

Italien-Sommer für's Jahr: erfrischender Kräuterduft & Zitronenkick

Neues „Pesto al limone“ von LaSelva: natürliche, italienische Zitronenfrucht besucht würziges Toskana-Basilikum. Für Pasta, Gemüse, Fisch und saftige Sandwiches.

„Pesto al limone“ - Zitronen Pesto, im 130g-Glas, UVP 3,75 €/Stk.



Gräfelting & Albinia - Orbetello (Toscana), Juni 2024: Kräuterduft. Sonne. Natürlich fruchtbarer Toskanaboden und das Meeresklima an der Küste der südlichen Region Maremma. Die grünen Blätter strecken sich vital dem Himmel entgegen. Jetzt werden auf dem Bio-Landgut von LaSelva die ersten Basilikumsträuße abgeschnitten. Sie sind Teil einer neuen Pesto-Rezeptur mit einer italienischen Südfrucht. Das würzige Basilikum mit seinem intensiven Duft vom Toskana-Feld bekommt Besuch von einem natürlichen, erfrischenden Zitronenabrieb und Zitronensaft. Im neuen „Pesto al limone“ von LaSelva Bio-Feinkost schmecken Basilikum-Fans eine feine, harmonische Zitronennote, die ohne Aromazusatz auskommt. Das Zitronen-Pesto passt besonders gut zu Auberginen, Fisch und saftigen Sandwiches, - naturalmente auch zu Pasta! Ein italienischer Sommer für's ganze Jahr.

Cucina LaSelva: 100 Prozent natürliche, italienische Südfrucht und toskanisches Basilikum mit voller Ernte-Reife entfalten ihren intensiven, naturbelassenen Eigengeschmack im Bio-Pesto-Glas. Mit diesem Kontrast der wenigen ausgewählten, aber markanten Zutaten in Sonnenblumen- und Olivenöl bleibt LaSelva seiner Verarbeitungsphilosophie treu. Auf erfrischende Weise erweitert der Feinkost-Hersteller sein nun 16-teiliges Pesto-Sortiment. Das neue Produkt ist ab sofort im Bio-Regal und online bei LaSelva erhältlich.

„Pesto al Limone“ toppt klassisch die Pasta. Seine Zitronennote schmeckt sehr gut zu gekochten Kartoffeln, zu Fisch im Ofen und vom Grill. Köstliche Gemüsepartner sind Auberginen und Paprika. In einem saftigen Sandwich entfaltet es eine besondere Sommerfrische.

Zutaten: Basilikum* (57 %), Sonnenblumenöl*, Zitronenschale* (15 %), Meersalz, Zitronensaft* (0,8 %), natives Olivenöl extra*, Zitronensaftkonzentrat* (0,5 %). *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Interview direkt vom Feld: Der Weg von der Jungpflanze zum üppigen Basilikummeer ist nicht einfach. Nach der Pflanzung im Mai behütet das LaSelva-Team rund um die junge Agrarwissenschaftlerin Benedetta Zauli und dem landwirtschaftlichen Leiter Danilo Nocciolini die zarten Sprösslinge bis sie gesund zu dem stolzen mediterranen Kraut herangewachsen sind.

Die beiden arbeiten in der Anbauplanung des Naturland fair zertifizierten Betriebes. Zirka neun Mal wird eine Basilikumpflanze geschnitten. Geerntet wird zwischen Juni und September. Bei LaSelva gehört

Basilikum seit 40 Jahren zu den Hauptkulturen, wo es heute auf 10 Hektar und bei einem Bio-Landwirt aus der Umgebung auf 9 Hektar angebaut wird.

Über Bewässerung im Bio-Anbau und einen lebendigen, natürlich fruchtbaren Boden berichtet Benedetta hier: [🌐 https://www.laselva.bio/interview-laselva-anbau](https://www.laselva.bio/interview-laselva-anbau)



Schneidemaschine zur Basilikumernnte



Danilo und Benedetta inmitten ihrer Jungpflanzen

„Limone“, natürliche Frucht auch in Olivenöl und Marmellata: Sowie im neuen Pesto kombiniert LaSelva Zitrusfrüchte gerne mit seinen Spezialitäten. Zitronen werden mit Oliven für ein Olivenöl extravergine kalt gepresst. Für die Zitronenmarmelade verarbeitet LaSelva erntefrisch Zitronen samt Schale. Neben dem „Olio d’olivo con limone“ und der „Marmellata di limoni“ ist nun auch das Basilikum im „Pesto al limone“ auf die Zitrone gekommen. Konsequenz gilt: kein Zusatz von künstlichen Aromastoffen.

LaSelva Pesto-Sortiment: Die Rezepturen spielen sich rund um Basilikum, Rucola, Petersilie, Trüffel, Kürbis, Paprika und Tomate ab. Sie sprechen Pastafans der einfachen, schnellen Küche an und kreative Verwender der vielfältig einsetzbaren Würzpasten. Ob mit oder ohne Pecorino und Ricotta, puristisch oder verträumt in Gewürzblüten, Curry oder Chili, es finden alle Pesto-Fans, auch Veganer und Vegetarier, ihr persönliches Gläschen.

Nähere Informationen zum Pesto-Sortiment: [🌐 https://www.laselva.bio/shop/pesto](https://www.laselva.bio/shop/pesto)

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

[🌐 https://laselva.bio/presseinfo](https://laselva.bio/presseinfo)

Presseservice:  www.laselva.bio/presse

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

Contatto: Kontakt

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH
Denise Kaltenbach-Aschauer
Pasinger Str. 94 | DE-82166 Gräfelfing
Telefon +49 89 89 558068-0/-78 | Telefax +49 89 8545652
Mobil: +49 174 1870023
E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

Kurzporträt: LaSelva Bio-Feinkost.

Das toskanische Bio-Landgut von LaSelva ist seit 1980 von 7 Hektar auf über 650 Hektar herangewachsen. Zu LaSelva società bioagricola a r.l.u. in Albinia – Orbetello (GR) gehören die von Naturland zertifizierte landwirtschaftliche Nutzfläche mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft, 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 18.000 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 deutschen 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, Estland, Lettland, Japan und die USA. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel, Feinkost- und Weinhandel, in der Drogerie und Reformhäusern sowie in der Gastronomie 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 Cantina LaSelva im Morellino di Scansano DOCG, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Grappa und Vermouth, dazu passend salziges Gebäck und Biscotti veredeln das Angebot der italienischen Feinkost.

Ökologisches Bewusstsein: Bio-Identität, Kontrolle und Zertifizierung.

Das ökologische Verantwortungsbewusstsein von LaSelva ist fest verwurzelt in der Mitgründung 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 EU-Verordnung 2018/848 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.

654 ha Gesamtfläche: ca. 87 % Nutzfläche, ca. 13 % mediterraner Wald und unbewirtschaftete Flächen.

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

Eigener Weinkeller: 170.000 Flaschen Rotwein, 25.000 Flaschen Weißwein und 5.000 Flaschen Spumante pro Jahr. Des Weiteren: Prosecco, Vermouth und Grappa.

Eigene Verarbeitung: Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 18.000 m² in Donoratico.

Biozertifizierung: nach EU-Verordnung 2018/848 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 nach Naturland Fair-Richtlinien zusatzzertifiziert.

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

