantina.laselva-bio.eu/en/>)

Through on-farm tours, wine tastings and in the farm's agriturismo, interested visitors, holidaymakers and faithful LaSelva fans are given insight into the latest developments behind the scenes. They enjoy tastings from the farm shop, which is also well-frequented by local residents.

🌐 **Holidays on LaSelva** (<https://www.laselva-bio.it/en/cat/index/sCategory/3128>)

Booking: ☎ **0039 0564 8848-1** und ✉ info@laselva-bio.it



The own organic production that includes delicacies in one million jars per year with traditional and **handcrafted specialties** takes place in the factory on the organic farm. LaSelva fills further, private labelling including, 21 million glasses a year for tomato, pesto and other natural food specialties in the **larger processing plant of La Dispensa di Campagna s.r.l.** in nearby Donoratico.

More than 96 percent of all raw materials for the processing of the Dispensa comes from LaSelva and Italy-wide cultivation, a larger part from the region. More than 94 percent of all raw materials for the manufacturer comes from LaSelva and Italy-wide cultivation, 77 percent (as at 2018) from LaSelva cultivation and regional partners. In **cooperation with other organic farmers, raw material suppliers and specialised production partners**, LaSelva meets the now large raw material

requirements. Together with the established network, the delicatessen specialist pursues quality assurance in organic cultivation and traditional processing into authentic Italian specialties.

LaSelva is committed to long-term cooperation, in some cases already over 15 years, and requires environmental and social standards in line with the LaSelva Code of Conduct. Guaranteed purchase creates planning security while mutual consultation helps when weather makes farming difficult. Raw material sourcing outside Italy is limited just under six percent of organic ingredients, such as dried fruit, spices and capers, which are difficult or impossible to obtain domestically.

🌐 **Sustainability report**

(Company, processing, cultivation and raw material procurement: www.laselva-bio.it/en/sustainability-report)

PRESS PORTRAIT

Responsabilità: Enjoyment with responsibility for people, animals and plants.



Since 1980: 7,000 trees and shrubs, nesting aids, bee meadows, wetlands & Mediterranean forest.

The farm works closely with local ornithologists to protect and preserve the diversity of birds. LaSelva supports scientific projects for, among others, the European roller and the Eurasian stone curlew, a ground breeder that is now very rare in Europe.



Wetland biotopes and Mediterranean forests, specially built 200 nesting aids and a pheasant sanctuary, deadwood and compensation areas are important retreat areas for the fauna. About 7,000 planted trees and shrubs of native species such as cork oak, wild cherry, rowan and cypress were planted. Bee meadows and flower strips feed bees and other insects that are essential for fertilisation.



Awarded: sustainable, ethical and regional commitment.

Photovoltaic systems, electric vehicles, water-saving drip irrigation and collective wage agreements for local employees are examples of sustainable and ethical corporate responsibility measures. LaSelva operates both internationally and regionally, which in 2014 was officially confirmed by an award: the estate was recognised for its organic expertise and regional commitment by the Italian non-profit association „Legambiente“ on the subject of „Ruralità e innovazione in Maremma 2014“,  Legambiente.

In 2018 LaSelva Bio-Feinkost documented its environmental-social commitment of the last four decades with the **additional certification „Naturland Fair“ of its agricultural enterprise.**

*„Simple is not that difficult: Simple and unadulterated, natural and fresh.
This is the secret of good Italian cuisine, but also the leitmotif of organic agriculture.
Quality instead of quantity. Not speed, but patience.
No overexploitation of nature, but improvement, conservation and preservation.“*
Karl Egger, founder of LaSelva.

+++ END +++

Publication free of charge

FACT-SHEET

LaSelva History



1978 - The beginning

Karl Egger leaves Munich to move to southern Tuscany. He starts on seven hectares growing fruit and vegetables using alternative natural agricultural methods focused on the preservation of soil fertility and on supporting a great diversity of wildlife.

The acquired property has an old granary called LaSelva.

1986 - 1990

Development of the partner network

Karl Egger builds up a close network of regional producers for the direct processing of the freshly-harvested crops. The first products are marketed through friends and acquaintances. Later, the manufactured products are sold through the Munich-based **Freier Landmarkt - Marktgesellschaft mbH for the distribution of products from organic farming.**



1980 - 1985

LaSelva & Naturland



The land is prepared for cultivation. The first large-scale production of crops starts in autumn 1982. Karl Egger co-founds the Naturland organic farming association.

LaSelva is the first business outside Germany to be certified by Naturland in 1984.



1991 - 1995

LaSelva farm manufacturing

LaSelva starts its own fruit and vegetable processing on the estate in Tuscany. From now on, large quantities of antipasti and vegetable pastes are made.

The first guest rooms in the LaSelva Agriturismo are rented in 1995.



FACT-SHEET

1996 - 2000

New production & distribution channels



Karl Egger acquires shares in the nearby La Dispensa tomato processing factory in Donoratico in 1996. This allows the processing of growing large quantities of tomatoes all in one place for the first time.

Freier Landmarkt - Marktgesellschaft mbH for the distribution of products from organic farming under the management of Peter Hüller is given the new company name **LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH**.

2011 - 2019

Naturland Fair

Karl Egger transfers the management of farming and processing to his successor Christian Stivalletti in 2016 after 35 years of successfully leading the business.



The LaSelva farming business is Naturland Fair certified in August 2018.

2001 - 2010

Organic wine from Cantina LaSelva



The cantina LaSelva is completed in 2003 for the pressing of home-grown grapes. The first wine is cellared.

LaSelva opens its first online-shop in 2004.

2019 ->



Press contact:

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH
Denise Kaltenbach-Aschauer
Pasinger Str. 94 | 82166 Gräfelfing

Telefon +49 89 89558068-78 | Telefax +49 89 8545652
Mobil: +49 162 7084007
E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio