



Specialità di LaSelva

Besonderheiten aus der Toskana-Feinkostküche & cantinaLaSelva 2016.

Geröstete Aubergine mit Tomate, fruchtig-orientalische Salsa, pikantes Pesto, süße Orange, erfrischend Neues im Essig & Öl-Sortiment und ein Riserva aus Sangiovese-Trauben.

Gräfelting & Toskana, August 2016: Das Bio-Landgut LaSelva aus der Maremma durfte letztes Jahr eine reiche Ernte verarbeiten. Der Ideenküche für toskanische Feinkost-Spezialitäten stand also nichts im Weg. Auch dieser Sommer schenkte der Toskana und gesamt Italien viel Sonne und ein beständiges Meeresklima für köstlich herangereifte Feldfrüchte, die im Hofladen von LaSelva bereits von den Agriturismo-Gästen verkostet wurden. Und zur selben Zeit kam für die Feinkost-Kunden der weiter entfernten Bio-Läden die Ernte frisch vom Feld ins Glas.



Bilanz LaSelva 2015: erfolgreiche Ernte, Produktion und Weiterentwicklung.



800.000 Antipasti & Pesto-Gläser, unter anderem 50.000 der LaSelva-Spezialität „Pomodori semiseccchi“, verließen die hofeigene Manufaktur. In der Tomaten-Verarbeitung in Donoratico wurde erstmals im 3-Schicht-Betrieb gearbeitet. 3650 kg Olivenöl extravergine war die exklusive Ernte von den Oliven der neu hinzugepachteten Anbauflächen – herangereift an 60 Jahre alten Bäumen.

LaSelva wurde letztes Jahr hingegen erst 35 Jahre alt, hat aber unter Bio-Pionier Karl Egger seine volle Blüte erreicht. Die deutsch-italienische „famiglia“ setzt nun mit Christian Stivaletti, dem neuen Geschäftsführer auf dem Landgut, sein Werk fort und erweitert konsequent Anbau, Verarbeitung und die cantinaLaSelva.

Salsa & Pesto: Tomatensaucen und ein Pesto mit schmackhaften Kontrasten.

Die Verarbeitung konzentriert sich auf neue spannende Salsa-Kreationen von Tomaten. Erstmals kreiert LaSelva eine Kombination aus seinem toskanischen Traditionsgemüse mit Frucht. In der „Salsa Baharat“ trifft Tomate auf die Süße getrockneter Aprikosen

PRESSEINFORMATION



begleitet durch eine orientalische Gewürzmischung. Zudem gibt es Tomatensaucen mit Pecorino Romano, feiner Gemüsevielfalt und gerösteten LaSelva-Auberginen. Der neue Röstungsprozess hebt den Gemüsegeschmack besonders hervor und gibt der Sauce eine neue LaSelva-Note.



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 das nun 13 Spezialitäten starke Bio-Pesto Sortiment. Im Sommer begeisterte die grüne Olivenernte LaSelva besonders. Die jüngste Pesto-Kreation aus Oliven, Kapern und

Sonnenblumenkernen kann bereits als „Pesto di olive verdi“ bestellt werden und soll als Neuprodukt in 2017 fester Bestandteil der Pesto-Klassiker werden

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

Neu im Essig & Olivenöl-Sortiment reiht sich mit der Frische von natürlichem Zitronenextrakt und der Würze des Kurkumas die helle Balsamcreme Zitrone ein.

Die fruchtige, helle Signora „Sofia“ und der gehaltvolle, dunkle Signor „Luigi“ sind bei LaSelva Bio-Feinkost das neue Essig-Paar für experimentierfreudige Köche, die einen Condimento und Balsamico nicht nur auf Rohkostsalaten verwenden. Denn in ihnen steckt je nach Sorte 73 bzw. 70 Prozent Traubenmost.



Dolce: süße, frische Orange – in Arbeit: die süß-saure Zitrone.

Zum Dolce und für die kreative Küche verarbeitet LaSelva erntefrische Bio-Orangen samt Schale zur „Marmellata d'arance“, welche die Confettura-Auswahl erweitert. Das erste Feinschmecker-Echo zu dem Zitrusfrucht-Produkt fiel so positiv aus, dass LaSelva bereits eine süß-saure Zitronen-Variante verarbeitet.

cantinaLaSelva: erstmals ein RISERVA und ein prickelnder Prosecco extra dry DOC

85 Prozent Sangiovese und 15 Prozent Merlot des „Morellino di Scansano RISERVA Colli dell'Uccellina DOCG“ aus dem Jahrgang 2013 zeigen, was in einem Riserva stecken kann. Durch eine 12-monatige Reifung in französischen Eichenfässern erhält er eine dezent würzige Note, die seine hervorragende Frucht abrundet. Nach weiteren 12 Monaten in Stahltank und Flasche wird



PRESSEINFORMATION



er als Lagerwein nach 3 bis 6 Jahren getrunken.

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.

Tradizione & passione: der intensive, natürliche Geschmack – ohne Zusätze.

LaSelva will für seine Kunden den intensiven, unverfälschten Eigengeschmack der frisch geernteten Erzeugnisse im Glas einfangen. „Nichts weglassen – nichts hinzufügen“, lautet das Motto und ist Leitmotiv für Anbau, Rezeptentwicklung, Manufaktur und Verarbeitung. Mit viel Liebe zu Handarbeit und toskanischen Rezepturen. Mit Leidenschaft für Natur und Genuss.

Ob vegan, „free from“ oder allergenarm: ein Großteil der rund 200 Bio-Feinkost-Spezialitäten und der 12 Bio-Weine entsprechen den derzeitigen Ansprüchen. Das vielfältige Naturkost- und Feinkost-Sortiment von LaSelva reicht vom Alleskönner Tomate bis hin zu Oliven, Antipasti, eingelegtem Gemüse, feinen Confits, Pesti, Essig und Olivenöl. International prämierte Weine, Caffè espresso, Passito und Cantucci, Pasta, Pizza-Gebäck und Konfitüren machen das Angebot der italienischen Feinkost komplett.

+++ 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.

Ökologisches Bewusstsein: Bio-Identität, Kontrolle und Zertifizierung.

Das ökologische Bewusstsein und die Verantwortung von LaSelva ist fest verwurzelt in der Mitbegründung des Anbauverbandes Naturland e.V. durch Karl Egger zu Beginn der 80er Jahre. LaSelva war zudem der

PRESSEINFORMATION



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 Walnusskerne, Cashewkerne und Gewürze.

Auf einen Blick: LaSelva società bioagricola a r.l., Albinia – Orbetello in Toscana (GR)

668 ha Gesamtfläche: 74 % Nutzfläche, 17 % Grünfläche, 9 % mediterraner Wald. U.a. 45 ha Tomaten, 6,5 ha Basilikum, 45,6 ha Kräuter, 27 ha Gemüse, 6,5 ha Obstkulturen, 20 ha Sonnenblumen, 180 ha Getreide, 110 ha Tierfutter, 55 ha Stickstoffsammler (Ackerbohnen etc.), 31 ha Rebberge.

Tierhaltung: 130 Chianinarinder (Muttertiere und Kälber, Jungtiere) und 80 Apennin-Schafe.

Eigener Weinkeller: Produktion von ca. 200.000 Flaschen pro Jahr.

Eigene Verarbeitung: Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 7000 m² in Donoratico.

Biozertifizierung: nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) und teilweise durch Naturland e.V.

Personal: 74 Mitarbeiter (bei LaSelva società bioagricola a r.l. in Italien inkl. LaSelva Toscana Feinkost-Vertriebs-GmbH in Deutschland). Bis zu 90 lokale, nach Tarif bezahlte Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung.

Agriturismo: Vermietung von Zimmern und Apartments, auch für Gruppen geeignet.

Hofführungen und Verkostung: auf Anfrage.