

PRESSEINFORMATION

VARIETÀ DI COLORE, FORMA E GUSTO

Neue italienische Sorten-Vielfalt bei LaSelva Bio-Feinkost: in Farbe, Form und Geschmack.

Neu am Markt: Gelbe und rote Tomaten als fruchtiges Cremesuppen-Duo in Glasflaschen, neue Pasta Toscana im Karton, Olivenöl-Serie mit Facetten kalabrischen Geschmacks in Grüntönen.

Auszeichnung: „Passata di pomodoro“ wurde „Top Italian Food 2022“ des Gambero Rosso.

In Aussicht: Vermouth-Premiere mit Artischocken, Rosmarin und Holunderblüten sowie eine Ketchup-Serie mit vielfältiger Geschmackskombi für Tomatenfans. (Presseinfos folgen)



Grärfeling & Albinia - Orbetello (Toscana), Februar 2022: Auf dem Bio-Landgut in der südlichen Toskana begleitet die kühle Meeresluft im neuen Jahr Projekte für einen Insektengarten und für die Absicherung von Brutstätten spezieller Vogelarten. Die Biodiversität in der Natur und Tierwelt, aber auch im Anbau seiner zirka 80 Sorten ist dem Bio-Pionier LaSelva seit über 40 Jahren wichtig. Zu Beginn 2022 gab es eine Anerkennung für die ebenso vielfältige, unternehmenseigene Verarbeitung der eigenen und der regionaltypischen Feldkulturen der Anbau-Partner. Der Feinschmecker-Verlag Gambero Rosso zeichnete den LaSelva-Klassiker „Passata di Pomodoro“ aus toskanischen Tomaten als „Top Italian Food 2022“ aus: „Eine schöne, feuerrote Passata, (...). Zart und harmonisch in Nase und Mund, sowohl roh als auch erhitzt. Perfekte, süß-saure Balance.“

Die neuen Spezialitäten und deren Präsentation stehen dieses Jahr bei LaSelva Bio-Feinkost unter dem entsprechenden Motto der Sorten-Vielfalt Italiens – in Farbe, Form und Geschmack:

Cremesuppen (dt. „Vellutate“) aus roten und gelben Tomaten in Glasflaschen machen die schnelle Küche fruchtig und farbenfroh. Die elegant geschwungenen „Strozzapreti“ erweitern die Nudelveielfalt der Pasta Toscana aus Hartweizengries und regionalem Anbau. Alle Nudelformate sind ab sofort im Karton erhältlich. Eine mit Naturland zertifizierte Vierer-Serie des „Olio extra vergine di oliva“ präsentiert die Geschmacksfacetten kalabrischer Olivenöle, namentlich und in Grüntönen der entsprechenden Olivenernte.



PRESSEINFORMATION

Diesen Spezialitäten folgt noch mehr Sortenvielfalt im Frühling. In Aussicht steht eine Vermouth-Premiere der Cantina LaSelva mit heimischer und klassischer Vielfalt an Kräutern und Gewürzen unter Regie der örtlichen Cocktail-Szene. Zudem hat LaSelva mit der Produktion einer Ketchup-Linie begonnen, in der sich die italienische Tomate, unterschiedlich interpretiert, in der Geschmackswelt der Würzsaucen austoben kann. Vor drei Jahren kam das erste LaSelva Ketchup mit Aceto Balsamico, Traubenmost und Weinessig – ohne Zuckerzusatz – auf den Markt.

 www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

Olio extra vergine di oliva aus Kalabrien: Vierer-Serie mit vielfältigen Facetten des Geschmacks, namentlich und in Grüntönen präsentiert. (UVP 10,95 €/0,5 Liter-Flasche)



Durch eine neue kalabrische Produktserie in seinem Sortiment mit ausschließlich Naturland zertifiziertem, nativem Olivenöl extra will LaSelva Bio-Feinkost noch klarer die Geschmacksvielfalt des grünen Golds seines süditalienischen Partners präsentieren. Die vier Glasflaschen der neuen Olivenöl-Reihe erklären sich dem Kunden bereits im Bio-Regal: namentlich und in Grünfacetten der entsprechenden Olivenernte. Zusätzlich veröffentlicht LaSelva eine Online-Warenkunde zu seinem gesamten Olivenöl-Sortiment. Neben der Olivensorte prägen Anbau- und Herstellungsmethode, Erntezeitpunkt und Reifegrad die Geschmacksfacetten von Olivenölen. Bei LaSelva reichen die Geschmacksausprägungen aus Kalabrien von frisch-fruchtig, über intensiv, fein bis hin zu mild-fruchtig.

Feinkost-Kenner freuen sich alljährlich auf die erste, limitierte Pressung der Erntesaison. Das hellgrüne **Novello** verdankt seinen frisch-fruchtigen Geschmack mit grasiger und beliebt bitterer Note, unfiltriert, seiner Vielzahl an Trübstoffen. Das kräftig-grüne **Fruttato** wird innerhalb der Monate Oktober und November gepresst, intensiv-fruchtig mit angenehmer Schärfe und Bitterkeit im Gaumen. Die Kombination mit einer leicht süßlichen Olive bringt dieses Qualitätsmerkmal zu einem balancierten Geschmackserlebnis für die feine Küche.

PRESSEINFORMATION

Der tief-olivengrüne LaSelva-Klassiker wird über einen längeren Zeitraum von Oktober bis Ende Dezember produziert. Er bereichert „ausgewogen“ ab sofort mit dem Namen **Equilibrato** fein-fruchtig die Alltagsküche. Das mildfruchtige, leicht süße **Dolce** ist ein weiches Olivenöl mit einem olivgrün-gelben Etikett. Seine Oliven werden von Anfang November bis Januar auf Sonnenhängen geerntet. Es unterstreicht edel, aber zurückhaltend den Eigengeschmack der Gerichte.

Die vier kalabrischen Olivenöle sind in der 0,5 Liter-Flasche, das **Equilibrato** zusätzlich im 0,75 Liter-Format, erhältlich.

Nach wie vor hat LaSelva seine kalabrischen Würz-Öle mit Zitrone und mit Knoblauch und Chili sowie sein pures “Olio extra vergine di oliva TOSCANO IGP“ aus eigenem Anbau im Programm. So wählt der Kunde auch zwischen den zwei Oliven-Regionen, der Toskana und Kalabrien, deren Klima- und Anbaubedingungen grundsätzlich unterschiedlich die Geschmackswelt der Oliven in Zentral- und Süditalien prägen.

Cucina LaSelva: Feinschmecker genießen den puren Geschmack von würzigen Olivenölen auf geröstetem Ciabatta und alle Sorten je nach Geschmacksvorlieben klassisch für Salatdressings.

Novello schmeckt besonders gut auf fertig gegrilltem Fisch oder gedünstetem Gemüse. **Fruttato** empfiehlt LaSelva auf Antipasti, auch ist es perfekt für das abschließende Abschmecken von herzhaften Fleischgerichten. Beide Olivenöle kommen am besten unerhitzt zur Geltung.

Equilibrato verwendet man am besten zum Dünsten von Antipasti, zum Kochen von frischen Tomatensaucen sowie Suppen. **Dolce** ist ebenso zum Kochen und Dünsten sehr gut geeignet. Es ist auf Grund seiner Milde perfekt für Kinder-Salatdressings und zum Abschmecken von würzigen Gerichten wie Eintöpfen mit Gemüse oder Hülsenfrüchten.

Zutaten: Olivenöl erster Güteklasse, direkt aus Oliven* und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

*aus biologischer Landwirtschaft

 **LaSelva-Warenkunde „Bio-Olivenöle“ aus Italien: www.laselva.bio/olivenoel-das-fluessige-gold**

PRESSEINFORMATION

Vellutata pomi d'oro: die neuen, gelben Tomaten mit feiner Gewürznote neben dem roten Klassiker als samtig-weiches Cremesuppen-Duo in der Glasflasche. (345 ml / UVP 2,75 €/St.)

2022 dürfen sich Tomaten-Liebhaber über noch mehr bunte Gerichte mit LaSelva Bio-Feinkost freuen. Die mild-fruchtigen „Pomi d'oro“ der in 2021 eingeführten gelben Polpa finden sich nun auch in einer „Vellutata“, einer typisch italienischen, samtig-weichen Tomatencremesuppe. Die sogenannten „Goldäpfel“ (ital. „pomi d'oro“) erfreuen sich einer Kombination mit Knoblauch, Zwiebeln und nativem Olivenöl extra sowie Weißweinessig. Sie stehen als geschmacklicher und gold-gelber Kontrast neben der vollmundigen, roten Tomatensuppe, der „Vellutata di pomodoro“, einer Kombination mit Balsamessig aus Modena und ein wenig Chili. Beide Cremesuppen locken mit neuer Figur und zeigen sich als gelb-rotes Paar in Glasflaschen im Bio-Regal.



Cucina LaSelva: Die Tomatencremesuppe lässt sich warm oder kalt servieren. Zum Verfeinern passen bestens knusprige Croutons und etwas saure Sahne.

Zutaten gelbe Tomatensuppe: Gelbe passierte Tomaten* 92%, natives Olivenöl extra*, Würzmittel* (Weißweinessig*, konzentrierter Traubenmost*), konzentrierter Traubenmost*, Meersalz, Zwiebeln*, Knoblauch*.

Zutaten rote Tomatensuppe: Passierte Tomaten* 97%, natives Olivenöl extra*, Balsamessig* aus Modena (Weinessig*, konzentrierter Traubenmost*), konzentrierter Traubenmost*, Meersalz, Chili*.

*aus biologischer Landwirtschaft

PRESSEINFORMATION

Pasta Toscana: neue, elegant geschwungene Festtags-Nudel „Strozzapreti“ und bisherige Klassiker ab sofort im Karton. (500 g / UVP 2,45 €/St.)

LaSelva Bio-Feinkost produziert mit seinem regionalen „Pasta Toscana“-Netzwerk ein neues festliches Nudelformat und präsentiert die neuen Strozzapreti und bisherigen Klassiker, Tortiglioni und Spaghetti, ab sofort im 500 g-Karton.

Das im Gegensatz zu den Fusilli nur leicht gedrehte Nudelformat stammt aus Norditalien. Mit seiner elegant geschwungenen Form schmücken Strozzapreti Pasta-Gerichte zu italienischen Fest- und Feiertagen. Ihre Übersetzung zu Deutsch als „Priesterwürger“ bietet Raum für viele Anekdoten, aber noch vielfältiger ist die ästhetische Anwendung dieser speziellen Form.

Cucina LaSelva: Strozzapreti kommen besonders gut sichtbar mit Saucen-Topping und stückigem Gemüse zur Geltung. Für Fleischfans passen perfekt „Salsiccia“ als toskanische Bratwurst-Stückchen oder Speck in einer raffinierten Sauce dazu. Natürlich geben sich die Schönen auch als Pasta-Basis in einem Ragout und durchgemischt mit einem fruchtigen Tomaten-Sugo oder Pesto zufrieden. Dann feiern sie sich traditionell im Alltag. Ihre Kochzeit beträgt zwölf Minuten.

Anbau und Verarbeitung: Eine Mühle und ein Pastificio aus der Toskana verarbeiten den Hartweizen mehrerer regionaler Bio-Bauern und, je nach Erntejahr,

auch LaSelva-Rohstoffe. Das Ergebnis ist die typisch italienisch helle Nudel aus Hartweizengrieß. Nach traditionellem Verfahren wird der Teig aus Hartweizengrieß und Wasser langsam und mit hohem Druck durch Lochscheiben aus Bronze gepresst. Der starke Druck verleiht der Pasta eine hohe Dichte, was ihre besondere Koch- und Bissfestigkeit ausmacht. Die Nudeln verbinden sich dank der rauen Textur sehr gut mit der Sauce.

Zutaten: Hartweizengrieß*.

*aus biologischer Landwirtschaft



+++ 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 Toskana, 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.

