

PRESSEINFORMATION

VIAGGIO NEL SUD DELL' ITALIA !

LaSelva Ausflug nach Süditalien: Süß-herbes, leicht pikantes Pesto calabrese entführt mit Paprika und getrockneten Tomaten im cremigen Ricotta nach Kalabrien. (135 g, UVP 3,75 €/Stk.)



Das neue Pesto calabrese von LaSelva Bio-Feinkost: im Mittelpunkt steht die Paprika.



Provinz Crotone, Kalabrien, Italien.
© monticello, iStock Foto

Grärfelting & Albinia - Orbetello (Toscana), Mai 2022: Was die südliche Genusswelt an der Stiefelspitze der italienischen Halbinsel betrifft, wartet Kalabrien mit würzigen und einfachen Gerichten auf. Chili (Peperoncini), Cipolle (Zwiebeln), Nduja (weiche, pikante Wurst) und Melanzane (Auberginen) sind regionale Köstlichkeiten. LaSelva Bio-Feinkost liebt die toskanische Küche seiner Heimat, aber auch national verbreitete Spezialitäten Italiens. In seinem neuen „Pesto calabrese“ greift der Bio-Hersteller den Geschmack regionaltypischer Ingredienzen auf. LaSelva sorgt für orange-leuchtende Abwechslung in seinem 15-teiligen Pesto-Sortiment und nimmt die Kunden mit auf einen süditalienischen Genussausflug. Im Mittelpunkt steht naturalmente und schmackhaft die Paprika!

Erfrischend süß-herb schmecken die gelben und roten Paprikas des neuen „Pesto calabrese“. Sie begrüßen ihre Genießer in Begleitung von getrockneten Tomaten und in einer cremigen Konsistenz von Ricotta. Chilis und Traubenmost sorgen für einen leichten, pikant-süßen Kontrast. Cashewnüsse und natives Olivenöl extra verwöhnen die kalabrische Paprika-Würzpaste. Markant rundet Pecorino das süditalienische Erlebnis ab.

Zutaten: Paprika* 31%, natives Olivenöl extra*, getrocknete Tomaten*, RICOTTA-KÄSE* (KUHMILCHMOLKE*, Salz, Milchsäure) 10%, SCHAFSKÄSE*, Zwiebeln*, Tomatenmark zweifach konzentriert*, CASHEWNÜSSE*, Basilikum* 3%, konzentrierter Traubenmost*, Chili*, Meersalz, Säureregulator: Milchsäure.

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Verwendung: Das „Pesto calabrese“ ist schnell zubereitet zu Pasta oder läutet als Vorspeise auf frischem Weißbrot ein mediterranes Menü ein. Wer konsequent kalabrisch servieren möchte, kann es mit Gemüse, zum Beispiel Auberginen, oder mit Schwert- oder Thunfisch kombinieren. Weniger die Italiener, aber die nordeuropäischen Grillfans verwenden es gerne als Dip für Gemüse oder Fleisch.

PRESSEINFORMATION

Die **Cantina LaSelva** empfiehlt dazu ihren reinsortigen  **Vermentino Maremma Toscana DOC** mit einer Trinktemperatur von 10-12 °C: ein Weißwein mit seiner einheimischen Küstentraube, duftenden Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und gelben Blumen und von angenehmer Frische am Gaumen. Die Aromen Kalabriens und der Toskana verschmelzen ... salute!



LaSelva Pesto-Sortiment: Die kalabrische, orange-leuchtende Paprika-Variante im cremigen Ricotta bringt ab sofort noch mehr Abwechslung in das 15-teilige Pesto-Sortiment von LaSelva. Die Rezepturen rund um Basilikum, Rucola, Petersilie, Trüffel, Kürbis und Tomate sprechen Pastafans der einfachen, schnellen Küche genauso an, wie kreative Verwender der vielfältig einsetzbaren Würzpasten. Ob mit oder ohne Pecorino und Ricotta, puristisch oder verträumt in Gewürzblüten, es finden auch Veganer und Vegetarier gleichermaßen ihr persönliches Gläschen.

Nähere Informationen zum Pesto-Sortiment:  www.laselva.bio/feinkost-shop/italienisch-kochen/pesto

Das neue „Pesto calabrese“ ist ab sofort im Naturkost-Fachhandel erhältlich und unter www.laselva.bio zu bestellen.

Presseinformation und Bildmaterial:  www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

+++ 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, Telefax +49 (0)89/8 54 56 52
Mobil: +49 162 7084007
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 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. 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 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.

