



Lista delle novità: Neuheitenliste 2017.

Pastificio di Arezzo dal 1848: Neue „Pasta Toscana“ aus LaSelva-Hartweizengrieß und traditioneller Herstellung.

Mezze Penne di semola di grano duro (500 g, eVP 1,49 €/St.)

Spaghetti di semola di grano duro (500 g, eVP 1,49 €/St.)

Der Favorit in Italien wird immer die helle Pasta bleiben, insbesondere Spaghetti und Penne. Mit der neuen „Pasta Toscana“ im Mezze Penne und Spaghetti-Format bleibt LaSelva Toscana Bio-Feinkost dieser Tradition treu und noch mehr: LaSelva Fans genießen ab sofort Bio-Nudeln aus 100 Prozent Hartweizengrieß, der von den mittlerweile 791 Hektar großen Bio-Anbauflächen des Feinkostherstellers in der südlichen Region Maremma stammt. Das milde Klima im Frühjahr und das heiße Klima im Sommer lässt den toskanischen Hartweizen auf lehmigem Boden besonders gut ausreifen. Im toskanischen Arezzo wird die Ernte nach kurzem Transport von einer traditionellen Teigwarenfabrik mit Pasta-Kompetenz seit 1848 zur köstlichen Basis für Salsa und Pesto verarbeitet.



Die „Pasta Toscana“ steht symbolisch als vergleichsweise einfaches aber nicht verzichtbares Produkt für die ökologische Landwirtschaft des Bio-Landgutes LaSelva. *„Unser Hartweizen dient seit über 35 Jahren als Zwischenfrucht für die mehrjährige Fruchtfolge, die auf natürliche Weise die Bodenfruchtbarkeit bewirkt. 64 Tonnen LaSelva-Hartweizen von den vergrößerten Anbauflächen werden nun erstmals zu hundert Prozent unsere „Pasta Toscana“ für die Feinkost bereichern!“*, freut sich Christian Stivaletti, der Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologe und Geschäftsführer von LaSelva.

Zutaten: Hartweizengrieß*, Wasser. Enthält Gluten. *aus ökologischer Landwirtschaft.

Kochzeit: Die Spaghetti sind nach 9 Minuten Kochzeit, die Mezze Penne sind nach 10 Minuten Kochzeit in reichlich sprudelndem Salzwasser (1 Liter pro 100g Pasta) richtig „al dente“.

cucinaLaSelva: Einen besonderen Unterschied macht es, wenn die Nudeln eine Minute vor der angegebenen Kochzeit abgossen und in einer Pfanne zusammen mit Salsa oder Pesto eine weitere Minute lang fertig gegart werden.

Zu Spaghetti essen die Italiener klassisch und simpel frische Tomatensaucen mit Knoblauch, frischen Kräutern und Parmesan. Den Penne gehört eher die Zutat von Hackfleisch an, das Ragù di carne oder auch stückige Saucen, zum Beispiel Broccoli mit salsiccia (italienische Wurst). Alternativ passen dazu je nach Nudelformat frisch eingemachte Bio-Tomaten als Polpa, Passata, stückige Tomatenwürfel oder die kleinen Tomitos von LaSelva. Salsa- und Pesto-Varianten des Feinkost-Herstellers sind feine Helfer für die schnelle Zubereitung oder auch für die Frische-Küche.



PRESSEINFORMATION



Cucina raffinata con pesto: Trüffel-Feinkost auf getrockneten Tomaten und mediterrane Variante mit grünen Oliven.

Trüffel als Feinkost-Kulturgarant Zentralitaliens auf getrockneter Tomate und eine mediterrane Kreation mit grünen Oliven veredeln das Bio-Pesto-Sortiment von LaSelva. Mit den zwei neuen Pesto-Varianten hat der toskanische Feinkosthersteller nun insgesamt 17 Bio-Pesti im Angebot.

Pesto al tartufo: Pesto mit Trüffel. (130 g, eVP 3,95 €/St.)

Auf der kräftigen, cremigen Basis von getrockneten Tomaten entfaltet der schwarze Trüffel im neuen Bio-Feinschmecker-Pesto „Pesto al tartufo“ seinen kulinarischen Geschmack. In der cucinaLaSelva war Trüffel schon lange geplant. In der Kombination mit den pomodori secchi hat der Bio-Feinkosthersteller LaSelva nun eine neuartige Variante gefunden, in der die Geschmackskomponenten zu einer harmonischen Einheit verschmelzen.

Schon bei den Sumerern war die Trüffelsuche ein Zeitvertreib mit Gästen. Seit dem 17. Jahrhundert spricht und liest man von dem „unterirdischen Kaviar“, von den Pilzen der Gattung „Tuber“. Carlo Vittadini schrieb 1831 eine wissenschaftliche Arbeit über „Tubercarium“.

Zutaten: Sonnenblumenöl*, Tomaten* 28 %, getrocknete Tomaten* 24 %, Cashewkerne*, Basilikum*, Kartoffelflocken*, Trüffel* (Tuber Aestivum Vitt.) 1,38 %, natives Olivenöl extra*, Pinienkerne*, Knoblauch*, Zitronensaft*, Meersalz, natürliches Aroma*. *aus biologischer Landwirtschaft.

cucinaLaSelva: Das bekannteste Rezept aus Italien besteht aus Tagliatelle (dt. Bandnudeln) mit geschmolzener Butter und Trüffel. In der „Pasta alla norcina“ mit Salsiccia wird die italienische, rohe Wurst kleingeschnitten und angebraten und zu schwarzem Trüffel gegessen. Auch kurz gebratenes Rindersteak wird aufgeschnitten und gerne mit Trüffel serviert.

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

In der zweiten neuen Bio-Pesto-Kreation von LaSelva wird der Geschmack der grünen Oliven typisch mediterran durch Petersilie und Kapern abgerundet. Die Sonnenblumenkerne geben dem „Pesto di olive verdi“ eine schöne stückige Konsistenz.

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

cucinaLaSelva: Dieses Pesto eignet sich vor allem zum Aperitif, zu Pasta, zu frischem Weißbrot und zu Crostini. Auch Fischgerichte erfahren durch das würzige Pesto eine mediterrane Note.



PRESSEINFORMATION



Marmellata di limoni: der beliebten Orange folgt die süß-saure Zitrone. (220 g, eVP 2,95 €/St.)

Das Feinschmecker-Echo zu dem Zitrusfrucht-Produkt „Marmellata d'arance“ fiel so positiv aus, dass LaSelva mit der Bio-Marmelade „Marmellata di limoni“ eine süß-saure Zitronen-Variante herausgebracht hat. Die Zitronenschalen der sonnengereiften Früchte aus dem Süden Italiens geben dem Dolce und der kreativen Küche einen herben, köstlichen Zitruskick.

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

cucinaLaSelva: Die Zitronenmarmelade schmeckt nicht nur zum Frühstück, sondern auch in Joghurt, Quark, Ricotta und Müsli sowie in Desserts und Gebäck.

cantinaLaSelva: Jupiter zu Ehren ein Vino bianco Spumante di qualità brut aus rotem Sangiovese und ein maremmanischer Merlot.

„Tins'vil“ Vino bianco Spumante di qualità brut (0,75 l, eVP 16,50 €/St.)

„Tins'vil!“, sagte der Etrusker. Das bedeutet „Jupiter zu Ehren!“. Heute stoßen LaSelva-Fans in besonderen Momenten mit dem gleichnamigen „blanc de noir“-Spumante ihrer toskanischen Bio-Cantina an. Der neue „Tins'vil Vino bianco Spumante di qualità brut“, ein heller Brut aus rotem Sangiovese, frisch und cremig-fein zergeht auf der Zunge. Seine Trauben erzählen von ihrer Heimat im Etruskerland, der Maremma, einer weiten Hügellandschaft an der tyrrhenischen Meeresküste. Hier gedenkt man auch heute noch „Giove“, zu Deutsch „Jupiter“, bei einem Glas Sangiovese.

Die rote Sangiovese-Traube wird in der cantinaLaSelva „weiß“ gekeltert. Dieser elegante, fruchtige Weißwein mit angenehm erfrischender Säure wird anschließend nach der Charmat-Methode weitere 6 Monate „sur lie“ auf der Feinhefe ausgebaut. Vor Inverkehrbringen lagert er nochmals mindestens 3 Monate in der Flasche.

Sapore: Ausgewogen und elegant, schöne Lebendigkeit, dynamisch, anhaltend und cremig-fein. Eine angenehm feine Perlage abgerundet durch florale Noten, gelbe Frucht, Brotkruste und Mandeln, komplexer Geschmack und gefällige Frische.

Combinare: Ein ausgezeichnete Aperitif für besondere Anlässe, der auch ein eleganter Begleiter zu Antipasti, Fisch, Krustentieren und hellem Fleisch ist.

Anbaugebiet: Toskana-Maremma, Rebsorte: Sangiovese, Alkohol: 12,5 vol. %, Trinktemperatur: 8°C - 10°C, Lagerfähigkeit: 1 - 2 Jahre.



PRESSEINFORMATION



Merlot Rosso Toscano IGT 2015 (0,75 l, eVP 12,95 €/St.)

Mit dem neuen „Merlot Rosso Toscano IGT 2015“ brachte die von Naturland zertifizierte cantinaLaSelva aus der Toskana für Merlot-Fans eine maremmanische Interpretation heraus. Im LaSelva-Klima geht die frühreife Merlot-Traube in einem fruchtigen, körperreichen Wein auf, der bereits nach kurzer Lagerung genussreif ist.

Combinare: Passt zu Pasta, traditionellen, italienischen Speisen, Fleischgerichten.

Anbaugebiet: Toskana-Maremma, Rebsorte: Merlot, Alkohol: 14 vol. %, Trinktemperatur: 16°C - 18°C, Lagerfähigkeit: 3 - 4 Jahre, Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche.

Per la famiglia & gli amici: LaSelva-Klassiker Salsa Pronta und gewürfelte Tomate pur im Großformat.

Für Leckermäuler-Tafelrunden, gesellige Genießer und Köche stehen ab sofort zwei nachgefragte LaSelva-Klassiker in 520 g-Gläsern zur Verfügung. Die schnelle Bio-Tomatensauce mit erntefrisch eingemachten Gemüsen „Salsa pronta“ und die beliebte Kochbasis mit geschälten, gewürfelten Bio-Tomaten „Pomodoro cubettato“ gibt es neben den bisherigen LaSelva-Großformaten, z.B. im Pesto & Pasta-Sortiment, neu im Regal.

Salsa Pronta: Tomatensauce mit Gemüse. (520 g, eVP 2,35 €/St.)

Zwiebeln in Olivenöl andünsten und dann Tomate drauf? Nein. Die Mutter von Franca schälte frische Tomaten. Hackte diese sowie Karotten und Sellerie, Zwiebeln und Basilikum in kleine Stücke und kochte alles zusammen 40 Minuten. Kurz durchpassiert verwöhnte die fertige Salsa „pronta“ mit Gemüse vom Feld die Pasta und schmeckte auch den Kindern. Die „fertige“ Tomatensauce war bei LaSelva Gründer Karl Egger und seinen Mitarbeitern so beliebt, dass das Hausrezept bereits in den 90er Jahren als „Salsa pronta“ mit verbleibenden bissfesten Gemüsestückchen im Sortiment eingeführt worden ist. Gerade wenn es schnell gehen muss, ist die fertige Tomatensauce zur Pasta ein schmackhafter Begleiter für die gesamte Familie.

Zutaten: Tomaten* 94%, Gemüse* 5,5% (Karotten*, Zwiebeln*, SELLERIE*), Basilikum*, Meersalz. *aus kontrolliert ökologischem Landbau.

cucinaLaSelva: Die Salsa Pronta ist eine leckere Tomatensauce für Pasta. Zudem kann sie zur Kreation von weiteren Gerichtvarianten verwendet werden.



PRESSEINFORMATION



Pomodoro cubettato: gewürfelte Tomaten. (520 g, eVP 2,35 €/St.)

Die frisch geernteten Bio-Tomaten werden sorgfältig ausgewählt und innerhalb weniger Stunden nach der Ernte verarbeitet. Nur so kann der intensive Geschmack der vollreifen Feldfrüchte direkt ins Glas übertragen werden. Die Tomaten werden nur geschält, in Stücke geteilt und sind damit universell einsetzbar.

LaSelva will für seine Kunden den intensiven, unverfälschten Eigengeschmack der Jahreszeitengemüse im Glas einfangen. „Nichts weglassen – nichts hinzufügen“, lautet das Motto und ist Leitmotiv für Anbau, Rezeptentwicklung, Manufaktur und Verarbeitung. Das entspricht der Bio-Küche sowie der Frische-Küche, mit der man sich den vollen, natürlichen Geschmack auf den Teller holen möchte. Nachgewürzt wird nach Eigenbedarf.



Zutaten: Tomaten* 100%. *aus kontrolliert ökologischem Landbau.

cucinaLaSelva: Die gewürfelten Tomaten sind ideal mit verschiedenen Gerichten, wie Fisch, Fleisch oder Saucen zu kombinieren. Authentisch italienisch und frisch präsentieren sie sich auf selbstgemachter Bruschetta. Einfach auf geröstetes Weißbrot geben und mit einer Prise Salz, Olivenöl und Basilikumblätter verfeinern. Pomodoro Cubettato ist die richtige Zutat, um der Fantasie in der Küche freien Lauf zu lassen.

Grande formato: Polpa fine im 5 kg-Format für Bio-Gastronomie und Caterer.

Polpa fine di pomodoro: Feinstückige Tomaten. (2x5 kg, eVP 11,90 €/St.)



2016 wurde der Verarbeitungsablauf der LaSelva „Feinkostküche“ insofern optimiert, dass die Aseptikanlage zeitgleich zu den zwei Glaslinien im größeren Beutelformat abfüllen kann. So findet die süße, frische Tomatenernte jetzt auch als feinstückige Bio-Tomaten, als „Polpa fine“ in 5 kg-Beuteln, den Weg in die Gastronomie und zu den Caterern.



Polpa fine: Der feine Geheimitipp für anspruchsvolle Pizzabäcker, Tomatensaucen-Fans und die Frische-Küche.

Für die traditionelle Polpa werden die Tomaten geschält, gehackt und roh ins Glas abgefüllt. Fruchtfleisch und Kerne bleiben enthalten. So genießt man mit „Biss“ die ursprüngliche Tomate in ihrer Textur. Für die „Polpa fine“ hingegen werden die Tomaten zu einer homogenen, cremigen Variante mit feinen Tomatenstückchen gemischt und schonend pasteurisiert. Die feine Kreation liegt in ihren Eigenschaften zwischen einer stückigen Polpa und einer Passata.

PRESSEINFORMATION



cucinaLaSelva: Die bequeme Anwendung der zudem sehr fein anzusehenden Polpa fine ist eine attraktive Option für anspruchsvolle Pizzabäcker und Tomatensaucen-Fans. Da sie keine Flüssigkeiten bindet und einfach aufgestrichen werden kann, bietet die Polpa fine eine optimale und würzige Pizza-Grundlage. Pur oder raffiniert mit weiteren Zutaten kombiniert wird sie auch für die frische Zubereitung von Tomatensaucen („sughi“ und „salse“) vielseitig verwendet. Auch als Zutat für Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichte bildet sie die optimale Basis.

Zutaten: Tomaten* 100%. *aus kontrolliert ökologischem Landbau.

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

Presseservice: www.laselva.bio

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Pressereisen, Kooperationen. Online-Shop mit Produktinformationen/Zutatenlisten.

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



Slow Food®
Deutschland e.V.

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.

Ob vegan, „free from“ oder allergenarm: ein Großteil der rund 200 Bio-Feinkost-Spezialitäten und der 15 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, Pesto, Essig und Olivenöl. International prämierte Weine, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Passito und Grappa, Cantucci, Pasta, Pizza-Gebäck und Konfitüren machen das Angebot der italienischen Feinkost komplett.