LaSelva®
AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

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.

LaSelva®
AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

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.

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH | Pasinger Str. 94 | 82166 Gräfelfing | Web: www.laselva.bio | E-Mail: presse@laselva.bio

LaSelva®
AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

PRESSEINFORMATION

Presseservice: 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

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 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 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.

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 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 Appartements, auch für Gruppen geeignet. Hofführungen und Wein-Verkostung: auf Anfrage.

2021 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.