

PRESSEINFORMATION

CILIEGIE PICCANTI

Eine ganz besondere Kirsche von LaSelva: **knackig und scharf.**

Für Fans von Peperoncini-Antipasto. Naturland Fair zertifiziert.

Hintergrundinformation zu Paprika & Chili-Anbau und Nachrichten 2022/2023:

Tradizione LaSelva: Toskanischer Paprika- & Chili-Anbau für Spezialitäten-Vielfalt und die Anwendung in der Cucina Italiana.

Toscana-Tomate: Öko-Test 8/22 „sehr gut“ für die Salsa „Pomodoro al basilico“.

Neuabfüllungen 2022 von Olio extra vergine di oliva aus Kalabrien: Vierer-Serie mit Facetten des Geschmacks, namentlich und in Grüntönen erklärt.



Gräfelfing & Albinia (Toscana Maremma), Dezember 2022: Im Februar präsentiert sich den Antipasti-Fans eine ganz besonders knackige und scharfe Kirsche am Messestand von LaSelva. Der Bio-Feinkosthersteller aus der südtoσκanischen Maremma bringt kleine, runde „Peperoncini ciliegino piccanti“ aus traditionellem Eigenanbau, eine wieder aufgelegte Spezialität seiner Manufaktur, mit zur BIOFACH. Zusammen mit den Neuabfüllungen der in 2022 eingeführten Olivenölserie aus Kalabrien stellen die Italiener zwei mit Naturland zertifizierte Spezialitäten vor. Bereit für weitere Urteile steht die Salsa „Pomodoro al basilico“, sie wurde von Öko-Test im vorausgegangenen August mit „sehr gut“ bewertet und enthält zu 100 Prozent Toskana-Tomate. Alle drei regionaltypischen Kreationen werden zur Messe verkostet. Attenzione, lassen Sie sich erst zum Schluss von der aparten Kirsche aus der Maremma verführen.

Detaillierte Produkt-Presseinformation und Neuigkeiten zu obigen Themen siehe fortfolgend und unter:

🌐 www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

PRESSEINFORMATION

Endlich wieder „Peperoncini ciliegino piccanti“: die köstlich-scharfe „Kirsche“ in Weinessig von angenehm würzig-herben Temperament. Naturland Fair zertifiziert. (270g, UVP 3,95 €/Stk.)



Im Herbst ist Erntezeit für Paprika und Chili bei LaSelva. Die aparten, kleinen, runden „Kirschen“ darunter, die „Peperoncini ciliegino“, bergen ein köstlich pikantes Erlebnis. Die Chili-Sorte ist ein Klassiker unter den Feldfrüchten, die seit Firmen-Gründung auf dem toskanischen Bio-Landgut in der Region Maremma heranreifen.



Sie werden in der Manufaktur des Bio-Feinkostherstellers in Weinessig eingelegt. So schmecken sie eingemacht besonders frisch und intensiv, locken leuchtend rot zum Biss in ihre knackige Schale, um dann als Antipasto oder Zutat dem Menü nachhaltig ein angenehm würzig-herbes Temperament zu geben.

Nach einjähriger Pause und Nachfragen von Handelspartnern und Chili-Fans wurde die Ernte 2022 wieder im 270g-Glas abgefüllt. Seit November steht die typisch italienische und Naturland Fair zertifizierte Spezialität „Peperoncini ciliegino piccanti“ von LaSelva dem Bio-Handel zur Verfügung.



Cucina LaSelva: Der pikante Kick zum Aperitivo und als Antipasto. Erfrischend würzig und knackig geben sich die Peperoncini ciliegino als Zutat in einem Chutney oder in pikanten Rezepten. Sie beleben Gerichte mit einer angenehmen Schärfe.

Ricetta LaSelva: Rezept mit „Peperoncini ciliegino piccanti“ und gelben Tomaten in einem fruchtig pikanten Chutney: www.laselva.bio/italienische-vorspeisen/chutney-mit-gelben-tomaten

Ökostandard & Qualitätslabel: Naturland Fair

Region, Anbaugebiet: Pikante Chillis aus eigenem Anbau in der Maremma, Toskana

Zutaten: Chilischoten*, Wasser, Weinessig*, Meersalz.

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Presseinformation und Bildmaterial (Produkt, Atmo: Anbau/Verarbeitung) zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

PRESSEINFORMATION

Tradizione LaSelva: Toskanischer Paprika- & Chili-Anbau für eine Vielfalt von Bio-Spezialitäten.

Scharfe Chilis verbinden viele mit heißem Klima, mit kalabrischer Küche oder den Gemüsemärkten der Basilikata. Paprika (it. Peperoni) und Chilis (it. Peperoncini) wachsen auch in Mittelitalien. Der Paprika als Spätsommer- und Herbstfrucht geht es besser, wenn es keine zu starken und langen Hitzeperioden gibt. Bei LaSelva bringen die südtoσκanische Sonne, das ausgewogene Klima der tyrrhenischen Meeresküste und der heiÙe, trockene August in der Region Maremma eine Vollreife kurz vor der Ernte. Diese erfolgt von September bis in den November hinein.



Italiener essen die herben, knackigen Paprika und Chilis selten frisch. Traditionell grillen sie das Gemüse oder dünsten es für eine Beilage. Auch legen sie Paprika für ein Antipasto gerne zusammen mit Petersilie in Öl ein. Für die traditionelle „Peperonata“ wird Paprika in Olivenöl mit Zwiebeln gedünstet.

Die LaSelva Manufaktur bringt die toσκanische Bio-Küche „con peperoni e peperoncini“ auf vielfältige Weise in die heimische Küche ihrer Kunden:



- ✓ gelbe und rote Paprika gegrillt, mit Petersilie in Öl eingelegt
- ✓ milde, grüne und rote Peperoncini sauer eingelegt
- ✓ pikante Peperoncini ciliegino in Essig eingelegt
- ✓ in einer traditionellen Giardiniera, einem knackigen Gemüsemix süß-sauer eingelegt
- ✓ als extrem scharfe Paste aus 88 Prozent Habanero-Chilis mit dem Namen „Hot-Hot-Hot“
- ✓ als Würzcreme „Arrabbiata di Peperoncini“ mit Chilisorten
- ✓ als leichte Creme oder Bruschetta aus erntefrischer Paprika
- ✓ als Paprika-Chili-Confit
- ✓ pikant in dem neuen Pesto calabrese auf der Basis von Paprika und ein wenig Chili
- ✓ als pikant-herbe Zutat in der LaSelva Auberginencreme und Tomatensalsa piccante

Die Gemüse kommen für den Großteil der Produkte von den eigenen Feldern und von einem weiteren Bio-Bauern aus der Umgebung.

Produktverkostung von LaSelva Paprika & Peperoncini bitte anfragen unter: ✉ presse@laselva.bio

Weitere Produktinformationen im Onlineshop:  www.laselva.bio

PRESSEINFORMATION

Anno 2022: Produkt-Rückblick.

Toscana-Tomaten: Öko-Test 8/22 „sehr gut“ für die Salsa „Pomodoro al basilico“. (340g, UVP 1,95 €/Stk., ab 2/2023 UVP 2,45 €/Stk.)



Das Verbrauchermagazin ÖKO-TEST hat Tomatensoßen von 21 Anbietern in der August-Ausgabe bewertet. Davon sind acht bio-zertifiziert. Die LaSelva „Tomatensauce mit frischem Basilikum“ erhielt das Gesamturteil „sehr gut“. Analysiert wurden Inhaltsstoffe, Sensorik und weitere Mängel. Im Bereich Sensorik erzielte „Pomodoro al basilico“ die Bestnote von 5,0 Punkten.

Als einzige Soße im Test enthält sie kein zugesetztes Salz, was der Geschmacksphilosophie des Markengründers Karl Egger entspricht: der intensive natürliche Geschmack ohne Zusätze muss überzeugen, - ein Zeichen dafür, dass richtig angebaut, geerntet und so gering wie möglich verarbeitet wurde. Die Tomaten für LaSelva Salsa stammen zu hundert Prozent aus eigenem Anbau sowie von Bio-Bauern und Lieferanten aus der Toskana.

Produktverkostung von Toscana-Tomatenspezialitäten bitte anfragen unter: ✉ presse@laselva.bio

Neuabfüllungen 2022 von Olio extra vergine di oliva aus Kalabrien:

Vierer-Serie mit Facetten des Geschmacks, namentlich und in Grüntönen erklärt. (0,5 Liter, UVP 11,75 €/Flasche)



Im Oktober wurde in Kalabrien das erste grüne Gold des Jahres geerntet. Die mit Naturland zertifizierte Vierer-Serie des „Olio extra vergine di oliva“ von LaSelva Bio-Feinkost präsentiert die Geschmacksfacetten kalabrischer Olivenöle. Eingeführt in 2022 bekam die Serie mit der limitierten Pressung des „Novello“ erneut Nachschub von frisch-fruchtigem Geschmack mit grasiger und beliebt bitterer Note. Das ausgewogene „Equilibrato“, das intensiv-fruchtige „Fruttato“ und das mild-fruchtige „Dolce“ folgen mit Neuabfüllungen. Olivenöl-Kenner sowie weniger routinierte Fans finden den passenden Helfer für ihre Gerichte aus den vier Olivenöl-Typen leicht heraus. Denn die neuen Etiketten der LaSelva Serie erklären deren Geschmacksfacetten in Grüntönen und namentlich auf den ersten Blick.



Weiterführende Produkt-Pressinformation:

🌐 www.laselva.bio/media/pdf/54/8a/a6/2022_PI_LaSelva_Neuprodukte.pdf

+++ 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, Mobil +49 (0)174/187 00 23
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 maremanische 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 und Grappa, dazu passend 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 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.

630 ha Gesamtfläche: ca. 85 % Nutzfläche, ca. 15 % 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 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 zusätzlich nach Naturland Fair-Richtlinien zusatzertifiziert.

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

