

## PRESSEINFORMATION



### Cucina raffinata & originale

#### 2017: Der weißen Nudel, Trüffel und Jupiter zu Ehren!

Neue Bio-Feinkost & Wein von LaSelva aus der Toskana stehen symbolisch für Veränderungen in der Verarbeitung, für Anbau und italienische Esskultur, Cantina-Fest inkl.



**Gräfelting & Toskana, Januar 2017: Bei LaSelva Toskana Bio-Feinkost stehen die neuen Spezialitäten symbolisch für Veränderungen in der eigenen Verarbeitung, für Anbau und italienische Esskultur: Die neue „Pasta Toscana“, produziert im toskanischen Arezzo, enthält LaSelva-Hartweizengrieß. Trüffel als Feinkost-Kulturgarant Zentralitaliens auf getrockneter**

**Tomate und grüne Oliven veredeln das Bio-Pesto-Sortiment. Mit einem „Salute!“ auf Jupiter präsentiert die cantinaLaSelva ihre erste Ausgabe des „Tins’vil“, den neuen Spumante di qualità brut aus „blanc de noir“ und einen maremmanischen Merlot. Eine besondere Weinedition wird 2017 das Fest „arte & vino in cantina“ begleiten. Für Leckermäuler-Tafelrunden, gesellige Genießer, Bio-Gastronomie und Caterer stellt LaSelva großformatige Weichen. Die Zitronenmarmelade rundet dann zum Dolce das neue Geschmackserlebnis ab!**

#### I. Bio-Feinkost & Weinkultur aus der Region Toskana & Italien

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



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 Toskana 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-*



## PRESSEINFORMATION



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.

### **Cucina raffinata con pesto: Trüffel auf getrockneten Tomaten und grüne Oliven.**

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.



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.

Mit Trüffel und Oliven erhält die Bio-Pesto-Vielfalt bei LaSelva raffinierte Feinkost-Charaktere dazu!

### **cantinaLaSelva: Jupiter zu Ehren ein Vino bianco Spumante di qualità brut aus rotem Sangiovese, ein maremmanischer Merlot und das Fest „arte e vino in cantina“.**



„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.

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.

Eine besondere **Weinedition** wird 2017 das Fest „**arte & vino in cantina**“ begleiten. 2016 stellten bereits maremmanische Künstler von internationalem Ruf Gemälde, Installationen und Plastiken in der Cantina aus. Mehr Informationen zu dem vom 27. bis 28. Mai 2017 geplanten kreativen Wein-Fest gibt es zur BioFach und zu den Weinmessen 2017.

## PRESSEINFORMATION



### **Marmellata di limoni:** der beliebten Orange folgt die süß-saure Zitrone.

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.



## II. Italienische Esskultur und Leben

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

Italiener kochen lieber frisch. Im Alltag sind die Menschen im Süden aber auch immer mehr in Eile. Am Wochenende allerdings wird in den Familien und mit Freunden aufwendig gekocht. „*Der Stellenwert des Essens ist in Italien ein anderer, man geht auch viel mehr essen. Es ist ein Teil des Budgets. Essen ist auch in ärmlichen Verhältnissen immer eine Gelegenheit, zusammenzukommen und zu genießen, auch wenn es einfache Dinge sind*“, berichtet Monika Mayer, die Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologin von LaSelva, die seit 17 Jahren in der Toskana lebt.



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.

### **Contraddizione?** Frische-Küche & Convenience ... für LaSelva kein Widerspruch.

Die Bio-Basisprodukte aus puren Tomaten, Kochzutaten, Gewürze und Kräuter aber auch Salsa (dt. Fertigsauce) und Pesto sind feine Helfer für die Frische-Küche sowie für ein schnelles Essen. „*Mit LaSelva Produkten im Vorratsschrank kann man köstliche Pasta-Gerichte auch kombiniert mit saisonalem Gemüse kochen. Zum Beispiel kann man Broccoli in Röschen fünf Minuten kochen, dann in das gleiche Wasser Pasta dazugeben, bissfest kochen und das Ganze in einer Pfanne mit unserem Curry und Blüten-Pesto aus Kürbis mischen*“, schwärmt die Qualitätsmanagerin und Produktentwicklerin Monika Mayer.



**LaSelva zeichnet aus, dass es ohne unnötige Zutaten verarbeitet:** Das Genussziel ist der intensive, unverfälschte, pure Eigengeschmack der Jahreszeiten-Gemüse kurz nach der Ernte, der im Glas für die Kunden eingefangen wird. Das entspricht der Bio-Küche sowie

## PRESSEINFORMATION



der Frische-Küche, mit der man sich den vollen, natürlichen Geschmack auf den Teller holen möchte. Nachgewürzt wird nach Eigenbedarf.

### III. Feinschliff in der Verarbeitung

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



Auf 12.000 m<sup>2</sup> steht sie nun da, die LaSelva Verarbeitung in Donoratico. Eine natürliche Wasserreinigung mit Schilfrohr wurde angelegt, ein zweiter Verdampfer angeschafft und die Lagerkapazität mit einer Vergrößerung um 4.800 m<sup>2</sup> im letzten Jahr verdoppelt. Die knapp 20 Millionen Gläser mit Salsa, Polpa, Pesto und weiteren Bio-Spezialitäten durchliefen auf zwei Produktionslinien die LaSelva „Feinkostküche“. Neu dabei war erstmals die Aseptikanlage, die 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.



Zwischen Abfüllung, Boule und Pasteurisierungsanlage werden unter anderem auch Zwiebeln von Hand geschält. Die Mitarbeiter der Manufaktur vom einstündig entfernten Bio-Landgut LaSelva unterstützen nicht selten ihre Kollegen aus der Tomatenproduktion. Auf einer drei Generationen zurückreichenden Erfahrung basiert die mittlerweile zu den fünf größten Tomatenverarbeitern Italiens gehörende Anlage, die ausschließlich Bio-Tomaten verarbeitet.

#### **La trasformazione: jedem Glas sein eigener Feinkostcharakter.**

Die Manufaktur auf dem Landgut hat 2016 ihre Verarbeitungsanlagen neu organisiert und so die Räumlichkeiten für das Feinkost-Handwerk optimiert. Denn sie übernimmt mit jährlich einer Million Gläser die Handarbeit mit Schwerpunkt auf 77 Prozent Antipasti und zusätzlich die 150.000 kg Kräuterverarbeitung frisch vom Feld als Vorbereitung für die Pesto-Kreationen.

Ob Pesto in hoher oder kleiner Auflage, ob Salsa im großen oder kleinen Format, abgefüllt auf dem Landgut oder in den großen Anlagen in Donoratico: LaSelva kreiert für jede einzelne Bio-Spezialität ihren individuellen Feinkostcharakter.



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

## PRESSEINFORMATION



**Presseservice:** [www.laselva.bio](http://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](mailto: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.

**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 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.

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

**791 ha Gesamtfläche:** 84 % Nutzfläche, 6 % Grünfläche, 10 % mediterraner Wald.

**Kulturen:** u.a. 60 ha Tomaten, 6,7 ha Basilikum, 2,6 ha weitere Kräuter, 31 ha Gemüse, 6,0 ha Obstkulturen, 16 ha Sonnenblumen, 216 ha Getreide, 293 ha Tierfutter, 31 ha Rebberge.

**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) und 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.

**Personal: LaSelva Toscana Bio-Feinkost international.**

Für LaSelva arbeiten international zwischen 230 und 265 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Produktion. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld und werden nach Tarif bezahlt.