

## PRESSEINFORMATION

### Pomodoro toscano

#### Neues Label auf LaSelva Tomaten-Spezialitäten: „Tomaten aus der Toskana – zu 100 Prozent“



**Neue Spezialitäten** sind bereits ausgezeichnet: Salsa-Formate für Singles & große Tafelrunden, ein Ketchup mit Traubensüße & Balsamico und ein fruchtiges Tomatenmark.



Gräfelfing & Toskana, September 2018: Um seine Regionalität im Anbau dem Endverbraucher klarer zu vermitteln, führt LaSelva Bio-Feinkost ein neues Label auf den Etiketten seiner Tomaten-Spezialitäten ein: „100 Prozent Tomaten aus der Toskana“ ist darauf zu lesen. Denn die fruchtig-süßen Feldfrüchte für Passata, Salsa und weitere Spezialitäten stammen aus eigenem Anbau auf 35 Hektar im südlichen Landstrich Maremma und von einem Bio-Bauern-Netzwerk aus der Heimatregion Toskana. Neuheiten tragen be-

reits das Label: die flexible Format-Reihe für Singles im 190g-Glas mit Salsa-Klassikern und die Salsa mit Steinpilzen im 540g-Glas für große Tafelrunden, daneben das Feinschmecker-Ketchup mit Balsamico und Traubenmost und das leuchtend rote, einfach konzentrierte, fruchtige Tomatenmark.

Produktpresseinformation liegt bei bzw. siehe unter: <https://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder>

*„Das Klima der Toskana mit einem milden Winter und trockenen Sommer fördert nicht nur den Geschmack, sondern auch die Nährstoffdichte der Tomaten. Die intensiven Sonnenstunden, der mineralhaltige Boden und das ausgewogene Meeresklima an der tyrrhenischen Küste schenken den Bio-Feldfrüchten ihr typisches, mediterranes Aroma und viele primäre und sekundäre Pflanzenstoffe“,* erklärt Daniele Zauli, landwirtschaftlicher Leiter von LaSelva.

Ein altes Hausrezept der Toskaner, mit dem sie frisch geerntete Tomaten für den kargen Winter „einkochten“, brachte LaSelva als einer der Ersten in Form von Polpa, Passata, Salsa und Pomodoro Pelati in Bio-Qualität auf den Markt. Der intensive Eigengeschmack der Bio-Tomaten ohne Zusätze ist bis heute die Besonderheit der LaSelva-Produkte.

*„Ich wollte raus, die Jahreszeiten erleben und endlich wieder Lebensmittel genießen, die ihren Namen verdienen und so schmecken, wie ich sie aus meiner Kindheit in Erinnerung hatte“,* so beschreibt der bayerische Bio-Pionier und Gründer von LaSelva, Karl Egger, das Leitmotiv für seine erste Mission, den Tomatenanbau, im Jahr 1980.



LaSelva Italien: Management für Anbau, Verarbeitung und Vertrieb mit Gründer Karl Egger (Oben, 2. v.r.).

## PRESSEINFORMATION



LaSelva Anbau: Tomaten-Ernte in der Toskana.



LaSelva Anbau: 35 ha Tomaten aus eigenem Anbau.

### *Cooperazioni regionali per i pomodori:* vielfältige Wege in Anbau und Verarbeitung.

Aus der ersten Produktion von Tomaten-Produkten in Bügelverschluss-Flaschen haben sich heute für die jährlich 19 Millionen abgefüllten Gläser vielfältige Wege in Anbau und Verarbeitung entwickelt. Die Kompetenz aus dem eigenen Anbau von 80 Kulturen auf über 800 Hektar, darunter 35 Hektar Tomaten und der regionalweite Tomatenanbau durch ausgewählte Partner sowie die Rezepturenentwicklung und Verarbeitung unter eigener Regie sind ausschlaggebende Genussgaranten.

LaSelva kreiert in der eigenen Manufaktur und im unternehmenseigenen Produktionsbetrieb. Es arbeitet auch mit Spezialisten zur Vorbereitung selektiver Rohstoffe zusammen. Der toskanische Feinkost-Hersteller sucht regelmäßig den fachlichen Austausch mit Partnern, die sein Genussverständnis teilen und eine echte italienische Esskultur leben.

### *Coordinazione per i pomodori:* Koordination von Anbau, Verarbeitung und Vertrieb.

LaSelva kreiert zum Beispiel Besonderheiten in seiner Manufaktur, wie die jährlich 100.000 Gläser mit halbtrockneten Tomaten direkt von den Feldern seines Landguts und füllt Passata, Polpa und Salsa mit der frischen toskanischen Ernte in seiner Verarbeitung ab. Hier produziert der Feinkost-Hersteller auch Geschmacksvarianten für Tomaten-Saucen mit weiteren Gemüsen und Kräutern sowie vielfältige Spezialitäten über die Tomaten-Produkte hinaus, wie zum Beispiel Pesto. Ebenso entwickelt LaSelva Rezepturen für typisch italienische Würzsaucen und Kochzutaten und verwendet hierfür Tomatenkonzentrat eines dafür spezialisierten Partners.

Diese vielfältigen Verarbeitungsschritte flexibel mit eigenen und fremden Ernte- und Produktionsterminen zu koordinieren, Erntemenge und Vertrieb zu organisieren, vor allem bei dem Höchstaufkommen zur Sommer-Ernte, sind bei LaSelva tägliche Herausforderung.

## PRESSEINFORMATION

**D'estate e d'autunno:** im Sommer Großprojekt Tomatenernte, im Herbst Zeit für die kreative Küche.



LaSelva Verarbeitung: Tomatenselektion nach der Wäsche.

Im Sommer sind die Italiener besonders unter Zeitdruck. Denn dann gilt es, so viele Feldfrüchte wie möglich zum Reifezeitpunkt mitsamt ihrem frischen Aroma als leuchtend rotes, fruchtig-duftendes Basisprodukt ins Glas abzufüllen. Von Ende Juli bis Mitte September verarbeitet LaSelva im Dreischichtbetrieb und Vollauslastung insgesamt 6.000 Tonnen vollreife, toskanische Tomaten innerhalb von sechs bis 24 Stunden nach der Ernte.



LaSelva Verarbeitung: Qualitätsmanagement.

Im Herbst beginnt dann die Zeit für die kreative Küche. Es ist Zeit für Experimente und neue Rezepturen, die der Tomate feine Begleiter aus Gemüse, Kräutern, Obst und Gewürzen hinzufügen. Es ist Zeit für Geschmacksvarianten. In der zweiten Jahreshälfte ist LaSelva so auch aktiv und kann seinen Mitarbeitern eine Vollbeschäftigung über das ganze Jahr hin garantieren. Und für sich selber bewahrt der Feinkost-Hersteller eine Zeit, in der Lebensmittel mit Ruhe und Geduld entstehen.

+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei. Über ein Belegexemplar würden wir uns freuen.

## PRESSEINFORMATION

### Presseservice: [www.laselva.bio](http://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](mailto:denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio)

### Kurzportrait: LaSelva Bio-Feinkost.

Das toskanische Bio-Landgut von LaSelva ist in 38 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 743 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft und 86 Hektar mediterraner Wald mit Rückzugsgebieten für die Tierwelt und nicht landwirtschaftlich genutzte Fläche. Eine Manufaktur am Hof, Weinbau und Weinkeller sowie die Verarbeitungsanlagen der La Dispensa di Campagna s.r.l auf 12.000 m<sup>2</sup> 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 ca. 260 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 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 bis hin zu Essig und Olivenöl. International prämierte Weine, 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:** 90 % Nutzfläche, 10 % mediterraner Wald und unbepflanzte Flächen.

**Kulturen:** 104 ha Gemüse gesamt, z.B. 35 ha Tomaten, 8,4 ha Basilikum, 17 ha Artischocken, 28,6 ha weitere Gemüse (wie Zwiebeln, Paprika, Auberginen, Zucchini, Spargel, Kartoffeln etc.), 15 ha Hülsenfrüchte; 6,0 ha Obstkulturen, 33 ha Sonnenblumen, 18 ha Lein, 236 ha Getreide, 207 ha Grünland/Luzerne, 77 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 m<sup>2</sup> in Donoratico.

**Biozertifizierung:** nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale). Das Landgut LaSelva ist zertifiziert durch Naturland e.V.

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

