

PRESSEINFORMATION

POMI D'ORO E LA TRADIZIONE ROSSA

Bio-Goldäpfel von LaSelva bringen Farbe in die rote Tomatenküche: in der neuen „Polpa di pomodoro giallo“ fein gestückelt begleiten die gelben „Pomi d'oro“ mild-fruchtig die naturbelassene, bunte Cucina Italiana. (425g, eVP 2,25 €/St., erhältlich ab Februar 2021)



Gräfelfing & Albinia - Orbetello (Toscana), Februar 2021: LaSelva Bio-Feinkost serviert erstmals gelbe, italienische Bio-Tomaten. Fein gestückelt, naturbelassen und ursprünglich genießt man sie in der neuen Polpa mit dem Namen „Pomi d'oro“. Die „Goldäpfel“ waren die Vorgänger der heute weit verbreiteten, roten Traditionstomate in Italien, wo ihnen bereits 1544 der Botaniker Pietro Andrea Mattioli als einer der Ersten diesen Namen gab.

Die gelben Sorten findet man vor allem beim „Chef“ im „Ristorante“ für farbenfrohe Gerichte und als aromatisch-fruchtige, aber milde Geschmacksvariante. Bei LaSelva bringen sie ab sofort Abwechslung in das rote Bio-Feldfruchtsortiment. Die Toskaner bieten die „Polpa di pomodoro giallo“ in der 425g-Glasflasche den Fans ihrer Bio-Naturkost an, als Basisprodukt für vielerlei Gerichte einer bunten Cucina Italiana.

„Die Einführung der goldgelben Polpa mit der italienischen Bezeichnung für Tomaten aus dem 16. Jahrhundert ist eine Laudatio zu Ehren unseres LaSelva Ur-Produkts. LaSelva liebt Tomaten. Mit ihnen hat vor über 40 Jahren unser Bio-Anbau begonnen. Ihrem naturbelassen fruchtigen Geschmack verdanken wir bis heute unsere Leidenschaft für immer wieder neue Rezepturen“, berichtet Caroline Egger aus dem italienischen Marketing. Vorerst wachsen noch keine Goldäpfel auf dem Landgut der Toskaner, die roten Kollegen nehmen dort 35 Hektar in Anspruch. Sie sind Haupt- und Traditionskultur unter 80 anderen Gemüse-, Kräuter- und Obstkulturen auf der gesamten Anbaufläche. Für die Einführung der neuen Feldfrucht hat LaSelva sein italienisches Bio-Bauernnetzwerk aktiviert.



PRESSEINFORMATION

Seit dem 19. Jahrhundert begann der Aufstieg der Pasta. Besonders an ihrer Seite ist die Tomate in einer Sauce oder in einem sämigen Sugo aus der mediterranen Küche nicht mehr wegzudenken. Ob roh, gekocht, getrocknet oder gegrillt, eingelegt in feines Olivenöl als Antipasto, als Bruschetta oder Zutat in Pesto und Salsa sowie zu Essig verarbeitet – LaSelva bereitet Tomaten vielseitig als biologische Natur- und Feinkost zu.

Zutaten: gelbe Tomaten 100%, aus biologischer Landwirtschaft.

Region, Anbaugebiet: Tomaten aus Italien.

Pressematerial zum Herunterladen:  www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

Rezepte:  www.laselva.bio/rezepte

Cucina LaSelva: Die aromatisch-fruchtige, gelbe Tomate ist eine gute Abrundung für starke Zutaten wie zum Beispiel Chili, in einem Sugo mit Speck und für süß-saure Gerichte. Geschmacklich harmoniert sie gut mit Fisch und Meeresfrüchten und bringt mit ihrer Farbe Fröhlichkeit auf den Teller. Wer sich voll und ganz auf ihren ursprünglichen Geschmack einlassen möchte, kocht mit ihr am besten eine puristische „Vellutata“, eine Cremesuppe oder dippt Gegrilltes in ein selbstgemachtes, gelbes Chutney. Das essen Italiener auch gerne zu einem würzigen Käse. Immer einfach und ehrlich ist die gelbe Bio-Polpa von LaSelva in eine intensive Salsa verwandelt. Pronto per la pasta!

LaSelva Pasta „Pomi d'oro“: Spaghetti mit bunter Tomatensauce und Burrata.



Zutaten für 2 Personen:

Von LaSelva:

250 g Spaghetti aus Hartweizengrieß

Spaghetti - Pasta di semola di grano duro

4 EL natives Olivenöl extra **Olio extravergine di oliva**

1 Glas stückige gelbe Tomaten **Pomi d'oro**

3 EL schwarze Oliven in Salzlake **Olive nere in salamoia**

1 EL Kapern in Meersalz **Capperi in sale marino**

2 EL halbtrocknete Tomaten in Öl **Pomodori semiseccchi**

1 Stk Burrata (ital. Frischkäse, Sonderform des Mozzarella)

Nach Saison: frische, gelbe Cocktailtomaten

1 Knoblauchzehe

1 EL Ahornsirup oder 1 TL Zucker

Salz, Pfeffer

PRESSEINFORMATION

Zubereitung: 20 Minuten.

Die salzigen Kapern unter fließendem Wasser gut abwaschen, entsalzen. Oliven entsteinen und Knoblauch kleinhacken. Pasta in kochendes Salzwasser geben.

In einer Pfanne Öl erhitzen und den gehackten Knoblauch darin kurz anbraten. Mit der Polpa „Pomi d'oro“ ablöschen. Kapern und Oliven dazugeben und alles fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudeln eine Minute vor Beendigung der Kochzeit laut Packungsangabe abgießen, in die Sauce unterheben und „al dente“ garen.

Auf zwei Teller verteilen und mit klein gezupfter Burrata und Pomodori semiseccchi obenauf servieren. Besonders erfrischend und bunt machen sich frische Cocktailtomaten – je nach Saison!

Weinempfehlung der Cantina LaSelva:

Vermentino Maremma Toscana DOC, Naturland zertifiziert. Ein fruchtbetonter Weißwein mit intensiven, duftenden Noten und einer angenehmen Frische am Gaumen. Reinsortig, aus autochthonen Trauben der südlichen toskanischen Region Maremma.



Bildmaterial und Produktinformationen zu den einzelnen Neuheiten siehe unter:

 www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

+++ENDE+++

Abdruck honorarfrei

PRESSEINFORMATION

Presseservice: www.laselva.bio

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 00 49 (0)89/89 55 80 68-78, Telefax 00 49 (0)89/8 54 56 52
Mobil: 00 49 (0)162 708 40 07
E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

Kurzporträt: LaSelva Bio-Feinkost.

Das toskanische Bio-Landgut von LaSelva ist seit 1980 von 7 Hektar auf insgesamt 831 Hektar herangewachsen. Zu LaSelva società bioagricola s.a r.l.u in Albinia – Orbetello (GR) gehören die von Naturland zertifizierten 707 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft und 124 Hektar 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.

Viefältiges 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 cantinaLaSelva im Morellino di Scansano DOCG, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Passito und Grappa, dazu passend Pizza-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 EG-Verordnung 834/2007 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.

831 ha Gesamtfläche: ca. 85 % Nutzfläche, ca. 15 % mediterraner Wald und unbewirtschaftete Flächen.

Kulturen: 150 ha Gemüse gesamt, z.B. 35 ha Tomaten, 10 ha Basilikum, 28 ha Artischocken, 30 ha weitere Gemüse (wie Zwiebeln, Paprika, Auberginen, Zucchini, Spargel, Kartoffeln etc.), 48 ha Hülsenfrüchte; 7 ha Obstkulturen, 49 ha Sonnenblumen, 174 ha Getreide, 212 ha Grünland/Luzerne, 53 ha Ackerbohne, 35 ha Weinberge, 27 ha Olivenhain.

Tierhaltung: 130 Chianinarinder (Muttertiere und Kälber, Jungtiere) und 80 Apennin-Schafe.

Eigener Weinkeller: 180.000 Flaschen Rotwein, 30.000 Flaschen Weißwein und 5.000 Flaschen Spumante pro Jahr. Des Weiteren: Prosecco, Passito und Grappa.

Eigene Verarbeitung: Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 12.000 m² in Donoratico.

Biozertifizierung: nach EG-Verordnung 834/2007 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 zusatzzertifiziert.

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

