

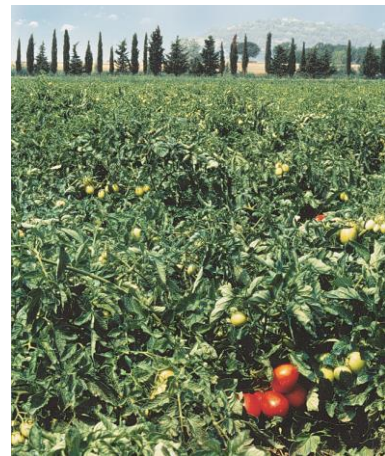


## „Pomo d'oro“ di LaSelva

### Toskanische Sonne für den dunklen Winter: Eine feine Innovation und neue Bio-Kreationen fangen das besondere Aroma der Tomaten-Ernte ein.

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

**Gräfelting – Toskana, Juli 2014:** *„Ich wollte raus, die Jahreszeiten erleben und endlich wieder Lebensmittel genießen, die ihren Namen verdienen und so schmecken, wie ich sie aus meiner Kindheit in Erinnerung hatte“*, beschreibt der bayerische Bio-Pionier aus der Maremma, Karl Egger, das Leitmotiv für seine erste Mission im Jahre 1980: den Tomatenanbau. Ein altes Hausrezept der Toskaner, mit dem sie frisch geerntete Tomaten für den kargen Winter „einkochten“, brachte LaSelva als einer der Ersten in Form von Polpa, Passata, Salsa und Pelati in Bio-Qualität auf den Markt. Der intensive Eigengeschmack der Bio-Tomaten ohne Zusätze ist bis heute das Besondere an LaSelva. Sein Geheimnis aus eigener Verarbeitung und Bio-Anbau.



**NEU** 2014 ist ein bedeutendes Jahr 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 Tomate besonders oft in neuen Bio-Spezialitäten, wie **Confits** und **Pesti**.



Für LaSelva ist es eine Herausforderung, die sehr aromatischen Tomaten ebenso in verzehrfertigen Tomatensaucen, in den **Salse und Sughi**, mit anderem Gemüse harmonisch und erfinderisch zu kombinieren. Diesen Herbst erreichen neue Kombinationen mit geröstetem Gemüse das Bio-Regal, wenn die Ernte mit allen Launen der Natur erfolgreich beendet wird und die Verkostungen grünes Licht geben. Hoffentlich ergeht es ihnen wie der neuen „Salsa dei piccoli“: Sie wurde von LaSelva-Kindern verkostet. Heute löffeln kleine und große Kunden sie sogar kalt.

### **Sotto il sole in Toscana: Genussgaranten im Einklang mit der Natur.**

#### **Sonnenlicht der Toskana: fördert Geschmack und Nährstoffdichte.**

Intensive Sonnenstunden, der mineralhaltige Boden der Maremma (Toskana) und die Meeresbrise der tyrrhenischen Küste schenken den Bio-Feldfrüchten von LaSelva ein unverwechselbares Aroma und viele primäre und sekundäre Pflanzenstoffe.



### **Klein aber oho: Bio-Tomaten enthalten weniger Wasser, sind süß und aromatisch.**

Eine mehrjährige Fruchtfolge bereitet auf natürliche Weise einen fruchtbaren Boden für die Tomaten vor, stärkt sie und bewahrt sie vor Schädlingen. Wählt man kleine Sorten, sind sie widerstandsfähiger und aromatischer. Bio-Tomaten bringen weniger Gewicht auf die Waage. Im Gegensatz zur Mineraldüngung bereichern Gründüngung und Stallmist den Boden. So wird vermieden, dass die roten Feldfrüchte viel Wasser speichern. Sie sind süßer, intensiver im Geschmack und enthalten mehr Vitamin C, Zucker und Mineralstoffe.

### **Sanfte Behandlung: viel Handarbeit und kurze Transportwege.**

Der Einsatz von kleinen Traktoren und Erntemaschinen wird bei LaSelva durch jede Menge Handarbeit bei Anbau und Ernte ergänzt. Die Pflänzlein werden achtsam gesetzt, gepflegt und die Feldfrüchte von Hand verlesen. Sie werden in 300 kg-Kisten möglichst unbeschädigt transportiert und innerhalb von 24 Stunden frisch vom Feld verarbeitet. Das erhält das Aroma der vollreifen Ernte und verhindert die Oxidation des Rohstoffes.

### **Geringe Verarbeitung: kurze Erhitzung und Pasteurisierung, null Sterilisierung.**

Um den intensiven Geschmack der frischen Ernte im Glas einzufangen und nicht zu zerstören, ist die schonende Verarbeitung die große Herausforderung. In der eigenen Verarbeitung von LaSelva werden die Tomaten nur kurz und schonend erhitzt. Eine schonende Dampfpasteurisierung erhält weitgehend den rohen Charakter und die Naturbelassenheit der Tomaten. Auf die Sterilisierung wird komplett verzichtet, weil sie Inhaltsstoffe zerstört. Biologisch angebaute Tomaten haben von Natur aus einen niedrigen pH-Wert (pH 4,0 - 4,4) und benötigen daher keine Säuerung.

### **Credo von LaSelva: Nichts weglassen – nichts hinzufügen.**

Auf einen Nenner gebracht: 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.

**NEU**



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

Das Gründer-Gemüse Karl Eggers erfährt seit letztem Herbst eine besondere Behandlung. Denn 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 liegt in ihren Eigenschaften zwischen einer stückigen Polpa und einer pürierten Passata.

**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.

**NEU**

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



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.

**NEU**

### **Pesto e Salsa: pikante Blüten, raffinierter Sellerie und Familienglück.**



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:

Im neuen **Tomaten-Sellerie Pesto** entfaltet sich der würzige Geschmack von 48 Prozent Sellerie in Kombination mit getrockneten Tomaten, Tomaten-Polpa und Oliven. Eine pikante Variante für Tomatenfans bietet das **Pesto mit Chili und Blüten**. Es bereichert die Pasta mit 70 Prozent Tomatenanteil und einer speziellen Gewürzblütenmischung.

Premiere hatte eine Verkostungsaktion der besonderen Art: Bei der neuen Kreation einer verzehrfertigen **Kinder-Tomatensauce** gaben kleine Italiener den Ton an – trotz Gemüse und ohne Zuckerzusatz löffelten sie die „Salsa dei piccoli“ sogar kalt.

**Mehr Hintergrund-Information:** [www.laselva-bio.eu/presse](http://www.laselva-bio.eu/presse) oder beiliegende **Neuheiten- und Spezialitäten-Liste** inklusive Preise/Inhaltsstoffe/Anwendungstipps und **Bio-Warenkunde:** „Tomate“.

# LaSelva

## PRESSEMELDUNG



### **NEU cantinaLaSelva: eine Seltenheit, vegan und aus sulfittfreiem Ausbau.**



Polpa, Salsa, Confit und Pesto genießt man am besten mit den zwölf veganen Weinen der von Naturland zertifizierten cantinaLaSelva. Eine außergewöhnliche Abrundung des letzten Jahres gelang durch die erste Abfüllung einer von der Universität Pisa auserwählten, beinahe ausgestorbenen einheimischen Traubensorte der Toskana, dem **Pugnitello IGT Maremma Toscana 2010**. Einem edlen Nischenprodukt und Lagerwein.

Der bereits mehrfach prämierte **Privo Maremma Toscana DOC 2012**, ein kräftig-eleganter und zugleich allergenarmer Rotwein aus schwefelfreiem Ausbau und ein Weißwein aus roten Trauben, der **Sangiovese Bianco Toscano IGT 2012**, wurden neu am Markt eingeführt. Sie bieten Weingenuss und entsprechen gleichzeitig den neuen Bedürfnissen der Weinliebhaber.

**\*\*\*5. Juli 2014: LaSelva gewinnt 4 x GOLD beim internationalen Bioweinpreis!\*\*\***

**Mehr Hintergrund-Information:** beiliegend oder unter [www.laselva-bio.eu/presse](http://www.laselva-bio.eu/presse).



### **Varietà e specialità: zu 95 % vegan und frei von Laktose, Gluten & Hefe.**

Klassiker wie jene der Salsa Pronta von Francas Mutter (Tomatensauce mit Gemüse) gehören heute noch zu den Kundenlieblingen. Waren **Polpa**, **Salsa** und **Passata** der Beginn der Tomaten-Karriere, gibt es die roten Köstlichkeiten heute auch **in Öl eingelegt** und **(halb)getrocknet**, **geschält**, in **Pesto** und **Kochzutaten**, als **Essig** und **Saft**.

Typisch toskanisch sind auch die anderen gluten- und hefefreien sowie mit wenigen Ausnahmen laktosefreien und veganen Obst- und Gemüse-Produkte des mittlerweile vielfältigen Bio-Feinkost-Sortiments: vom Alleskönner Tomate bis hin zu Antipasti, eingelegtem Gemüse, delikaten Gemüsecremes, feinen Pesti und prämierten Weinen. Caffè espresso, Passito und Cantucci, Pasta und Pizza-Gebäck und Marmeladen machen das Angebot der italienischen Feinkost von insgesamt 200 Spezialitäten komplett.

### **Una famiglia: Anbau, Manufaktur und Verarbeitung.**

Bei LaSelva liegt alles in einer „Familie“ und nicht weit voneinander entfernt: Anbau und Agriturismo, Manufaktur, Verarbeitung und Vertrieb. Das Bio-Gemüse kommt aus eigenem ökologischen Anbau des mittlerweile 445 Hektar großen Naturlandbetriebs in der Maremma, der südlichen Toskana, ergänzt durch Gemüse von Bio-Vertragsbauern und Kooperativen aus Italien, vorzugsweise aus der Region Toskana. Durch die kurzen Transportwege gelangen nur frisch geerntetes Obst und Gemüse direkt vom Feld ins Glas.

### **Seit 1995: individuelle Rezepturen und Verarbeitungsstrategien aus einer Hand.**

LaSelva besitzt eine hofeigene Manufaktur und ist mehrheitlich an einer Verarbeitungs- und Abfüllungsanlage beteiligt. So werden eigene Verarbeitungsstrategien für individuelle

# LaSelva

## PRESEMEDLUNG



Rezepturen verwirklicht. Im nah gelegenen Donoratico können in modernen Anlagen auf 8000 m<sup>2</sup> am Tag bis zu 250.000 Tomatengläser abgefüllt werden.

### **Ruhe und Reife: in Handarbeit entstehen Spezialitäten.**

Jedes Jahr zwischen Mai und Oktober läuft der Erntebetrieb auf Hochtouren. Während 1.500 Tonnen Tomaten heranwachsen, streifen unter würzigem Duft routinierte Mitarbeiter auf 2,5 Hektar Basilikumblätter per Hand ab. In der hofeigenen Manufaktur werden nach toskanischen Rezepturen LaSelva-Erzeugnisse zu Halbfertigprodukten für Pesto oder zu Antipasti, Gemüse- und Gewürzcremes verarbeitet. LaSelva-Klassiker wie die beliebten Artischocken und Pfirsiche werden hier von Hand geschält und zubereitet.

Die persönliche Überzeugung Karl Eggers spiegelt sich im Genuss-Konzept von LaSelva wider: „Ob Tomatensauce oder Pesto, eingelegte Oliven oder Wein: Wirklich gute, leckere Produkte brauchen Zeit. Zeit zu reifen. Aber auch Zeit und Ruhe für die Verarbeitung – und für die Entwicklung ihrer Rezepturen.“

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

### **Presseservice:**

Auf [www.laselva-bio.eu](http://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

### **Contacto: 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](mailto: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 verschieben 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

# LaSelva

## PRESEMMELDUNG



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](http://www.laselva-bio.eu)).

### **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](http://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 m<sup>2</sup> 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 Appartements, 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, Pugnello 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.