



„Pomo d'oro“ di LaSelva

Alles Bio-Tomate: Eine feine Innovation & Neuheiten 2014/13.

Seit 1980 bleibt LaSelva seinen Genussgaranten in eigener Verarbeitung und Bio-Anbau treu.

Gräfelting – Toskana, Juli 2014. Dieses Jahr ist ein ganz besonderes für die Tomatengeschichte von LaSelva. Die letztjährige Investition in ein spezielles Verarbeitungsverfahren zeigte ein feines Ergebnis in einer neuartigen Polpa-Kreation, der „Polpa fine“. Auch präsentiert sich die Bio-Tomate in besonders vielen neuen Spezialitäten, unter anderem in der Kindertomatensauce, in Confits und Pesti.

Die mediterranen Tomaten werden von der Meeresbrise, den vielen Sonnenstunden und dem mineralhaltigen Boden der Toskana verwöhnt. Der intensive Eigengeschmack der Bio-Tomaten ohne Zusätze ist bis heute das Besondere an LaSelva. Sein Geheimnis aus eigener Verarbeitung und Bio-Anbau. 100 Prozent Tomate, nur frische Zutaten, wenig Salz, geringe Verarbeitung, das ist das Credo von LaSelva. Zusätze und Konservierungsstoffe sind tabu. „*Nichts weglassen – nichts hinzufügen*“, lautet auch das Motto italienischer Küche und ist Genussgarant bei LaSelva.

In vielfältiger Form findet man die Tomaten neben anderen Spezialitäten des Naturkost- und Feinkost-Unternehmens im Bio-Regal oder im online-Shop unter www.laselva-bio.eu. **Hintergrund-Informationen** zu den Genussgaranten aus Bio-Anbau und eigener Verarbeitung lesen Sie in beiliegenden Presseinformationen: „Toskanische Sonne für den dunklen Winter“ und Bio-Warenkunde: „Tomate“ oder unter www.laselva-bio.eu/presse.

**NEU
2014**



Polpa fine di pomodoro: das feine Geheimnis aus der Verarbeitung für anspruchsvolle Pizzabäcker und Tomatensaucen-Fans.

(690 g, eVP 2,45 €/St.)

Die toskanische Tomatenwelt von LaSelva bietet anspruchsvollen Pizzabäckern und Tomatensaucen-Fans eine neue, schnelle und besonders feine Grundlage für Pizzen und Saucen. Denn das Gründer-Gemüse Karl Eggers erfährt seit letztem Sommer eine besondere Behandlung. LaSelva schenkte seinem traditionellen Herzstück, der Polpa, viel Aufmerksamkeit in der modernen Verarbeitung.

Für 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. Mit dem neuen, speziellen Verfahren werden die Tomaten zu einer homogenen, cremigen Variante mit feinen Tomatenstückchen gemischt. Die sonnengereiften Feldfrüchte werden mit ein wenig Meersalz versehen und schonend pasteurisiert. Die **feine Kreation der Polpa** liegt in ihren Eigenschaften zwischen einer stückigen Polpa und einer pürierten Passata.



LaSelva

PRESSEINFORMATION



Cucina LaSelva: Die bequeme Anwendung der zudem sehr fein anzusehenden Polpa fine ist eine attraktive Option für anspruchsvolle Pizzabäcker und Tomatensaucen-Fans. Schön und einfach aufgestrichen bietet die Polpa fine eine würzige Pizza-Grundlage. Pur oder raffiniert mit weiteren Zutaten kombiniert wird sie auch für die Zubereitung von Tomatensaucen („sughi“ und „salse“) vielseitig verwendet.

Zutaten: Tomaten* 99, 3%, Meersalz. *aus kontrolliert ökologischem Landbau

**NEU
2014**

Confit di peperoni e cipolle: die süße & milde Komposition aus Paprika, Zwiebeln und Rosinen für individuelle Saucen oder Dips.

(140 g, eVP 3,95 €/St.)



In der neuen, milden Variante der **Confit**-Reihe von LaSelva spielen Tomaten eine genussvolle Nebenrolle. Im Gegensatz zu der traditionellen pikanten Komposition von Paprika und Chilischoten runden Zwiebeln und Rosinen den Geschmack von frisch verarbeiteter Paprika und Tomaten ab.



Cucina LaSelva: In der „Confettura“ entfalten Früchte ihren süßen Geschmack. In „Confits“ versüßt der Rohrzucker Gemüsezutaten in Kombination mit kontrastreichen Gewürzen, Weinessig und Öl. Diese köstliche Kombination aus Süße und Schärfe wird in der Toskana gern zu Zwischengerichten oder zum Abschluss eines Essens zusammen mit Käse oder Salami serviert. Als Dip oder außergewöhnliche Sauce würzt das Confit gegrilltes oder gekochtes Gemüse, Fisch oder Fleisch. Auch ein Fondue und Reisgerichte erfahren durch Confits eine außergewöhnliche Note.

Zutaten: Paprika* 25%, Tomaten*, Rohrzucker*, Zwiebeln* 13%, Rosinen*, Weinessig*, Sonnenblumenöl*, Meersalz, Knoblauch*, Curry* (enthält Senf *).

*aus kontrolliert ökologischem Landbau

**NEU
2014**

La Salsa dei piccoli: 97 Prozent Tomate von kleinen Italienern kreiert.

(340 g, eVP 1,95 €/St.)



LaSelva-Kinder gaben bei den Verkostungen zur Entwicklung der neuen **Kinder-Tomatensauce** den Ton an. Das Ergebnis bewies, dass die LaSelva-Philosophie „*Nichts weglassen – nichts hinzufügen*“ auch die junge Generation überzeugt. Pures Gemüse ohne Zusatz von Rohrzucker oder künstlichen Aromen machte die kleinen Genießer glücklich.



Traubensaft und Karotten sorgen für eine süßliche Note, nur 0,05 Gramm Meersalz, Zwiebeln und Basilikum runden den erfrischenden und intensiven Geschmack von 97 Prozent Tomaten ab. In Italien lieben Kinder das traditionelle Kraut Basilikum. Die Sauce ist kindergerecht püriert. In der finalen Verkostungsrunde löffelten die kleinen und großen Tester La Salsa dei piccoli sogar kalt.

Cucina LaSelva: In den Kochtopf geben, leicht erwärmen – fertig. Den verzehrfertigen Tomatensaucen („salse“) von LaSelva geht die Salsa Pronta voraus. Die Tomatensauce



mit erntefrischem Gemüse stellte die Weichen für alle weiteren Kreationen toskanischer Tomatensaucen für Groß und Klein.

Zutaten: Tomaten* 97%, Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen 1% (Karotten*, Zwiebeln*), Traubensaft*, Basilikum*, Meersalz.

*aus kontrolliert ökologischem Landbau

NEU 2014 **Pesto con petali e peperoncino: 70 Prozent Tomate mit Chili und Blüten.**
(130 g, eVP 3,75 €/St.)



Eine exotische und pikante Variante für Tomatenfans bietet das **Pesto mit Chili und Blüten**. Es bereichert die Pasta mit 70 Prozent Tomatenanteil und einer speziellen Gewürzblütenmischung.



Cucina LaSelva und Sonnentor: LaSelva-Gourmets haben die veganen Gewürzblütencremes bereits als Grundlage für Saucen mit asiatischer und exotischer Note entdeckt. Die Cremes mit Gewürzblütenmischungen von Sonnentor in Kombination mit einem hohen Anteil an Gemüse, exotisch gewürzt, sind ab sofort als Pesto erhältlich. LaSelva gibt damit einen klaren Verwendungshinweis an alle, die gerne mit Blüten, Curry und Chili in der schnellen, einfachen Küche experimentieren und italienische Kartoffel- und Reisgerichte, Joghurdips oder Pasta einmal anders genießen wollen.

Zutaten: Tomaten* 70%, Sonnenblumenöl*, Tomatenmark* 11%, Gewürze* 1, 2% (enthält Chili* 0, 3%), Blütenblätter* 0, 5%, Kräuter*, Meersalz, natives Olivenöl extra*, Kartoffeln*, Weinessig*. *aus kontrolliert ökologischem Landbau

NEU 2014 **Pesto al sedano e pomodoro: eine raffinierte Tomaten-Sellerie Kreation.**
(130 g, eVP 3,95 €/St.)



Die internationalen Mitarbeiter auf dem Bio-Landgut LaSelva genießen das rege Leben und die enge Zusammenarbeit mit den italienischen Kollegen und Nachbarn. Im Hofladen kaufen die Italiener der Region frisches Obst und Gemüse ein und tauschen sich aus. So finden immer wieder authentische Rezepte den Weg in die toskanische LaSelva-Küche, die dort raffinierte Varianten erfahren wie zum Beispiel für das neue **Tomaten-Sellerie Pesto**. Der würzige Geschmack von 48 Prozent Sellerie wurde mit getrockneten Tomaten, Tomaten-Polpa und mit Oliven kombiniert.



Cucina LaSelva: LaSelva-Pesti mit einem hohen Gemüse- und Kräuteranteil würzen nicht nur die Pasta. Sie schmecken gut auf geröstetem Weißbrot, in Gemüsesuppen und Risotti, als Dip zu Rohkost, Kartoffeln oder zu gekochtem Fisch und in Salatsaucen.

Zutaten: Sellerie* 48%, Sonnenblumenöl*, getrocknete Tomaten* 12%, Tomaten* 11%, Oliven*, Olivenöl extravergine*, Meersalz, Pfeffer*.

*aus kontrolliert ökologischem Landbau

LaSelva

PRESSEINFORMATION



**NEU
2013**

Aceto di pomodoro: aus frisch gepressten LaSelva-Tomaten.

(500 ml, eVP 8,95 €/St.)



Erstmals in der Tomatengeschichte von LaSelva wurde ein Essig aus dem Saft von frisch gepressten, hofeigenen Tomaten vergoren. Der Tomatensaft aus schonender Pressung verwandelt sich während der Fermentation in einen delikaten Tomatenessig mit ausgewogenem Süße-Säure-Spiel. (Säuregehalt 5%)

Cucina LaSelva: Nicht nur für Salatdressings, sondern auch zum Abschmecken von Saucen und Gemüsegerichten geeignet.

Zutaten: Aus dem Saft von frisch gepressten Tomaten* vergoren.

*aus kontrolliert ökologischem Landbau (Naturland zertifiziert)



Tomatensaft: 99 Prozent Tomate.

(330 ml, eVP 1,95 €/St.)

Der Tomatensaft aus 99 Prozent erntefrischer Tomaten und Meersalz ist ein gesunder, vitaminreicher und kalorienarmer Begleiter. Klassisch trinkt man ihn zum Aperitif oder verwendet ihn zum Mixen von Cocktails.

Zutaten: Tomaten* 99%, Meersalz. *aus kontrolliert ökologischem Landbau



Halbgetrocknete Tomaten: leuchtend rot und intensiv im Geschmack.

(180 g, eVP 4,95 €/St.)

Die frisch geernteten, sonnengereiften Kirschtomaten kommen direkt von den LaSelva-Feldern und werden in der **hofeigenen Manufaktur** nur leicht getrocknet und in nativem Olivenöl extra eingelegt. Eine moderne, **2011 speziell für LaSelva entwickelte Trocknungsanlage** ermöglicht eine äußerst schonende Methode des Trocknens von Gemüse. Bei niedrigen Temperaturen von zirka 40 Grad Celsius wird den Tomaten in einem kontinuierlichen und dynamischen Prozess Feuchtigkeit entzogen. Der typische Eigengeschmack der halbgetrockneten Tomaten kommt intensiver zum Ausdruck. Gleichzeitig bleibt der Biss schön saftig und weich.

Cucina LaSelva: Ob auf Carpaccio, in Salat oder Pasta-Gerichten, ob kalt oder warm serviert, versprühen die „semisecchi“ mediterranen Flair.

Zutaten: Tomaten* 56%, Olivenöl extravergine* 42%, Meersalz.

*aus kontrolliert ökologischem Landbau (Naturland zertifiziert)

- **Gibt es auch mit Kapern.**

+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.



LaSelva

PRESSEINFORMATION



Presseservice:

Auf www.laselva-bio.eu:

unter der Rubrik „Service“:

- **Presseinformationen und -service**
- **Produktbilder und weiteres Bildmaterial** (Passwort: „laselva“, Kennwort: „tomate“)
- **Filme der Videothek über Anbau, Ernte und Verarbeitung**
(als DVD auch in Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch erhältlich)

Weiterer Presseservice:

Interviews, Pressereisen, Presseinformationen, Medienkooperationen

Contatto: Kontakt

LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer (Pressereferentin), Pasinger Str. 94, DE-82166 Gräfelfing

Telefon 00 49 89/89 55 80 68-78, Telefax 00 49 89/8 54 56 52

E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva-bio.eu



Agricoltura biologica in Toscana dal 1980: mehr als gefordert.

1980 berieten Dr. Richard Storhas, erster Geschäftsführer und Präsident von Naturland e.V. und Mario Turri von der Universität Padua den LaSelva-Gründer und Naturland-Kollegen Karl Egger, wie er auf konsequente ökologische Weise wohlschmeckende Tomaten nicht nur für den Eigenbedarf anbauen konnte. Umgeben von den Naturparks der Maremma in der südlichen Toskana und fünf Minuten von der tyrrhenischen Meeresküste entfernt verschrieben sich Egger und bald viele seiner Mitarbeiter der extensiven Landwirtschaft und dem Erhalt der Vielfalt von Natur und Tierwelt. Aus damals 30 Hektar sind heute 445 Hektar LaSelva-Land geworden.

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. Es wird akzeptiert, wenn italienische Vertragsbauern auf Grund des zusätzlichen Aufwandes und der Kosten eine Naturland-Zertifizierung scheuen, aber dennoch sehr gute Bio-Qualität liefern. Demnach sind LaSelva Produkte je nach Anteil eigener und zugelieferter Rohstoffe durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) und Naturland zertifiziert und nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert.

LaSelva erhebt durch seine eigene ökologische Anbautätigkeit 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. Sollten Rohstoffe international bezogen sein, dann handelt es sich um nicht in Italien verfügbare kleine Mengen für Nebenzutaten, wie zum Beispiel Cashewkerne aus Brasilien oder Ingwerpulver, Curry und Pfeffer.

Auf LaSelva zu Besuch: Degustation, Hofbesichtigung & Agriturismo

Hofführungen, Feinkost- und Weingenuß lassen sich mit einem Urlaub in der südlichen Toskana wunderbar vereinen. Im Agriturismo können Touristen auch länger auf LaSelva verweilen. Neben der toskanischen Kultur genießen sie das ruhige Landleben, den nahen Meeresstrand und die frischen Kostproben aus dem Hofladen. (Informationen und Buchung unter www.laselva-bio.eu).

LaSelva

PRESSEINFORMATION



International: LaSelva im Fachhandel und Online-Shop

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, die Tschechei, Rumänien und Japan. LaSelva-Produkte sind in Naturkost- und Bioläden, Biosupermärkten, Reformhäusern und im Feinkost- und Weinhandel erhältlich. Im neuen Online-Shop können Kunden unter www.laselva-bio.eu alle Feinkost-Produkte direkt bestellen.

Auf einen Blick: Azienda bioagricola LaSelva di Karl Egger, Albinia – Orbetello in Toscana (GR)

445 ha Gesamt- und 350 ha Nutzfläche: 35 ha Tomaten, 15 ha Gemüse, 100 ha Getreide, 5 ha Obstkulturen, 110 ha Tierfutter, 25 ha Stickstoffsammler (Ackerbohnen etc.), Weideflächen und 25 ha Rebberge.

Tierhaltung: Chianinarinder (50 Muttertiere mit Kälbern und Jungtieren) sowie Apennin-Schafe.

Eigener Weinkeller: Produktion von 200.000 Flaschen pro Jahr.

Eigene Verarbeitung: in der Manufaktur auf dem Hofgut und in modernen Anlagen auf 8000 m² im nahe gelegenen Donoratico.

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

Personal: 25 festangestellte und ca. 45 saisonale Mitarbeiter aus dem lokalen Umfeld.

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

Hofführungen und Verkostung: auf Nachfrage.

Auf einen Blick: cantinaLaSelva, Poderone – Magliano in Toscana (GR)

Weinberge: 25 ha vorwiegend in Hanglage, mineral-, kalk- und tonreiche Böden; Galestro, Alberese und Erosionsgestein, von rotbrauner Tonerde bedeckt.

Klima: ausgeglichene Temperaturen durch Meeresnähe; trockene, heiße Sommer und regenreiche Winter.

Rebsorten: Rotweine: Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malvasia nera, Petit Verdot, Pugnitello und Alicante. **Weißweine:** Vermentino und Ansonica.

Rebdichte und -erziehung: 4000 bis 5000 Reben/ha; Rebenerziehung nach der Methode „cordone speronato“.

Lesezeit: September.

Kellerkapazität: 3.200 hl.

Ausbau: ein Teil des Weines für 6-14 Monate in französischen Barriques (Allier-Eiche, mittlere Röstung).

Abfüllung: Cuvées von sortenreinen gekelterten Weinen.

Produktion: 200.000 Flaschen pro Jahr.

Biozertifizierung: nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert und zertifiziert durch Naturland e.V.