

PRESSEINFORMATION

„40 anni“ Bio-Feinkost und Wein

LaSelva Jubiläumsedition im Vorratsglas mit Einblick:
Genusswelt aus 40 Jahren Kreation und Öko-Anbau
in der Toskana und Italien.



Gräfelfing & Albinia - Orbetello (Toscana), Mai 2020: „40 anni“ LaSelva Bio-Feinkost. Genussvolles aus Italien und der Toskana. Puristisch und transparent in Kreation und Öko-Anbau seit 1980. Dafür steht die limitierte Jubiläumsedition des Bio-Feinkost Pioniers, jede Ausgabe ein schickes, modernes Vorratsglas zum Wiederverwenden. Transparent gibt das Logo Einblick auf Feldfrüchte des Bio-Landgutes und seiner Anbau-Partner. Die drei Hauptkulturen von LaSelva machen Appetit auf toskanisches Basilikum im veganen Pesto, auf eine neue Artischockenfantasie mit schwarzen Pfefferkörnern und Salbei und auf fruchtige Toskana-Tomate mit Basilikum und Gemüse in einer klassisch ländlichen Salsa im Familienformat. Das Trio verwöhnt mit 100 Prozent nativem Olivenöl extra. Dazu lässt der kräftige Jubiläums-Rotwein „Rosso Maremma Toscana DOC 2018“ der Cantina LaSelva die heimatische Sangiovese-Traube warmherzig hochleben. Tanti auguri! Bildmaterial & Texte: www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

Responsabilità e piacere: Verantwortung und Genussverständnis.

„Wir bei LaSelva nehmen unsere Verantwortung sehr ernst, ehrlichen und intensiven Genuss ohne unnötige Zusätze zu kreieren, was in Harmonie mit unserer Umwelt geschieht. Aus Überzeugung engagieren wir uns im Öko-Landbau auf unserem Landgut und in unserer unternehmenseigenen Verarbeitung. Mit Leidenschaft leben wir die echte Toskana mit ihren schnörkellosen und puristischen Rezepturen“, beschreibt der Geschäftsführer von LaSelva Italien, Christian Stivaletti, die Leitlinien für den Weg in die weitere Zukunft.

Ausgewählte Bio-Feinkost und Wein für die „40“: Ernte und persönlicher Einsatz.

Für ihr Jubiläumsprodukt „40 Jahre – Carciofi reali“ putzten und schälten Manufaktur-Kollegen mit leidenschaftlicher Routine pro Person durchschnittlich 140 Artischocken in einer Stunde. Beim Abfüllen wurde der aromatische Salbei mit viel Geduld gut sichtbar am Glasrand positioniert. 200 Tonnen Basilikumernnte hatten Glück mit dem toskanischen Klima. Das mediterrane Kraut kam leuchtend grün und duftend, mit guter Qualität, unter anderem auch für das „40 Jahre – Pesto Toscano“ ins Glas.

PRESSEINFORMATION

Seit 1980 ist die Kernkompetenz bei LaSelva die biologische Tomatenverarbeitung im toskanischen Donoratico. 9.400 Tonnen der süßen Feldfrüchte verarbeitete LaSelva frisch von dem Anbau der 12 Bio-Bauern aus der Region und von 35 Hektar Tomaten-Anbaufläche auf dem eigenen Landgut im Sommer 2019. Die „40 Jahre – Salsa contadina“ im 600g-Glas steht für den ländlichen, puren Genuss der Sommerernte, die sich als Tomatensauce duftend auch im Winter auf der Pasta ausbreitet. Dazu kelterte der Leiter der Cantina LaSelva, Roland Krebsler, einen roten Jubiläumswein mit dem Temperament des DOC Maremma Toscana und seiner heimischen Sangiovese-Traube.

40 anni - Carciofi reali: edles Artischocken-Antipasto in nativem Olivenöl extra mit milder Würze von Salbei und schwarzen Pfefferkörnern. Naturland Fair. (230g, eVP 7,95 €/St.)



100 Prozent LaSelva-Artischocken und aufwendige Zubereitung:

„643.000 Bio-Artischocken von den toskanischen LaSelva-Feldern wurden zwischen Anfang April und Mitte Juni mit leidenschaftlicher Routine in der Manufaktur geputzt und geschält. Für unser Jubiläumsprodukt bereiteten die Kollegen pro Person durchschnittlich 140 Artischocken in einer Stunde vor. Besonders viel Geduld erforderte der Salbei, der gut sichtbar am Glasrand mit einem Finger positioniert werden musste, denn auch das Auge isst mit“, erzählt die Lebensmitteltechnologin Stefania Berzovini von den aufwendigen Arbeitsvorgängen in der Manufaktur und Abfüllanlage bei LaSelva im letzten Frühling. Sie stehen stellvertretend für die täglichen Prozesse in der Verarbeitung – mit

Leidenschaft für das Besondere. Die Spezialität enthält Artischocken aus der eigenen, fairen Landwirtschaft und trägt somit als einer der Ersten das neue „Naturland Fair“-Zeichen.

Cucina LaSelva: Artischocken in Öl werden als Vorspeise oder Beilage serviert. Verwenden Sie sie auch in Salaten, zu Pasta und Reis oder zur besonderen Bereicherung Ihrer Pizza!

Zutaten: Artischocken* 60%, natives Olivenöl extra* 39%, Salbei*, Pfefferkörner*, Weinessig*, Meersalz, Zitronensaft*. Aus Fairem Handel, FAIR Handelsanteil: 60%.

Beschreibung: Die handgeschälten Artischocken kommen direkt von den Feldern des toskanischen Bio-Landgutes von LaSelva Bio-Feinkost. Für das edle Bio-Antipasto „40 anni – Carciofi reali“ wurden sie in natives Olivenöl extra eingelegt. Durch schwarze Pfefferkörner und Salbei erfahren sie eine feine Würze. Die neue Artischocken-Fantasie gibt LaSelva Bio-Feinkost in seiner limitierten Jubiläumssedition heraus, deren schicke, moderne Vorratsgläser wiederverwendbar sind.

40 anni - Pesto Toscano: intensives, veganes Pesto mit toskanischem Basilikum in nativem Olivenöl extra, kombiniert mit Pinienkernen und ein wenig Knoblauch. (165g, eVP 5,25 €/St.)



Basilikum zu 100 Prozent aus der Toskana und Klassiker seit zwei Jahrzehnten: Monika Mayer entwickelte bereits vor 20 Jahren die erste Rezeptur für ein „Pesto vegan“. „Der pure Geschmack des mediterranen Krauts, ohne Zugabe von Käse wie bei einem Pesto Genovese, war uns wichtig – ganz nach unserem Vorbild der ursprünglichen italienischen Küche. Käse kommt nach eigener Wahl, frisch gerieben, über die fertige Pasta.

PRESSEINFORMATION



Der Basilikum-Klassiker ist aus dem Sortiment für unsere Stammkunden nicht mehr wegzudenken“, betont die Qualitätsmanagerin und Leitung der Manufaktur. Im Natuland zertifizierten Jubiläumspanna versteckt sich nun feierlich die ursprüngliche Rezeptur. Das Pesto-Sortiment von LaSelva besteht heute aus vielerlei Besonderheiten, ob Petersilie, Olive und Tomaten, sie werden mit Blütenwürzen, Curry, Chili, Nüssen, mal „piccante“, mal mild gewürzt und auch in fünf Produkten mit Käse kombiniert.

2019 verarbeitete LaSelva 200 Tonnen Basilikum. Das mediterrane, duftende Kraut wächst auf den Feldern des Landgutes und eines toskanischen Anbau-Partners heran. Mittlerweile bereichert es vielerlei LaSelva Spezialitäten als aromatische Haupt- und Nebenzutat.

Cucina LaSelva: Das „Pesto Toscano“ schmeckt nicht nur zu Pasta, sondern kann auch auf Brot oder zu Kartoffeln und Fleisch verwendet werden. Pesto-Tipp: Die Pasta eine Minute weniger kochen, abgießen. In die Pfanne geben, in der vorher das Pesto mit etwas Kochwasser vermischt wurde. Alles gut mischen und auf niedriger Hitze kurz miteinander schwenken. Das Pesto haftet und entfaltet so sein Aroma auf jeder einzelnen Nudel!

Zutaten: Basilikum* 51%, natives Olivenöl extra*, Kartoffelflocken*, Meersalz, Pinienkerne*, Knoblauch*, Zitronensaft*. Natuland zertifiziert.

Beschreibung: Das intensive „40 anni – Pesto Toscano“ verwöhnt mit toskanischem Basilikum und nativem Olivenöl extra. Das erntefrische Basilikum wird innerhalb weniger Stunden verarbeitet, um das intensive Aroma und den frischen Geschmack zu bewahren. Pinienkerne und ein wenig Knoblauch runden den veganen Pesto-Klassiker von Jubilar LaSelva Bio-Feinkost ab. Er ist Teil der limitierten Jubiläumspanna, deren schicke, moderne Vorratsgläser wiederverwendbar sind.

40 anni - Salsa contadina: fruchtige Tomate mit Basilikum und Feldgewürzen in einer klassisch ländlichen Salsa mit nativem Olivenöl extra – für die ganze Familie. (600g, eVP 3,25 €/St.)



Tomaten zu 100 Prozent aus der Toskana und 60 Jahre Erfahrung in der Verarbeitung: LaSelva schmückt seit einem Jahr seine Tomatenprodukte mit einem toskanischen Herkunftsetiket. „Wir arbeiten mittlerweile mit 12 Bio-Anbaupartnern in der Toskana zusammen, deren Ernten unsere Tomatenerträge aus 35 Hektar ergänzen. Wir kreieren heute in großen Mengen toskanische Tomaten-Spezialitäten und -Basisprodukte, da ist uns der regionale Bezug neben der ökologischen Qualität sehr wichtig. Zudem arbeiten wir in unserer eigenen Tomatenverarbeitung in Donoratico seit 1996 mit der Familie Biagi zusammen, die seit über 60 Jahren Tomaten einmacht. Mit ihrem Know how und unserer Erfahrung aus Bio-Anbau und Rezepturenwicklung wird die Tomate immer Hauptzutat für unsere Feinkost und Basis-Naturkost bleiben“, betont Christian Stivaletti, Ing. der Lebensmitteltechnologie und Geschäftsführer von LaSelva Italien.

Es war klar, dass LaSelva eine Tomaten-Salsa zum 40 jährigen Jubiläum herausgeben wird. Immerhin war die Motivation für den Auswanderer und LaSelva Gründer Karl Egger, 1980 Öko-Landbau in der Toskana zu beginnen und im ersten Schritt Tomatenanbau zu betreiben. Er wollte den intensiven Geschmack natürlich gereifter Feldfrüchte wieder ins Leben rufen.

PRESSEINFORMATION



Cucina LaSelva: Die „Salsa contadina“ kann einfach mit Pasta serviert oder als weitere Zutat zur Zubereitung von Saucen genutzt werden.

Zutaten: Tomaten* 94%, Gemüse* 3,1% (in veränderlichen Gewichtsanteilen: Karotten*, Zwiebeln*), Basilikum* 1,5%, natives Olivenöl extra*, Meersalz.

Beschreibung: Die süßen, fruchtigen Tomaten der „40 anni – Salsa contadina“ erzählen vom toskanischen Sommer auf dem Feld und schmecken herzhaft nach einem klassisch ländlichen Rezept. LaSelva Bio-Feinkost kombiniert den intensiven Geschmack der Tomate mit Basilikum, Karotten und Zwiebeln. Die Salsa im 600g-Glas ist schnell zubereitet und schmeckt der ganzen „Famiglia“. Sie ist Teil der limitierten Jubiläumsedition, deren schicke, moderne Vorratsgläser wiederverwendbar sind.

40 anni – Rosso Maremma Toscana DOC 2018: 90 Prozent Sangiovese und 10 Prozent Merlot für einen warmherzigen Jubiläumswein. (750ml, eVP 9,95 €/Fl.)



Von Beginn an dabei in der Maremma Weinbau-Geschichte: „Seit den ersten Tagen werden auf LaSelva Bio-Trauben kultiviert. Seit 2003 vinifizieren wir in der eigenen Kellerei im benachbarten Magliano. Unsere Cantina LaSelva ist zusammen mit dem neu entdeckten Weinbaugebiet in der südlichen Toskana, der Maremma, gewachsen. Wichtige Namen aus der Winzerszene haben sich hier in den letzten Jahren niedergelassen. Das „DOC Maremma Toscana“ steht am Anfang seiner Weinbau-Geschichte und LaSelva ist mit dabei“, freut sich Roland Krebs, der die Cantina und den ökologischen Weinanbau für LaSelva leitet.

Für die 40 Jahre-Jubiläumsedition von LaSelva darf ein Wein mit der Heimattraube der Maremma nicht fehlen. LaSelva bietet heute unter anderem fünf von Naturland zertifizierte Sangiovese-Weine an: als Cuvée und reinsortig vinifiziert, aus „Blanc de noir“-Kelterung, vegan und mit wenig bzw. ohne Zusatz von Schwefel ausgebaut.

Beschreibung: Den kräftigen Jubiläums-Rotwein „40 anni – Rosso Maremma Toscana DOC 2018“ kelterte die toskanische Bio-Cantina LaSelva aus 90 Prozent Sangiovese- und 10 Prozent Merlottrauben. Die Jubiläumsabfüllung feiert mit dem Temperament der Maremma: warmherzig und einnehmend. Vollmundig, mit einem Alkoholgehalt von 14% Vol. Salute!

*Aus biologischer Landwirtschaft

+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei. Über ein Belegexemplar würden wir uns freuen.

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

Kurzportrait: 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 Toscana, 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, 9 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.

