

Olio extra vergine di oliva aus Kalabrien

Vierer-Serie mit vielfältigen Facetten des Geschmacks, namentlich und in Grüntönen präsentiert. (UVP 12,95 €/0,5 Liter-Flasche)



Grärfelling & Albinia - Orbetello (Toscana), Februar 2024: Mit der kalabrischen Produktserie in seinem Sortiment will LaSelva Bio-Feinkost noch klarer die Geschmacksvielfalt seines von Naturland zertifizierten, nativen Olivenöls extra aus Süditalien präsentieren. Die vier Glasflaschen der in 2021/22 eingeführten 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.

Feinkostkenner 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. Es schmeckt 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.

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.

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo

Cucina Toscana con olio extra vergine di oliva



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" 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.

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

* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung.

LaSelva-Warenkunde „Bio-Olivenöle“ aus Italien:
 www.laselva.bio/warenkunde

Geschmacksvielfalt

Novello schmeckt besonders gut auf fertig gegrilltem Fisch oder gedünstem Gemüse.

Fruttato empfiehlt LaSelva auf Antipasti, es ist auch perfekt für das abschließende Abschmecken von herzhaften Fleischgerichten. Beide Olivenöle kommen am besten unerhitzt zur Geltung.

Equilibrato ist ideal zum Dünsten von Antipasti und 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.

ENDE

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

Abdruck honorarfrei

Presseservice:  www.laselva.bio/presse

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Presse-reisen, Kooperationen. Online-Shop mit Produktinformationen.

Contatto: Kontakt

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH
Denise Kaltenbach-Aschauer
Pasinger Str. 94 | DE-82166 Gräfelfing
Telefon +49 89 89 558068-0/-78 | Telefax +49 89 8545652
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 650 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 18.000 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 Toskana Feinkost Vertriebs GmbH international vertrieben.

Aus dem deutschen 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, Estland, Lettland, Japan und die USA. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel, Feinkost- und Weinhandel, in der Drogerie und Reformhäusern sowie in der Gastronomie 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 Vermouth, dazu passend salziges 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.

654 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 18.000 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 zusatzzertifiziert.

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

