

PRESSEINFORMATION

LASELVA DIP CON KETCHUP

LaSelva Dip all'italiana mit fünf neuen Tomatenketchups

Fruchtige Würzsaucen-Serie mit natürlicher Süße von Traube, Apfel und Aprikose verwöhnt mit bewusst wenigen, prägnanten Zutaten.

Kleine und große Genießer haben die Wahl: Aceto Balsamico, Chili, Aprikose in Gewürzharmonie, Apfel und Traube an der Seite von 100 Prozent Italien-Tomate.



Gräfelting & Albinia (Toscana Maremma), Mai 2023: LaSelva Bio-Feinkost kreiert für italophile Feinschmecker und Ketchup-Fans gleichermaßen. Dippen sie in die fünf neuen Bio-Tomatenketchups von LaSelva, nehmen sie die natürliche Süße von Traube, Apfel und Aprikose wahr, an der Seite geballter Frucht von 100 Prozent Italien-Tomate. Sie erleben den fruchtigen Süden intensiv in spannenden Kombinationen bewusst weniger, prägnanter Zutaten. Jeder Tomate ihre besondere Note:

Für die Vielfalt der Geschmäcker steht einmal eine aparte Aceto Balsamico-Note im Angebot. Dann wird es „piccante“ mit Peperoncini und „speziato“ im Gewürzketchup mit Aprikose. Die „classico“-Variante gibt eine puristische Ansage an die frisch-fruchtige Tomate durch Zugabe einer **Passata** und mit milder Würze. Die passierten Tomaten im **Kinderketchup** mit der Süße und Milde durch Apfel schmecken besonders kleinen Genießern.

Grill-Spezialitäten, knackig-frische Rohkost, Paniertes, Ofengemüse und Frittiertes freuen sich auf ihren persönlichen LaSelva Dip all'italiana und ihr mediterranes Topping. Die fünf Tomatenketchups der bunten 340g-Glasflaschenserie von dem Bio-Feinkosthersteller aus der Toscana sind ab sofort bei LaSelva und im Bio-Fachhandel erhältlich.

Presseinformation zu den einzelnen Ketchup-Varianten siehe fortfolgend.

Presseinformationen und Bildmaterial (Produkt & Atmo) zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

PRESSEINFORMATION

LaSelva-Dip all'italiana numero uno: Ketchup con Aceto Balsamico di Modena IGP

Ketchup mit Balsamessig und Traubenmost (Glasflasche 340g, UVP 3,25 €/Stk.)



Balsamico!

Das Bio-Tomatenketchup war die Pionier-Rezeptur von LaSelva mit einer Aceto Balsamico-Note für Liebhaber von fruchtigen Würzsaucen. Zweifach konzentriertes Tomatenmark aus geballter Frucht von 100 Prozent Italien-Tomate wird umspielt von feiner Traubensüße und milder Balsamico-Säure. Diese Aceto-Variante mit natürlicher Süße ausschließlich aus Frucht begleitet auf aparte Weise Ofengemüse, Gegrilltes oder frische Rohkost. Traditionsgemäß kreiert LaSelva Bio-Feinkost eine Kombi von intensiver Tomate mit den bewusst wenigen, prägnanten Zutaten Balsamico, Traubenmost, Weinessig und Meersalz.

Das „Ketchup con Aceto Balsamico di Modena IGP“ in der 340g-Glasflasche gehört zu der neuen, bunten 5er-Serie, deren fruchtige Ketchup-Varianten vielfältige Ansagen geben: Jeder Tomate ihre besondere Note!

Cucina LaSelva: Dieses Ketchup passt perfekt zu Fleischgerichten, frittiertem Gemüse oder vegetarischen Speisen vom Grill sowie zu frischer Rohkost oder Veggie-Burger.

Zutaten: Tomatenmark* zweifach konzentriert 40%, konzentrierter Traubenmost* 23%, Wasser, Balsamessig* aus Modena 9,9% (Weinessig*, konzentrierter Traubenmost* 27%), Weinessig*, Meersalz.

LaSelva-Dip all'italiana numero due: Ketchup piccante

Ketchup mit Chili (Glasflasche 340g, UVP 3,25 €/Stk.)

Das neue Bio-Ketchup von LaSelva ist die pikante Variante aus milder Chilischarfe und intensivem Tomatengeschmack. Ihr liegt eine fruchtige Würzsaucen mit Aceto Balsamico-Note zugrunde. Zweifach konzentriertes Tomatenmark aus geballter Frucht von 100 Prozent Italien-Tomate wird umspielt von feiner Traubensüße und milder Balsamico-Säure. Diese Aceto-Variante mit Chili-Kick und natürlicher Süße ausschließlich aus Frucht begleitet auf leidenschaftliche Weise Ofengemüse, Gegrilltes oder frische Rohkost. Traditionsgemäß kreiert LaSelva Bio-Feinkost eine Kombi von intensiver Tomate mit den bewusst wenigen, prägnanten Zutaten Chili, Balsamico, Traubenmost, Weinessig und Meersalz.

Das „Ketchup piccante“ in der 340g-Glasflasche gehört zu der neuen, bunten 5er-Serie, deren fruchtige Ketchup-Varianten vielfältige Ansagen geben: Jeder Tomate ihre besondere Note!

Cucina LaSelva: Dieses Ketchup passt besonders gut zu deftigen Fleischgerichten, frittiertem Gemüse oder schmackhaften, vegetarischen Speisen vom Grill.

Zutaten: Tomatenmark* zweifach konzentriert 40%, konz. Traubenmost* 23%, Wasser, Balsamessig* aus Modena 10% (Weinessig*, konz. Traubenmost* 27%), Weinessig*, Meersalz, Chilipulver* 0,02%.



Chili!

PRESSEINFORMATION

LaSelva-Dip all'italiana numero tre: Ketchup speziato

Gewürzketchup mit Aprikose (Glasflasche 340g, UVP 3,25 €/Stk.)



Aprikose in Gewürzharmonie!

In dem neuen Tomatenketchup von LaSelva Bio-Feinkost erklingt eine Gewürzharmonie an der Seite von 100 Prozent Italien-Tomate mit einem süßen Hauch getrockneter Aprikose. Trotz des orientalisch anmutenden Geschmacksausflugs mit einem Gewürzketchup bleibt der toskanische Feinkosthersteller mit beiden Beinen in seiner Küche. Fans der Cucina Italiana erleben die spannende Würzmischung auf der Basis von geballter italienischer Sonnenfrucht im zweifach konzentrierten Tomatenmark und Aceto Balsamico. Diese Gewürz-Variante mit der natürlichen Süße ausschließlich aus Frucht ist der spezielle Dip für Tortilla-Chips, Topping für Paniertes und die Zutat für kreative Saucen zu gegrilltem Fleisch und Gemüse.

Das „Ketchup speziato“ in der 340g-Glasflasche gehört zu der neuen, bunten 5er-Serie, deren fruchtige Ketchup-Varianten vielfältige Ansagen geben: Jeder Tomate ihre besondere Note!

Cucina LaSelva: Das neue LaSelva Gewürzketchup passt perfekt als Dip für Tortilla-Chips und als Topping für Falafel. Es ist ein spezieller Helfer zum Verfeinern von Saucen zu Gegrilltem und Gemüse. Liebhaber der Baharat-Tomatensauce von LaSelva finden in ihm das Pendant als aromatische Zutat für ihre fantasievolle Küche.

Zutaten: Tomatenmark* zweifach konzentriert 39%, konzentrierter Traubenmost* 18%, Wasser, Balsamesig* aus Modena 9% (Weinessig*, konzentrierter Traubenmost* 27%), Apfelessig*, Gewürze* 4% (enthält SENF*), getrocknete Aprikosen* 2%, Meersalz.

LaSelva-Dip all'italiana numero quattro: Ketchup classico

Ketchup klassisch (Glasflasche 340g, UVP 3,25 €/Stk.)



Passata, Traube & Apfel!

Ecco – pomodoro! Im neuen klassischen Bio-Ketchup von LaSelva spielt die leuchtend rote Passata mit einer frisch-fruchtigen Tomatennote die Hauptrolle. Im Hintergrund wird sie durch Tomatenmark intensiviert und nur mild gewürzt. Die natürliche Süße von Apfel und Traubenmost sowie Zwiebeln runden das Solo von 100 Prozent Italien-Tomate ab. Der fein abgestimmte Würzmix angeführt von Ingwer und Knoblauch schenkt dem Tomatenketchup seine vertraute Note. Diese klassische Variante mit gut ausbalancierter Säure und Süße aus Frucht ist der fröhliche Dip und das Topping all'italiana für allerlei Köstlichkeiten aus Pfanne, Ofen, Grill oder für frische Rohkost.

Das „Ketchup classico“ in der 340g-Glasflasche gehört zu der neuen, bunten 5er-Serie, deren fruchtige Ketchup-Varianten vielfältige Ansagen geben: Jeder Tomate ihre besondere Note!

PRESSEINFORMATION

Cucina LaSelva: Mit seiner milden Würze rund um die fruchtige Tomate ist der Ketchup-Klassiker der beliebte Dip für Gemüsesticks, Ofengemüse, Paniertes und Frittiertes. Mit dem Allrounder toppt man Gegrilltes, Veggie-Burger und Co.

Zutaten: passierte Tomaten* 61%, Tomatenmark* zweifach konzentriert 17%, Zwiebeln*, konzentrierter Traubenmost* 5,4%, Äpfel*, Apfelessig*, Balsamessig* aus Modena 0,7% (Weinessig*, konzentrierter Traubenmost* 27%), Meersalz, Gewürze* (enthält Senf*), Ingwer*, Knoblauch*, Chili*.

LaSelva-Dip all'italiana numero cinque: Ketchup dei piccoli

Kinder Ketchup (Glasflasche 340g, UVP 3,25 €/Stk.)

Ecco – pomodoro per i bambini! Ein Duett von 100 Prozent Italien-Tomate und Apfel. Im neuen fruchtig-milden Bio-Kinderketchup von LaSelva wartet die natürliche Süße von Äpfeln und Apfeldicksaft auf den Gaumen kleiner Feinschmecker. Die leuchtend rote Passata mit einer frisch-fruchtigen Tomatennote spielt die Hauptrolle. Im Hintergrund wird sie durch Tomatenmark intensiviert. Traditionsgemäß kreiert LaSelva Bio-Feinkost eine Kombi von intensiver Tomate mit den bewusst wenigen, prägnanten Zutaten Apfel, Zwiebel, Paprikapulver, Zimt und Meersalz. Diese klassische Variante mit sehr wenig Säure und mit natürlicher Apfelsüße ist der fröhliche Dip und das Topping all'italiana für allerlei Kinder-Leckereien, ob aus dem Ofen, aus der Pfanne, vom Grill oder für Gemüsesticks zwischendurch.

Das „Ketchup dei piccoli“ in der 340g-Glasflasche gehört zu der neuen, bunten 5er-Serie, deren fruchtige Ketchup-Varianten vielfältige Ansagen geben: Jeder Tomate ihre besondere Note!

Cucina LaSelva: Das fruchtig-milde Tomatenketchup ist der Kinderklassiker und fröhliche Dip für Gemüsebratlinge, Kartoffelecken oder selbst geschnipselte Ofenpommes. Mit dem Allrounder toppt la famiglia Gegrilltes, Veggie-Burger und Co. Das neue Ketchup ist bei LaSelva neben der Kindersauce mit Traubensaft und Gemüse die zweite Tomaten-Leckerei für kleine Feinschmecker.

Zutaten: Passierte Tomaten* 58%, Tomatenmark* zweifach konzentriert 16%, Äpfel* 13%, Apfeldicksaft 8,8%, Zwiebeln*, Meersalz, Paprikapulver*, Zimt*, Apfelessig*.



Passata & Apfel!

*Aus biologischer Landwirtschaft.

Rezepte unter anderem für Ketchup-Dips und Würzsaucen: www.laselva.bio/rezepte

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

Onlineshop mit Produkt-Daten online: www.laselva.bio

+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei.

PRESSEINFORMATION

Presseservice: www.laselva.bio/presseservice

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 +49 89/89 55 80 68-0/-78, Telefax +49 89/8 54 56 52
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 600 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 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 Cantina LaSelva im Morellino di Scansano DOCG, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Grappa und Vermoth, dazu passend 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.

628 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 12.000 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 zusätzlich zertifiziert.

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

