

## PRESSEINFORMATION

### Pomodoro toscano

Produktneuheiten von LaSelva: ausgezeichnet mit dem neuen Label „Tomaten aus der Toskana – zu 100 Prozent“.



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 bereits 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.

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.

Presseinformation zu Anbau und Verarbeitung liegt bei bzw. siehe unter:  
<https://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder>

### Salsa per una persona e per la grande tavolata:

Neue Formate der LaSelva-Tomatensaucen für Singles und große Tafelrunden.



**Salsa con olive:** Tomatensauce mit schwarzen Oliven

**Salsa Baharat:** Tomatensauce mit orientalischen Gewürzen und Aprikose

**Salsa pomarola:** Tomatensauce klassisch

**Bolognese vegetariana:** Vegetarische Bolognese mit Seitan

(190 g, eVP 1,85 €/Stk.)

**Salsa con funghi porcini:** Tomatensauce mit Steinpilzen

(540 g, eVP 4,75 €/Stk.)

## PRESSEINFORMATION

*Salsa per una persona e per la grande tavola:*

**Neue Formate der LaSelva-Tomatensaucen für Singles und große Tafelrunden.**

Die neuen Salsa-Formate von vier beliebten Tomatensoßen im 190 Gramm-Glas von LaSelva Bio-Feinkost bringen nun auch „per una persona“ fruchtigen Genuss von 100 Prozent Toskana-Tomate nach Hause. Aus dem neuen 540 Gramm-Glas können ab sofort auch große Tafelrunden schnell und unkompliziert ihre Tomatensauce mit Steinpilzen erwärmen.

In den verzehrfertigen Tomatensaucen entfaltet sich ein intensiver, fruchtiger Eigengeschmack von 100 Prozent toskanischer Tomaten. Wie frisch zu Hause zubereitet schmecken die traditionellen aber auch neuen, kontrastreichen Kombinationen der „pomodoro toscano“ mit verschiedenen Gemüsen, Kräutern, Frucht und Gewürzen sowie typisch italienischen Zutaten. Schwarze Oliven, Steinpilze, Aprikosen, eine klassische Gemüsekombination aus Zwiebeln, Sellerie und Karotten und Seitan für eine vegetarische Bolognese werden in nativem Olivenöl extra zubereitet. Zutaten wie Knoblauch, Basilikum, Senf oder konzentrierter Traubensaft sowie Balsamessig di Modena runden die Soßen typisch italienisch ab.



LaSelva Verarbeitung: Tomatenselektion nach der Wäsche.

**Produzione LaSelva:** LaSelva verarbeitet die frische Tomaten-Ernte innerhalb von sechs bis 24 Stunden in dem unternehmenseigenen Betrieb nach kurzen Transportwegen. Um den frischen Geschmack der Tomaten im Glas einzufangen, ist die schonende Verarbeitung die große Herausforderung: LaSelva erhitzt die Tomaten nur kurz und schonend. Eine schonende Dampfpasteurisierung erhält weitgehend den rohen Charakter und die Naturbelassenheit. Eine Sterilisierung, die wertvolle Inhaltsstoffe zerstören würde, und eine Säuerung zur Haltbarmachung sind bei den niedrigen, natürlichen pH-Werten von Bio-Tomaten (pH 4,2 – 4,5) nicht nötig. Konservierungsstoffe sind tabu.



LaSelva Verarbeitung: Schonende Dampfpasteurisierung.

Für die LaSelva-Klassiker der neuen Salsa-Formate werden im zweiten Schritt bei niedrigen Temperaturen die Zutaten, zum Beispiel Gemüse, für die Tomatenbasis mit nativem Olivenöl angebraten oder schonend im Vakuumkocher gedünstet. Vermischt mit der leuchtend roten, fruchtig-duftenden Passata, Polpa oder stückigen Tomaten ergibt sich dann je nach Rezeptur eine vollmundige Soße, in der charakteristische Inhalts- und Geschmacksstoffe intensiv zur Geltung kommen. Einfach, natürlich, wie zuhause zubereitet.

## PRESSEINFORMATION



**Zutaten: Salsa pomarola**

Tomaten\* 85%, Gemüse\* (in veränderlichen Gewichtsanteilen: Zwiebeln\*, Karotten\*, Sellerie\*) 9,5%, natives Olivenöl extra\*, Basilikum\*, Meersalz.

**Cucina LaSelva:** Eine Tomatensauce für jede Art von Pasta. Ideal auch für die Zubereitung von Fleischgerichten wie z.B. „Carne alla pizzaiola“.



**Zutaten: Bolognese vegetariana**

Tomaten\* 67%, Zwiebeln\* 9,5%, Karotten\* 7,2%, natives Olivenöl extra\*, Seitan\* (Weizengluten, Weizenmehl\*, Soja\*, Wasser, Meersalz, Reis\*) 6,9%, Meersalz, Balsamessig\* aus Modena (Weinessig\*, konzentrierter Traubenmost\*), Gemüsebrühe\* (enthält Sellerie\* und Soja\*), Reismehl\*, Rohrzucker\*.

**Cucina LaSelva:** Diese Sauce genießt man zu Pasta, sie schmeckt aber auch lecker zu Kartoffeln oder Reis. Nicht nur für Vegetarier ein Genuss.



**Zutaten: Salsa con olive**

Tomaten\* 90%, Oliven\* 7%, natives Olivenöl extra\*, Petersilie\*, Meersalz, Knoblauch\*, Oregano\*.

**Cucina LaSelva:** Diese Sauce kann traditionell über Pasta, aber auch zum Verfeinern von Fisch- und Fleischgerichten, zum Beispiel des beliebten, toskanischen Wildschweinragouts „cinghiale“ verwendet werden.



**Zutaten: Salsa Baharat**

Tomaten\* 86%, Sonnenblumenöl\*, konzentrierter Traubensaft\*, Meersalz, Aprikosen\* 1%, Gewürze\* (enthält Senf\*) 1%, Basilikum\*.

**Cucina LaSelva:** Diese Soße kann traditionell über Pasta und auch zum Verfeinern von Couscous, Reis oder Gemüse verwendet werden, um den Gerichten eine orientalische Note zu verleihen.



**Zutaten: Salsa con funghi porcini**

Tomaten\* 84%, Steinpilze\* 8%, Zwiebeln\*, natives Olivenöl extra\*, Meersalz, Petersilie\*, Knoblauch\*.

**Cucina LaSelva:** Eine Tomatensauce für jede Art von Pasta. In der Toskana gelten die Steinpilze, unter anderem aus dem Chianti, als Besonderheit. Mit dieser Soße lassen sich viele Gerichte mediterran aufpeppen.

\*aus kontrolliert ökologischem Landbau

## PRESSEINFORMATION

**Toskanisches LaSelva Ketchup:** auf der Basis von toskanischen Tomaten, mit der Süße der Trauben & feinem Balsamico di Modena. (340g, eVP 2,95 €/Stk.)



Regten die Italiener mit ihren Tomatensaucen die Engländer an, anstatt aus Fisch und Pilzen eine Würzsauce auf der Basis von Tomaten zu produzieren? Sicher ist: Der Rohstoff des heutigen Ketchups, die fruchtig-süße Tomate, entspringt zumeist mediterranen Feldern. Seit dem ersten britischen Ketchup-Rezept auf der Basis von pürierten Tomaten Anfang des 19. Jahrhunderts hat sich viel getan.

In seiner eigenen Tomatengeschichte süßte LaSelva sein erstes Ketchup mit Honig. Für die aktuelle, neue Ketchup-Variante verwendet LaSelva Bio-Feinkost zum Süßen ausschließlich konzentrierten Traubenmost. Balsamico di Modena rundet zusammen mit Weinessig und Meersalz den natürlichen Geschmack der zu 100 Prozent toskanischen Tomaten ab und verleiht der sämigen, herzhaften Würzsauce eine milde Säure. Bei der Herstellung des Weinessigs werden keine Gelatine-Filter eingesetzt, weshalb das Ketchup vegan ist. Diese pure Rezeptur mit feinem Balsamico und Traubenmost ohne unnötige Zutaten garantiert ein unverfälschtes, fruchtiges Tomaten-Geschmackserlebnis. Für große und kleine Feinschmecker!

**Zutaten:** Tomatenkonzentrat\* 40%, konzentrierter Traubenmost\*, Wasser, Balsamessig\* aus Modena (Weinessig\*, konzentrierter Traubenmost\*), Weinessig\*, Meersalz.

**Cucina LaSelva:** Auch Feinschmecker würzen hin und wieder mit Ketchup. Zum Beispiel knuspriges Ofengemüse oder Falafeln. Das Bio-Ketchup von LaSelva passt außerdem gut zu Fleischgerichten und vegetarischen Speisen vom Grill.

**Ricette LaSelva:** Vegetarische/Vegane Rezepte für LaSelva Ketchup.



**Falafeln aus Kichererbsen:** Für die Falafeln ein LaSelva Glas mit gekochten Kichererbsen, zwei Esslöffel LaSelva Pesto mit Curry und Blüten, eine halbe geschnittene Zwiebel und frische Petersilie mit dem Pürierstab mischen. Kalt stellen und nach einer halben Stunde zu Falafeln formen. Mit Semmelbröseln bestreuen und zusammen mit LaSelva nativem Olivenöl extra auf dem Backblech 20 Minuten bei 170 bis 180°C backen. Zwischendurch wenden, so dass alle Seiten gebräunt werden.

**Ofengemüse:** Kartoffeln und Möhren schälen und in Sticks schneiden. Zucchini ebenfalls in Sticks schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mit LaSelva nativem Olivenöl extra bestreichen. Anschließend mit Semmelbröseln bestreuen und bei 170 bis 180°C für zirka 10 Minuten auf einem Backblech backen bis das Gemüse goldbraun ist.

\*aus kontrolliert ökologischem Landbau

## PRESSEINFORMATION

**Concentrato di pomodoro - Tomatenmark:** einfach konzentriert 20-22 %, von leuchtend roter Farbe und fruchtigem Geschmack. (220 g, eVP 1,65 €/Stk.)



Das einfach konzentrierte Tomatenmark aus 100 Prozent toskanischen Tomaten mit 20 bis 22 Prozent Trockenmasse reiht sich neu im Sortiment von LaSelva Bio-Feinkost ein. In ihm genießt man die Tomaten mit fruchtig-frischem Geschmack. Das cremige Tomatenmark verleiht Dips, Saucen, Gemüse- und Fleischgerichten eine leuchtend rote Farbe.

Die neue cremige Variante steht nun neben dem LaSelva-Klassiker im Bio-Regal, dem doppelt konzentrierten Tomatenmark aus italienischen Tomaten mit 28 bis 30 Prozent Trockenmasse. Monika Mayer, Qualitätsmanagerin bei LaSelva, erklärt den Unterschied in der Verwendung: „Je mehr ein Tomatenmark konzentriert wird, also einfach, doppelt oder dreifach, umso mehr nimmt der fruchtig-frische Geschmack ab, dafür nimmt die Geschmackskonzentration zu. Die Farbe des Tomatenkonzentrats wird dunkler, die Konsistenz fester. Dementsprechend unterschiedlich können die Tomatenmark-Variationen in der Küche eingesetzt werden.“

**Cucina LaSelva:** Das neue Bio-Tomatenmark von LaSelva lässt sich nach italienischer Tradition in Gerichten verwenden, die langsam und länger schmoren müssen. Frisch und fruchtig schmeckt es gut in Gemüsepfannen, Hackfleischsaucen, wie Bolognese oder Hackfleischragù und in „Spezzatino“, ein Gulasch bzw. Geschnetzeltes italienischer Art.

**Zutaten:** Tomaten\* 100% aus der Toskana.

\*aus kontrolliert ökologischem Landbau

+++ 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.

