



Lista delle novità – Neuheitenliste 2016

Vier Tomatensaucen: orientalisches, erstmals mit herzhaften, gerösteten Auberginen, mit feiner Gemüsevielfalt und Pecorino Romano.

Salsa Baharat: Tomatensauce Baharat mit orientalischen Gewürzen.
(280 g, eVP 2,95 €/St.)

Die natürliche Süße von frisch geerntetem Obst hat bei dem toskanischen Bio-Pionier neben der Gemüse- und Kräuterverarbeitung schon immer eine feine Rolle gespielt. So findet man in einem LaSelva Feinkostglas süße Trauben aus den hofeigenen Weinbergen als Fruchtaufstrich oder handgeschälte Pfirsiche, die den winterlichen Kuchen mit mediterranen Früchten bereichern.

Mit der neuen „Salsa Baharat“ kreiert LaSelva nun erstmalig eine Kombination aus seinem toskanischen Traditionsgemüse mit Frucht. Der intensive Geschmack von Tomaten trifft auf die Süße getrockneter Aprikosen. Eine orientalische Gewürzmischung gibt der Bio-Tomatensauce eine besondere Note. Bei allem italienischen Ursprung unternimmt der Toskana Bio-Feinkost Hersteller mit der „Salsa Baharat“ einen Ausflug in die weite Gourmet-Welt.

Zutaten: Tomaten* 86%, Sonnenblumenöl*, konzentrierter Traubensaft*, Meersalz, getrocknete Aprikosen* 1%, Gewürze* (enthält LIEBSTÖCKEL* und SENF*) 1%, Basilikum*. *aus kontrolliert ökologischem Landbau



Salsa con melanzane brasate: Tomatensauce mit gerösteten Auberginen.
(280 g, eVP 2,95 €/St.)

Der Röstprozess verleiht der neuen „Salsa con melanzane brasate“ einen herrlichen Gemüsegeschmack. Die Auberginen von den toskanischen Feldern des Bio-Landgutes LaSelva werden in einer großen Pfanne in Öl angeröstet. In Kombination mit süßen Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch entfalten die milden Auberginen in der Bio-Tomatensauce einen besonderen Eigengeschmack.

Zutaten: Tomaten* 81%, Auberginen* 7%, Zwiebeln*, Sonnenblumenöl*, Meersalz, Basilikum*, Knoblauch*, Johannisbrotmehl*. *aus kontrolliert ökologischem Landbau



Ragù di verdure a cubetti: Tomatensauce mit Gemüsewürfeln.
(280 g, eVP 2,95 €/St.)

Mit leckeren Gemüsewürfeln präsentiert sich das neue „Ragù di verdure a cubetti“. In der stückigen Bio-Tomatensauce befindet sich 23 Prozent Gemüsevielfalt. Aubergine, Zwiebel, Karotte, Zucchini und Paprika begegnen Tomate und werden ohne Öl zubereitet: eine feine, kalorienarme Variante des LaSelva Salsa-Sortiments.



PRESSEINFORMATION



Zutaten: Tomaten* 76%, Gemüse* (in veränderlichen Gewichtsanteilen: Auberginen*, Zwiebeln*, Karotten*, Zucchini*, Paprika*) 23%, Meersalz, Johannisbrotmehl*. *aus kontrolliert ökologischem Landbau

Salsa con pecorino: Tomatensauce mit Schafskäse.

(280 g, eVP 2,95 €/St.)

Die neue „Salsa con pecorino“ gehört zu den schmackhaften Ausnahmen der rund 200 Bio-Spezialitäten von LaSelva, die mit Käse aufwarten. 92 Prozent Bio-Tomate werden durch den würzigen „Pecorino Romano“ verfeinert.

Zutaten: Tomaten* 92%, Sonnenblumenöl*, Schafskäse* 1, 9%, Zwiebeln*, Meersalz, Johannisbrotmehl*, Pfeffer*. *aus kontrolliert ökologischem Landbau



Cucina LaSelva: Für die schnelle Alltagsküche – pronto, frisch vom Feld. Für die „Salse“ füllt LaSelva frisch geerntete Feldfrüchte ins Glas ab. Die fertigen Bio-Tomatensaucen können kurz erwärmt auf die Pasta gegeben werden. In nur wenigen Minuten breitet sich ein mediterraner Duft in der Alltags-Küche aus.

Pesto piccante con pecorino: Pikantes Tomaten Pesto mit Schafskäse.

(130 g, eVP 3,65 €/St.)

Zum Basilikum Pesto mit Schafskäse gesellt sich ab sofort das neue „Pesto piccante con pecorino“ mit 40 Prozent getrockneten Tomaten, die mit feurigen Peperoncini von den LaSelva Feldern kombiniert werden. Das rote, pikante Gegenstück ergänzt ein nun 13 Spezialitäten starkes Bio-Pesto Sortiment, das neben den Tomatenkreationen Schwerpunkt für Anbau und Verarbeitung bei LaSelva ist.

Zutaten: Getrocknete Tomaten* 40%, natives Olivenöl extra*, Tomaten* 23%, SCHAFFSKÄSE* 2%, Chili* 0,9%, Pinienkerne*, Basilikum*, Knoblauch*, Pfeffer*, Meersalz. *aus kontrolliert ökologischem Landbau



Pesto di olive verdi: Oliven Pesto grün mit Kapern und Sonnenblumenkernen. (130 g, eVP 3,95 €/St.)

Jüngste Kreation im Pesto-Sortiment: Im Sommer begeisterte die grüne Olivenernte LaSelva besonders. Die Italiener zauberten spontan ein weiteres Pesto aus Oliven, Kapern und Sonnenblumenkernen von intensivem Geschmack. Es kann bereits bestellt werden und soll als Neuprodukt in 2017 fester Bestandteil der Pesto-Klassiker werden:

Zutaten: Grüne Oliven* 60%, natives Olivenöl extra*, Sonnenblumenkerne* 10%, Petersilie* 5,4%, Kapern*, Zitronensaft*, Meersalz, Pfeffer*. *aus kontrolliert ökologischem Landbau



PRESSEINFORMATION



StoriaLaSelva: Pesto de LaSelva. Seit über 20 Jahren unterschiedlichsten Pesto-Rezepturen mit würzigen Kräutern und mit abwechslungsreichen Feldfrüchten wie Kürbis, Sellerie und Tomaten. Vegan oder mit Käse, mit Curry oder Chili, in nativem Olivenöl extra oder Sonnenblumenöl verarbeitet, verlassen jedes Jahr neue Varianten die Manufaktur und Verarbeitung. Mediterrane Klassiker wie Basilikum, Petersilie und Rucola werden auf den duftenden LaSelva Feldern von Hand geerntet und innerhalb von 24 Stunden verarbeitet.

kreiert LaSelva die



CucinaLaSelva: Bereits beim Kochen der Nudeln sollten Pesto-Fans weniger Salz nehmen.

Zusammen mit dem würzigen Pesto wird dann die Pasta perfekt. *„Für die Zubereitung eines typisch italienischen ‚Primo‘ rühren Sie das Pesto mit etwas Nudelwasser cremig, geben die Pasta al dente gekocht dazu – fertig. Pesti werden auch gerne mit einem Drittel Butter verfeinert“*, berichtet Monika Mayer, Dipl.-Ing. der Lebensmitteltechnologie, die seit 17 Jahren für LaSelva arbeitet und in Italien lebt, *„Pesto verwendet man hier ausschließlich für Pasta oder eine Pesto-Lasagne. Es schmeckt aber auch fein in Gemüsesuppen und Risottos, zu gekochtem Fleisch und in Salatsaucen, als Dip zu Rohkost oder auf geröstetem Brot und in Sandwiches – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!“*

Marmellata d’arance: Orangen Marmelade aus frischen Zitrusfrüchten mit Schale. (220 g, eVP 2,95 €/St.)

Aus 89 Gramm frisch geernteten Zitrusfrüchten werden 100 Gramm der neuen LaSelva Bio-Orangenmarmelade hergestellt. LaSelva verarbeitet die frischen Bio-Orangen inklusive Schale nach eigener Kreation in der Toskana. Die erste Marmelade reiht sich neben den bisherigen acht Konfitüren als „Marmellata d’arance“ im Dolce-Sortiment des Bio-Feinkost Herstellers ein.



Zutaten: Orangen*, Rohrzucker*. *aus kontrolliert ökologischem Landbau

CucinaLaSelva: Die fruchtige Bio-Marmelade schmeckt klassisch zum Frühstück als Brotaufstrich, in Joghurt und Quark oder zum Müsli. Als italienische Besonderheit kombiniert man die Orangenmarmelade mit Ricotta oder wie überall gebräuchlich auf Gebäck.

Derzeit in Arbeit: die süß-saure Zitrone. Das erste Feinschmecker-Echo zu dem Zitrusfrucht-Produkt fiel so positiv aus, dass LaSelva bereits eine süß-saure Zitronen-Variante verarbeitet.

PRESSEINFORMATION



Essig & Öl-Sortiment: ein farbenfrohes Essig-Paar mit über 70 Prozent Traubenmost und eine Balsamcreme mit natürlicher Essenz aus Zitronen.

Die fruchtige, helle Signora „Sofia“ und der gehaltvolle, dunkle Signore „Luigi“ sind bei LaSelva Bio-Feinkost das neue Essig-Paar für experimentierfreudige Köche, die einen Condimento und Balsamico nicht nur auf Rohkostsalaten verwenden. Denn sie geben sich nicht unter 70 Prozent Traubenmost zufrieden.

Sofia Condimento bianco: Heller Condimento „Sofia“.

(250 ml, eVP 8,45 €/St.)

„Sofia Condimento Bianco“ garantiert bei voller Frucht süß-sauren Genuss. Ein heller Condimento wie der neue Bio-Condimento aus dem LaSelva Essig-Sortiment fehlt in keiner Feinschmecker-Küche der Balsamico-Metropole Modena. Die Besonderheit von „Sofia“ ist, dass sie wegen ihrem hohen Traubenmostanteil von 73 Prozent vollen Geschmack beweist und sich wegen ihrem hellen Teint auf Fisch, Salaten, Obst und Süßspeisen sehen lassen kann.

Zutaten: konzentrierter Traubenmost* 73%, Weißweinessig*. *Aus kontrolliert ökologischem Landbau. 5 Prozent Säure.

Luigi Aceto balsamico di Modena IGP: Balsamessig aus Modena IGP „Luigi“.

(250 ml, eVP 8,45 €/St.)

Wegen seiner intensiveren süßen Frucht hat sich LaSelva entschlossen, mit dem neuen gehaltvollen und dickflüssigen „Balsamessig aus Modena IGP „Luigi““ sein Bio-Essig-Sortiment zu erweitern. Der nach alter Tradition hergestellte und gereifte „Luigi“ eignet sich wegen seines höheren Traubenmostanteils von 70 Prozent als Begleiter für besondere Gelegenheiten, zum Beispiel von Fleisch, Käse und Desserts. Vollmundig-kräftige Balsamessige mit hoher Dichte werden in Modena auch gerne zu Erdbeeren gegessen.

Zutaten: gekochter Traubenmost* 70 %, Weinessig*. *Aus kontrolliert ökologischem Landbau. 6 Prozent Säure.

Crema gialla al limone: Helle Balsamcreme mit Zitrone. (250 ml, eVP 5,95 €/St.)

Nach Kakao und Chili bringt ein natürlicher Zitronenextrakt eine neue Geschmacksvariante in die Balsamico-„Crema“-Reihe von Bio-Feinkost LaSelva. Zusammen mit der milden Säure des Condimento Bianco verleiht er der hellen Balsamcreme mit Zitrone eine fruchtige Frische, perfekt für Salate, Saucen und Desserts.

CucinaLaSelva: Das intensive Gelb des Kurkumas unterstreicht das natürliche Gelb der hellen Balsamcreme Zitrone und ist besonders dekorativ auf dem Teller, zum Beispiel in



PRESSEINFORMATION



Kombination mit roten Früchten sowie Schoko- und weißer Cremespeise. Die „Crema“ lässt sich zum Abschmecken von Saucen, Desserts und Salaten vielfältig verwenden. Auch für vegane Gerichte empfohlen.

Zutaten: konzentrierter Traubenmost*, heller Condimento* 20% [Weinessig* (Wein*, Wasser), konzentrierter Traubenmost*], Zitronenextrakt* 1%, Verdickungsmittel: Xanthan, Kurkuma*. *aus kontrolliert ökologischem Landbau.

RISERVA-Klasse bei cantinaLaSelva: Morellino di Scansano RISERVA Colli dell'Uccellina DOCG 2013 (750 ml, eVP 19,50 €/St.)

Boden und Klima der südlichen Region Maremma bringen Kraft und Wärme in den toskanischen Sangiovese. Der über ihre Heimatgrenzen hinaus bekannten Weintraube hat sich die cantinaLaSelva bereits seit Langem verschrieben. Die Cantina bietet mittlerweile sechs von Naturland zertifizierte Sangiovese-Weine mit unterschiedlichen Charakteren an: im Stahltank oder Eichenfass gelagert, als Cuvée oder sortenrein vinifiziert, vegan und mit wenig bzw. ohne Schwefel ausgebaut.

Mit dem „Morellino di Scansano RISERVA Colli dell'Uccellina DOCG“ zeigen 85 Prozent Sangiovese und 15 Prozent Merlot aus dem Jahrgang 2013, was in einem RISERVA stecken kann. Durch seine 12-monatige Reifung in französischen Eichenfässern erhält er dezent würzige Noten, die seine hervorragende Frucht abrunden. Nach weiteren 12 Monaten in Stahltank und Flasche wird er als Lagerwein nach 3 bis 6 Jahren getrunken.

Konzentriert rubinrot genießt man seine komplexe Struktur: Der RISERVA lockt an der Nase mit angenehm würzigen, frischen Noten von roten Früchten, Cassis und Vanille. Voll im Gaumen, zugleich elegant und ausgeglichen, dann warm und weich im Abgang beweist er sich als typischer Vertreter seiner Klasse.

CucinaLaSelva: Der Morellino RISERVA ist ein vielseitiger, charaktvoller Begleiter. In einem großen Glas bei 18 °C Trinktemperatur bringt er den Genuss von Braten, geschmortem Fleisch und reifem Käse auf den Punkt. Mit der voll ausgereiften Heimatraube schmecken besonders toskanische Spezialitäten wie zum Beispiel Wildschwein, Bohnenschmorbraten, überbackene Kartoffeln und Pasta mit Kichererbsen.

Die nötige prickelnde Note: Prosecco extra dry DOC (750 ml, eVP 13,50 €/St.)

Für die deutschsprachigen Schaumwein-Fans hat die cantinaLaSelva einen neuen **Bio-Prosecco extra dry DOC** mit der nötigen prickelnden Note auf den Markt gebracht. Jung getrunken kommt die Frische, Lebendigkeit und der unverwechselbare Geschmack des Schaumweins voll zum Ausdruck. Die Glera-Traube des Anbaugebietes Valdobbiadene



PRESSEINFORMATION



der Provinz Veneto geht auf in einem intensiven, anhaltenden Bukett mit fruchtig, floralen Noten. Der leicht strohgelbe Spumante ist weich im Geschmack mit einer angenehm prickelnden Note.

So wie sich die cantinaLaSelva auf den eigenen ökologischen Weinanbau, die Vinifizierung und Abfüllung konzentriert, so bewusst wählt sie spezielle Partner in anderen Regionen Italiens mit kontrollierter Herstellung und Herkunftsbezeichnung aus. Der Prosecco wird in Stahltanks nach der Charmat-Methode ausgebaut. Er ruht rund zwei Monate auf der Feinhefe und enthält 11 Prozent Alkohol. Die Klärung erfolgt ohne Einsatz von tierischen Eiweißen.

CucinaLaSelva: Ob für Aperol Spritz, Meeresfrüchte oder auch besonders Sushi, mit einer Trinktemperatur von 8 -10 °C ist er der richtige prickelnde Begleiter. Auch in Italien ist ein Trend hin zu Prosecco zu erkennen. LaSelva empfiehlt ihn als Champagnerersatz beim Kochen für Fisch-Risotto oder als Amico für seine grünen Bio-Oliven.

+++ ENDE +++ Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Themen 2015/16: Genuss, Tradition und Verantwortung.

Jubiläumsporrait 2015 und Bildmaterial: <http://www.laselva.bio/presse>

„Nachhaltig bio!“: Als Mitglied des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) nimmt LaSelva an der online-Kampagne „Nachhaltig bio!“ teil. (<http://www.nachhaltigbio.de>)

Presseservice: www.laselva.bio

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Pressereisen, Kooperationen.

Contatto: Kontakt

LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs GmbH
Denise Kaltenbach-Aschauer (Pressereferentin), 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

International: LaSelva im Fachhandel.

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien und Japan. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel (in Bioläden und Biosupermärkten), in Reformhäusern und im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

