

LaSelva Bio-Feinkost bei dm-Deutschland

Markenprodukte des toskanischen Bio-Lebensmittelherstellers sind erstmals im Drogeriemarkt erhältlich.

Gräfelting & Albinia - Orbetello (Toscana), November 2023: Ab sofort präsentiert LaSelva Bio-Feinkost seine italienischen Spezialitäten in zirka 300 deutschen dm-Filialen. Durch die Kooperation mit dem bekannten Drogerieunternehmen stellt der toskanische Bio-Pionier seine authentische Markenwelt einer breiteren Verbrauchergruppe vor. Hierfür ist ein „italienisches Menü“ mit gut 30 Produkten für bio-affine Kundinnen und Kunden zusammengestellt worden. Es steht für die natürlichen, typisch mediterranen Spezialitäten von LaSelva. Beide Partner verbindet ein jahrzehntelanges, ökologisches Engagement. Die Toskaner verfolgen seit Gründung ihre Ziele in Bio-Landwirtschaft und Verarbeitung. dm führte konsequent Bio-Nahrungsmittel im Drogeriesegment ein.

Seit der Markengründung vor 43 Jahren haben sich die Distributionsformate von LaSelva vielfältig entwickelt. Italophile Feinschmeckerinnen und Feinschmecker kennen die Bio-Marke vor allem aus dem Naturkost-Fachhandel. Gleichzeitig ist LaSelva in anderen Formaten präsent, zum Beispiel im Feinkost- und Weinhandel, in Bäckereien und in der Gastronomie. Nicht selten entdecken unterschiedliche Handelspartner die Bio-Spezialitäten und Weine für sich, wenn sie zu Gast im Agriturismo des toskanischen Landgutes sind.

Nun erhalten auch die Kundinnen und Kunden von dm - drogerie markt und dessen Onlineshop eine Kostprobe des LaSelva-Sortiments. *„Wir schätzen dm als einen der Vorreiter, der Bio außerhalb der klassischen Vertriebsschienen salonfähig gemacht hat. Gleichzeitig fühlen wir uns als Bio-Unternehmen der ersten Stunde richtig verstanden“*, berichtet Andreas Englmeier. Des Weiteren betont der Geschäftsführer von LaSelva Deutschland: *„Beide Unternehmen arbeiten zukunftsorientiert, mit einer ganzheitlichen Betrachtungsweise und mit dem Fokus auf Mensch und Natur.“*

Wichtig ist dem Bio-Lebensmittelhersteller auch das Qualitätsverständnis und die Leidenschaft für eine ehrliche Cucina Italiana mit einfachen, natürlichen Rezepturen. *„Gemeinsam haben wir ein typisch italienisches Menü vorbereitet. Es reicht von Antipasti über Tomatensuppe, Pasta, Salsa und Balsamcremes bis hin zu Grissini“*, beschreibt Beate Wilke, die deutsche Vertriebsleiterin, das Bio-Sortiment.

LaSelva bleibt mit einem breiten Spektrum an Spezialitäten im Bio-Fachhandel zu Hause. Mit der neuen Vertriebspartnerschaft eröffnet sich ein weiteres, passendes Distributionsformat. Darüber hinaus ist es dem Unternehmen möglich, seine vielfältigen Investitionen der letzten Jahre ein Stück weit mit abzusichern und seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine klare Zukunftsperspektive aufzuzeigen.

ENDE

Presseinformationen, Presse-Porträt, Faktenblatt Historie 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 Toscana, 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.

