


Carciofi al naturale aus der Maremma

Weiches Herz mit zarten Blättern verwöhnt Liebhaber puristischer Küche, ohne Zugabe von Öl und mit aller Frische vom LaSelva Feld.

Bio-Artischockenviertel in Lake (aus Weinessig, Salz und Zitronensaft), 200g-Glas, UVP 4,95 €/Stk.



Gräfelting & Albinia (Toskana/Italien), Dezember 2023: 758.000 Artischocken wurden dieses Jahr auf dem toskanischen Bio-Landgut des Feinkostherstellers von Hand geerntet. LaSelva verarbeitete seine frisch gepflückten Klassiker direkt am Hof in der fertig umgebauten  Manufaktur. 81.900 Stück der zarten „Carciofi“ sind ab sofort als Artischockenviertel ohne Zugabe von Öl im 200g-Glas erhältlich.

Besonders Hobbyköchinnen und -köche werden sich über das pure Produkt von LaSelva Bio-Feinkost aus der südtoskanischen Maremma freuen. Eingemacht in Weinessig, Salz und Zitronensaft warten die Bio-Artischockenviertel auf ihren Einsatz, um mit aller Frische vom Feld als Antipasto oder Beilage das ganze Jahr über zubereitet zu werden. Der milde Geschmack der weichen Artischockenherzen mit ihren zarten Blättern kommt warm besonders zur Geltung: im Kräutermix, in Olivenöl persönlicher Wahl, frittiert, als feine Pizzaaufgabe oder zur Pasta, ... ganz nach Vorliebe der kreativen Kundinnen und Kunden.

„So findet das neue Endverbraucher-Format vor allem in Privatküchen Verwendung, während Frischetheken, Gastronomie und langjährige LaSelva-Artischockenfans das bisherige 1kg-Format wählen“, erklärt Beate Wilke, die Vertriebsleiterin von LaSelva.

2023 verarbeitete LaSelva im Frühjahr seine Artischocken aus eigenem Anbau erntefrisch für die gesamte Produktion. Die Bio-Feldfrüchte reiften unter besonders guten Bedingungen und ohne Frost heran. Gewürzt mit dem Meeresklima der südtoskanischen Maremma an der tyrrhenischen Küste verwöhnen nun auch die neuen „Carciofi al naturale“ die Liebhaber der puristischen Cucina a casa.


Zutaten: Artischocken*, Wasser, Zitronensaft*, Weinessig*, Meersalz.

Abtropfgewicht: 145g.

Aus eigenem Anbau: Maremma, Toscana.

* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung.

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

Cucina Toscana



Die „Carciofi al naturale“ von LaSelva Bio-Feinkost bringen ihre Frische das ganze Jahr über in die „Cucina a casa“ ein.

Eine feine Kräutermischung mit einem Öl persönlicher Wahl, mit Minze und Salz oder mit Petersilie, Knoblauch und Chili machen sie zu einem klassischen Antipasto für die toskanische Küche. Besonders „in bianco“ (dt. „in Weiß“) wird die pure Artischocke auf Pasta gerne mit angeschmorten Zwiebeln und Salsiccia (dt. Roh-/Bratwurst) oder Guanciale (dt. Schweinebacke luftgetrocknet) kombiniert. Köstlich schmecken sie auch in einer Lasagne mit oder ohne Gamberetti (dt. Garnelen), zu Tintenfisch und Fisch allgemein.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, ob in Salat, auf der Pizza oder in der Gemüsepfanne, sie geben allen Gerichten ihre eigene Note.

Tipp: Bei warmer Zubereitung Artischocken nicht zu früh hinzufügen, sonst werden sie schnell zu weich.


Cucina Maremma: In der Maremma besteht das Menü vor allem aus Fleischgerichten, entsprechend der Esskultur der Heimatregion von LaSelva. Zu Ostern isst man dort traditionell zum Beispiel frittiertes Lamm und frittierte Artischockenviertel.

Carciofi-Sortiment

Zusätzlich zu den Artischocken in Weinessig kreiert LaSelva Bio-Feinkost ganze Artischockenherzen, -viertel und -hälften, die je nach Spezialität auf italienische Art gegrillt und gewürzt sowie auch pur in Olivenöl oder Mischöl eingemacht werden.

Eine Artischocken-Bruschetta mit Petersilie und Knoblauch und eine mit Kapern verfeinerte Artischocken-Creme runden das Sortiment als feine Brotaufstriche und edle Zutaten für Gerichte ab. Je nach Umfang und Qualität der eigenen Ernte bezieht LaSelva für seine Feinkost-Spezialitäten auch Artischocken von Bio-Partnern in Italien.

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

Produzione e Passione



Zur Ernte werden alle Artischocken von Hand gepflückt. In der 2021 fertig modernisierten und umgebauten Manufaktur mit IFS (International Featured Standards) Food-Zertifizierung werden sie mittlerweile von der Maschine geschält. Anschließend, wo nötig, arbeitet LaSelva mit der Hand nach. Je nach Spezialität werden die Artischocken entweder in Lake oder Oliven- bzw. Mischöl eingemacht und auch für eine besondere Variante des Sortimentes gegrillt. Dazu werden die Hälften händisch auf den Grill gelegt und anschließend angemacht.

„Qualitätskontrolle, Vorbereiten und Abfüllen der Feldfrüchte von Hand, - daran halten wir weiterhin fest. Es ist jetzt alles grösser dimensioniert und an wachsende Mengen angepasst, vor allem hinsichtlich unserer Artischocken-Spezialitäten und unseres Basilikum-Halbfertigprodukts für das Pesto-Sortiment“, betont Monika Mayer.


„Die Sorgfalt unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wird durch die Maschinen nicht ersetzt, sondern, im Gegenteil, bei der Selektion viel stärker gefordert“, beschreibt die Manufakturleiterin die neue Arbeitsweise in der modernisierten Manufaktur. Ganz nach gleichbleibender „Passione“ bei LaSelva, mit traditioneller Leidenschaft für die Feinkostproduktion.



Seit 1991 kreiert die Bio-Feinkostküche von LaSelva typisch toskanische Besonderheiten. Heute ist die Manufaktur neben der Tomatenverarbeitung und dem Weinkeller einer der drei unternehmenseigenen, ökologischen Produktionsstandorte des Feinkostherstellers. Sie befindet sich inmitten der Felder der „Naturland FAIR“ zertifizierten Landwirtschaft von LaSelva, von der knapp 80 Prozent der verarbeiteten Feldfrüchte stammen. Hier liegt der Schwerpunkt auf Handarbeit für Antipasti, in Öl und Salzlake eingelegte, getrocknete oder gegrillte Spezialitäten, eingemachtes Obst, Gemüsecremes, mediterrane Kochzutaten und Basilikumverarbeitung.

 ENDE

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

Abdruck honorarfrei

Presseservice:  www.laselva.bio/presseservice

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Presse-reisen, 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 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 Toscana 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 zusätzl. zertifiziert.

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

