

PRESSEINFORMATION

Tre biscotti italiani

Neues nussiges Bio-Keks-Trio von LaSelva: Cantucci, Brutti ma buoni und Amaretti bringen mit Genuss italienischen Flair in jeden Moment.

Gräfelfing & Toskana, September 2018: Italienische Mandeln und Haselnüsse sind die pure Basis des Feingebäcks, dessen Rezeptur-Geschichte bis ins Mittelalter zurückzuverfolgen ist.

Auf der Piazza sitzen und zum Caffè in einen knusprigen Amaretti-Keks beißen oder abends im Geheimtipp-Ristorante zum Abschluss eines feinen Menus ein Cantucci in den Passito dippen...

LaSelva Bio-Feinkost fängt diese Momente in drei neuen „biscotti“-Sorten ein. Mit den Bio-Keksen „Cantucci“ und „Amaretti“ genießt man italienische Mandeln. Die „Brutti ma buoni“ werden rein aus Haselnüssen gebacken, was ihre Besonderheit ausmacht. Der Genuss-Philosophie von LaSelva entsprechend werden die Bio-Biscotti von einer Pasticceria in Kalabrien nach einer klassischen Rezeptur gebacken. Der pure, natürlich-nussige Geschmack bleibt dadurch erhalten. Die traditionellen Rezepte und Herkunftsgeschichten der Biscotti reichen bis ins Mittelalter zurück. Jeder dieser drei italienischen Kekse passt gut zu Caffè, Grappa und toskanischem Süßwein, gibt Desserts, Kuchen und Torten einen knusprigen Kick und hebt die Stimmung zwischendurch. Die LaSelva Biscotti bringen mit Genuss italienischen Flair in jeden Moment!

AMARETTI ALLE MANDORLE - Mandelgebäck: luftig-knusprig mit nussig-süßer Note und nahöstlicher Geschichte. (100 g, eVP 2,50 €/St.)



Der Name „Amaretti“ ist verwandt mit der italienischen Übersetzung des Wortes „bitter“ (auf Italienisch „amaro“) und mit dem Namen des Mandellikörs „Amaretto“. Das italienische Mandelgebäck ist jedoch keineswegs bitter, sondern schmeckt nussig-süß. Im neunten Jahrhundert gelangten die Kekse vom nahen Osten mit der arabischen Expansion nach Europa, unter anderem nach Sizilien. Amaretti gehören zu der Gebäckfamilie der Makronen und zeichnen sich durch eine lange Haltbarkeit und ihre typisch rissige Oberfläche aus.

Die neuen, luftig-knusprigen Bio-Amaretti von LaSelva Bio-Feinkost enthalten nach puristischem, traditionellem Rezept italienische Mandeln. Die nussig-süßen „biscotti“ (zu Deutsch „Kekse“) werden ohne Mehl gebacken und sind daher glutenfrei.

Cucina LaSelva: Amaretti alle mandorle werden traditionell mit einem Grappa oder zu Caffè serviert. Das luftig-knusprige Mandelgebäck schmeckt nicht nur zu Getränken, sondern verleiht zahlreichen Desserts eine nussig-süße Note. So verwenden Italiener Amaretti beispielsweise zerkleinert als delikaten, körnigen Boden für Torten und Kuchen.

Zutaten: Rohrohrzucker*, Mandeln* 30%, Eiweiß*. Kann Spuren von Sesam, Erdnüssen, Haselnüssen und Pistazien enthalten. *aus kontrolliert ökologischem Landbau

PRESSEINFORMATION

BRUTTI MA BUONI ALLE NOCCIOLE

Haselnussgebäck: zarte, puristische Biscotti mit einem untypischen Namen aus dem Mittelalter. (100 g, eVP 4,50 €/St.)



Der Name der Kekse „Brutti ma buoni“ bedeutet übersetzt: „hässlich aber gut“. Die Kekssorte stammt aus der Stadt „Prato“ nord-östlich von Florenz. Laut Recherchen unter anderem von der britischen Kochbuchautorin Claudia Roden gaben Nonnen dem Gebäck den für einen Keks untypischen Namen im Mittelalter. Den für sie unerlaubten „Genuss“ ihrer

Kreation verschleierten sie so mit einem untypischen Namen.

Das neue, zarte Bio-Haselnussgebäck von LaSelva Bio-Feinkost wird von einer Pasticceria in Kalabrien nach dem traditionell italienischen Rezept aus Prato gebacken. Ausschließlich Haselnüsse verleihen den „biscotti“ (zu Deutsch „Kekse“) einen natürlich-nussigen Geschmack. Durch wenige weitere Zutaten steht ihr purer Eigengeschmack im Vordergrund und macht ihre Qualität aus. Die Brutti ma buoni von LaSelva werden ohne Mehl gebacken und sind daher glutenfrei.

Cucina LaSelva: Brutti ma buoni schmecken gut zu Grappa und Caffè. Auch zu Süßspeisen oder zwischendurch sind sie eine zart-nussige Köstlichkeit für große und kleine Feinschmecker.

Zutaten: Geröstete Haselnüsse* 42%, Rohrohrzucker*, Eiweiß*. Kann Spuren von Sesam, Erdnüssen, Mandeln und Pistazien enthalten. *aus kontrolliert ökologischem Landbau

CANTUCCI ALLE MANDORLE

Mandelgebäck: nussig-mürbe „Eckchen“ zum Eintunken in Caffè, Grappa oder toskanischen Passito. (150 g, eVP 3,50 €/St.)



Die Form der „Cantucci“ lässt sich von dem italienischen Wort „cantuccio“ (zu Deutsch „Eckchen“ und „Winkel“) ableiten. Die länglich-kantigen, italienischen Mandelkekse stammen aus der Provinz Prato, nahe Florenz. Hier wurden die „Biscotti di Prato“ im Jahr 1858 erstmals von Antonio Mattei hergestellt und verkauft. Sie waren schnell als Feingebäck begehrt und sind heute

in ganz Italien beliebt. Cantucci werden in der Regel doppelt gebacken, wodurch sie mürbe und lange haltbar werden.

Die neuen, nussig-mürben Cantucci von LaSelva Bio-Feinkost werden aus italienischen Mandeln mit Orangenpaste, Honig und Rohrohrzucker sowie aus Weizenmehl nach dem traditionell überlieferten, italienischen Rezept hergestellt.

Cucina LaSelva: Die Bio-Cantucci von LaSelva schmecken gut zu Caffè & Cappuccino, in Nachspeisen oder als italienischer Genuss zwischendurch. Tipp: Toskaner tunken Cantucci in „Vinsanto“ bzw. „Passito“ (ein Süß- oder Dessertwein). Die toskanische Cantina LaSelva bietet Gästen ihren Bio-Passito aus der Sangiovese-Traube gerne zusammen mit Cantucci an.

Zutaten: Weizenmehl* 41%, Rohrohrzucker*, Mandeln* 18%, Ei*, Butter*, Honig*, Eigelb*, Orangenpaste*, Triebmittel Ammoniumbikarbonat und Natriumbikarbonat, Meersalz*. Enthält glutenhaltiges Getreide und kann Spuren von Soja, Sesam, Erdnüssen, Haselnüssen und Pistazien enthalten. *aus kontrolliert öko-

+++ 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 Toskana 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 in 39 Jahren von 7 Hektar auf insgesamt 829 Hektar herangewachsen. Zu LaSelva società bioagricola a r.l. in Albinia – Orbetello (GR) gehören die von Naturland zertifizierten 707 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft und 122 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 Toskana 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 drei Jahrzehnten aufgebaut wurde.

Für LaSelva arbeiten in Italien und Deutschland 257 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.

Vielfältiges Bio-Sortiment: italienische Feinkost und maremanische 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 260 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., Albinia – Orbetello, Toscana (GR)

829 ha Gesamtfläche: 85 % Nutzfläche, 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.), 45 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 zusätzlich zertifiziert.

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

