



„Pomo d'oro“ di LaSelva

Bio-Warenkunde aus Italien: Tomate.

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

Gräfelding – Toskana, Sommer 2014: „Pomo d'oro“ heißt übersetzt „Goldapfel“. Das ist der Name, mit dem der italienische Botaniker Pietro Andrea Mattioli erstmals eine gelbliche Frucht, die ursprünglich aus Mittel- und Südamerika stammt, beschrieb. Sie hatte die Größe einer Cherrytomate, schmeckte eher bitter und wurde erstmals 1544 in Europa erwähnt. Damals wurden Tomaten als Aphrodisiakum gehandelt. Im 19. Jahrhundert begann der Aufstieg der Pasta und seitdem ist die Tomate aus der mediterranen Küche nicht mehr wegzudenken. Ob roh, gekocht, getrocknet oder als Saft oder Essig – Tomaten lassen sich vielseitig zubereiten.



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

Besondere Leckerei: Ernährungsphysiologisch wertvoll und kalorienarm.

Mit 75 Kilojoule pro 100 Gramm ist die Tomate eine sehr kalorienarme Leckerei. Ernährungsphysiologisch besonders wertvoll ist sie durch ihren Gehalt an zahlreichen Vitaminen (A, B1, C und Niacin), wichtigen Mineralstoffen (unter anderem Kalium) sowie Carotinoiden.

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

Reife Tomaten bestehen zu 95 Prozent aus Wasser, dabei enthalten Bio-Tomaten weniger Wasser als stark gedüngte. Im Gegensatz zur Mineraldüngung stärken Gründüngung und Stallmist die Bio-Feldfrüchte. So wird vermieden, dass sie viel Wasser speichern. Bio-Tomaten bringen deswegen weniger Gewicht auf die Waage. Sie sind süß, intensiver vom Geschmack und enthalten mehr Vitamin C, Zucker und Mineralstoffe.

Eine mehrjährige Fruchtfolge bereitet auf natürliche Weise einen fruchtbaren Boden für die Tomaten vor, bewahrt und stärkt sie vor Schädlingen. Wählt man kleine Sorten, sind sie häufig nicht nur aromatischer, sondern auch widerstandsfähiger.

Mediterranes Sonnenlicht: 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.



Besonders in verarbeiteter Form: Lycopin schützt Tomate und Mensch.

Der rote Farbstoff der Tomate heißt Lycopin. Sonnengereifte Früchte enthalten mehr Lycopin, das den roten Tomaten ihre Farbe verleiht. Lycopin ist ein sogenannter Radikalfänger (Antioxidans) und schützt in der Tomate das Erbgut vor schädlicher ultravioletter Strahlung der Sonne. Auch im menschlichen Körper soll es durch seine antioxidative Wirkung Schutzfunktionen erfüllen können. Der Körper kann Lycopin am besten aus verarbeiteten Tomatenprodukten aufnehmen, denn durch die mechanische Zerstörung der Zellwände ist der Farbstoff besser verfügbar.

Agricoltura biologica e trasformazione: frisch vom Feld ins Glas.

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 jungen Pflänzlein werden achtsam gesetzt, gepflegt und die Feldfrüchte bei der Ernte von Hand verlesen. Die Tomaten werden in 300 kg-Kisten möglichst unbeschädigt transportiert und innerhalb von 24 Stunden frisch vom Feld verarbeitet. Das erhält das Aroma der vollreifen, frischen Ernte und verhindert die Oxidation des Rohstoffes.

Geringe Verarbeitung: schonende Erhitzung und Pasteurisierung, null Sterilisierung.

Um den 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. Bei dem grundlegend niedrigeren pH-Wert (pH 4,0-4,4) von Bio-Tomaten benötigen diese keine Säuerung, um sie haltbar zu machen. Konservierungsstoffe sind tabu.

Bei vollreif verarbeiteten Tomaten: keine Sorge vor Solanin.

Unreife Tomaten sind reich an Säure und enthalten Solanin, ein giftiges Alkaloid, das jedoch beim Kochen neutralisiert und unschädlich gemacht wird. Nur bei Verzehr des Krautes oder sehr großer Mengen unreifer Früchte können Übelkeit und Erbrechen die Folge sein. Beim Reifen wird Solanin vollständig abgebaut. Die kurzen Transportwege ermöglichen LaSelva, eine vollreife Ernte einzuholen und schnellstens zu verarbeiten. Grüne Ausreißer werden in Handarbeit sorgsam aussortiert.



Varietà di pomodoro: lang, rund, klein – für die italienische Küche.

Die Früchte der Tomatenpflanze sind Beeren. Somit zählen sie genau genommen zu den Früchten, nicht zum Gemüse. Weltweit gibt es unzählige Sorten, die sich in Größe, Form, Farbe und Geschmack unterscheiden. Je nach Verwendung und Eignung für die maschinelle Ernte und Verarbeitung, wird das Pflanzgut – bei LaSelva garantiert CMS frei (Thema: Cytoplasmatisch-männliche Sterilität) – ausgewählt.

Auf LaSelva werden alte Tomatensorten im Direktverkauf auf dem Hof angeboten. Für die Maschinenernte sind sie leider häufig nicht geeignet, da sie nicht gleichzeitig reifen, weniger ertragreich und transportfähig wie die gezüchteten Sorten sind.

La Polpa: stückige Tomaten.

Runde und lange Tomaten, gewaschen, zerkleinert und roh ins Glas abgefüllt. Fruchtfleisch und Kerne bleiben enthalten. Tomate pur oder mit ein wenig Meersalz versehen. Man genießt mit „Biss“ die ursprüngliche Tomate in ihrer Textur. Schmeckt „al naturale“ und eignet sich als würzige Basis für die Kreation von leckeren Saucen oder Pizzaauflagen.

La Polpa fine: cremige Polpa-Variante mit feinen Tomatenstückchen.

Mit dem neuen, speziellen Verfahren bei LaSelva 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. Die bequeme Anwendung der zudem sehr fein anzusehenden Polpa fine ist eine attraktive Option für anspruchsvolle Pizzabäcker und Tomatensaucen-Fans.

La Passata: passierte Tomaten.

Besonders aromatisches Tomatenmus, 100 Prozent Tomate ohne Zugabe von Salz, dick, cremig, schonend eingedickt. Passierte Tomaten eignen sich zur Zubereitung von Saucen und Fleischgerichten, die lange köcheln müssen. Sie sind auch als Pizzabelag oder als Basis für Tomatensuppen sehr beliebt.

I Pelati: geschälte Tomaten.

Lange Tomaten, kurz bedampft, geschält und mit Passata aufgefüllt. 100 Prozent Tomate ohne Zugabe von Salz. Das meistverwendete Tomatenprodukt in der italienischen Küche. Die ganzen geschälten Tomaten sind bei Hobby- und Profiköchen beliebt, weil sie je nach Bedarf und Fantasie vielseitig zu verwenden sind.

Il Cubettato: gewürfelte Tomaten.

Lange oder runde Tomaten, kurz bedampft, geschält und gewürfelt. 100 Prozent Tomate ohne Zugabe von Salz. Schmeckt auch „al naturale“, auf Crostini und zu Fisch. Dekorativ auf Tellern oder in Salaten.

NEU
bei
LaSelva

LaSelva

HINTERGRUNDINFORMATION



Pomodori semiseccchi: halbgetrocknete Tomaten.

Besonders süße, kleine, runde Tomaten, die halbgetrocknet in Olivenöl eingelegt, eine besondere Delikatesse ergeben. Die frisch geernteten Kirschtomaten werden bei LaSelva 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.

Salsa e Sugo: verzehrfertige Tomaten.

Meist runde Tomaten zu verzehrfertigen Tomatensaucen verarbeitet: unter anderem mit Oliven, Kapern, Steinpilzen, Paprika, Artischocken oder klassisch. Das Gemüse wird im Vakuumkocher schonend bei niedriger Temperatur mit Tomaten und Olivenöl extravergine gedünstet, so dass wertvolle Inhalts- und Geschmacksstoffe erhalten bleiben. Verzehrfertige Tomatensaucen gibt es auch ohne Öl. Diese Tomaten sind frisch verarbeitet. Für die schnelle Küche zu Hause.

Aceto di pomodoro: Tomatenessig.

Essig aus dem Saft von frisch gepressten Tomaten vergoren. Der Tomatensaft aus schonender Pressung verwandelt sich während der Fermentation in einen delikaten Tomatenessig mit ausgewogenem Süße-Säure-Spiel. Nicht nur für Salatdressings, sondern auch zum Abschmecken von Saucen und Gemüsegerichten geeignet.

Succo di pomodoro: Tomatensaft.

Tomatensaft aus erntefrischen Tomaten und Meersalz. Gesunder, vitaminreicher und kalorienarmer Begleiter. Klassisch trinkt man ihn als Aperitif oder verwendet ihn zum Mixen von Cocktails.

+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

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)



LaSelva

HINTERGRUNDINFORMATION



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).

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.

LaSelva

HINTERGRUNDINFORMATION



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, Cilieggiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malvasia nera, Petit Verdot, Pugnietello 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.