

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)



Grärfelling & 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 Erntefest, 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 wiederverwendbaren 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 Rezepturenentwicklung 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

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 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.

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 zusätzlicher zertifiziert.

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