



Zum 35. Geburtstag:

Novità di LaSelva: limitierte Jubiläums-Editionen, apulischer Caffè und helle Crema mit Zitronenextrakt.

Neuheiten, limitierte LaSelva-Editionen & Ehrung in der Toskana würdigen 35 Jahre Bio-Anbau und Verarbeitung.

Grärfelling & Toskana, August 2015: Zum 35. Geburtstag freut sich Bio Toskana-Feinkost-Pionier LaSelva nicht nur über neue Anbauflächen und eine besondere regionale Ehrung. Als Gratulanten reihen sich neben den Jubiläumseditionen auch neue toskanische Spezialitäten in das 180 Produkte starke Sortiment ein.

Italienische Authentizität lebt LaSelva konsequent in der Eigenkreation seiner Spezialitäten aber auch in der Auswahl neuer Feinkost-Partner. 2015 kommen zwei neue Sorten **LaSelva Caffè Espresso** aus typisch italienischer Röstung eines Traditionsunternehmens in Apulien auf den Markt. Battista aus der Stadt Triggiano prägt seit 75 Jahren Caffè-Geschichte.

Nach Kakao und Chili bringt jetzt natürlicher Zitronenextrakt eine neue Geschmacksvariante in die Balsamico-„Crema“-Reihe. Die **helle Creme mit Zitrone** verleiht Salaten, Saucen und Desserts eine fruchtige Frische.

Die „**Polpa fine**“, eine feine Innovation aus der LaSelva eigenen Verarbeitung, wurde bei anspruchsvollen Pizza-Bäckern und Tomatensaucen-Fans wegen ihrer feinen Konsistenz bereits das ganze Jahr über nachgefragt.

Besonders „free from“ lässt sich mit einem Rotwein der **cantina LaSelva** anstoßen. Denn der neue allergenarme „**Privo**“, von **Sulfit freiem Ausbau**, wurde letztes Jahr von Weinliebhabern sehr geschätzt und prämiert.

Seit dem Frühjahr schmücken **limitierte Jubiläums-Editionen** der Semiseccchi Tomaten, der Salsa der ersten Stunde und Wein die Regale der Bioläden. Mit nostalgischem Etikett präsentieren sie die 35-jährige Tradition in toskanischer Rezeptentwicklung von LaSelva.



Responsabilità: prämiertes regionales Engagement in der Maremma.

Das Jahr 2014 brachte für das Landgut in der Maremma eine Ehrung zur richtigen Zeit: LaSelva wurde für seine Bio-Kompetenz und sein regionales Engagement von der italienischen Organisation „Legambiente“ zum Thema "Ruralità e innovazione in Maremma 2014" prämiert, (<http://www.festambiente.it>). Eine schöne Anerkennung der Unternehmensleistung der letzten 35 Jahre!



Free from **Tradizione & passione: der intensive, unverfälschte Geschmack – ohne Zusätze.**



Das persönliche Genussverständnis von dem in Italien lebenden Bio-Pionier Karl Egger geht heute in der Firmenphilosophie seines international agierenden Unternehmens „LaSelva Toskana Bio-Feinkost“ auf: LaSelva will für seine Kunden den intensiven, unverfälschten Eigengeschmack der frisch geernteten Erzeugnisse im Glas einfangen. „Nichts weglassen – nichts hinzufügen“, lautet das Motto und ist Leitmotiv für Anbau, Rezepturenentwicklung, Manufaktur und Verarbeitung. Mit viel Liebe zu Handarbeit und toskanischen Rezepturen. Mit Leidenschaft für Natur und Genuss.

Ob vegan, „free from“ oder allergenarm: ein Großteil der rund 180 Bio-Spezialitäten und 12 Weine entsprechen den derzeitigen Ansprüchen. Das vielfältige Naturkost- und Feinkost-Sortiment reicht vom Alleskönner Tomate bis hin zu Oliven, Antipasti, eingelegtem Gemüse, feinen Confits, Pesti, Essig und Olivenöl. International prämierte Weine, Caffè espresso, Passito und Cantucci, Pasta, Pizza-Gebäck und Konfitüren machen das Angebot der italienischen Feinkost komplett.

Themen 2015: Genuss, Tradition und Verantwortung.

35 Jahre – Jubiläumspportrait: Mehr zu LaSelva lesen und sehen Sie in dem Jubiläumspportrait auf <http://www.laselva.bio/presse>.

„Nachhaltig bio!“: Als Mitglied des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) nimmt LaSelva an der online-Kampagne „Nachhaltig bio!“ teil. Hier erhalten Sie einen ersten Eindruck, was in 35 Jahren alles auf LaSelva gewachsen, gepflanzt und getan worden ist – für Mensch, Tier und Natur. (<http://www.nachhaltigbio.de>)

NEU **Caffè Espresso gemahlen/250g & ganze Bohne/1kg: aus apulischer Röstung mit Geschichte und traditionellem Geschmack.**



Bei LaSelva wird noch öfters Caffè getrunken, wenn die italienischen Kollegen neue Entdeckungen mit nach Deutschland bringen und verkosten lassen. 2015 kommen zwei neue Sorten LaSelva Caffè Espresso aus typisch italienischer Röstung eines Traditionsunternehmens in Apulien auf den Markt. Die Familie Battista aus der Stadt Triggiano prägt seit 75 Jahren Caffè-Geschichte. Giuseppe Battistas Gründer-Geschäft lag im Stadtzentrum an der Hauptstraße Michelangelo Buonarroti, wo es bald Treffpunkt für Caffè-Liebhaber und Baristas wurde.

LaSelva

PRESSEINFORMATION



LaSelva Caffè Espresso gemahlen

(250 g, eVP 4,95 €/St.)

Die Mischung aus 20 Prozent Arabica-Bohnen und 80 Prozent Robusta-Bohnen der feinsten Auswahl bringt einen körperreichen Caffè mit starkem Geschmack hervor. Die Komposition weckt Assoziationen von Gebäck, Toast und Gewürzen, perfekt für einen Espresso am Morgen, um die Sinne zu wecken. Der Caffè erfüllt den Raum mit seinem unverwechselbaren Aroma von fernen Ländern und tropischen Wäldern.

LaSelva Caffè Espresso ganze Bohnen

(1000 g, eVP 17,95 €)

Feine 40 Prozent Arabica-Bohnen und 60 Prozent Robusta-Bohnen hauchen mit unverwechselbarem Charakter einer besonderen Art von Caffè Espresso Leben ein: resolut, ausdauernd und reichhaltig. Es wurde eine starke Komposition für den anspruchsvollen Gaumen, charakterisiert durch einen ausgewogenen Säuregehalt, ein reiches Aroma und einen großzügigen Geschmack, was zusammen eine angenehme Tasse Espresso ausmacht. Es bleibt nicht bei der einen!

Cucina LaSelva: Der Röstvorgang erfolgt chargenweise in traditionellen Trommelröstern, bei dem der Caffè 20 Minuten stufenweise und langsam durch heiße Luft erhitzt wird. Die Bohnen aus Bio-Anbau stammen hauptsächlich aus Indien und Honduras. LaSelva Caffè ist geeignet für Mokka, Filter, Espressomaschine und Vollautomat.



NEU **Crema gialla al limone: die natürliche Zitrus-Frische für Salate, Saucen und Desserts.**

(250 ml, eVP 5,95 €/St.)

Nach Kakao und Chili bringt ab sofort natürlicher Zitronenextrakt eine neue Geschmacksvariante in die Balsamico-„Crema“-Reihe von LaSelva. Die helle Creme mit Zitrone verleiht Salaten, Saucen und Desserts eine fruchtige Frische.

Cucina LaSelva: Das intensive Gelb des Kurkuma unterstreicht das natürliche Gelb der hellen Creme Zitrone und ist besonders dekorativ auf dem Teller, zum Beispiel in Kombination mit roten Früchten sowie Schoko- und weißer Cremespeise. Die „Crema“ lässt sich zum Abschmecken von Saucen, Desserts und Salaten vielfältig verwenden. Auch für vegane Gerichte empfohlen.

Zutaten: konzentrierter Traubenmost*, heller Condimento* 20% (Weinessig*: Wein*, Wasser. Konzentrierter Traubenmost*), Zitronenextrakt* 1%, Verdickungsmittel: Xanthan, Kurkuma*. *aus kontrolliert ökologischem Landbau.



LaSelva

PRESSEINFORMATION



Free from

Polpa fine di pomodoro: der feine Geheimtipp für anspruchsvolle Pizzabäcker und Tomatensaucen-Fans.

(690 g, eVP 2,45 €/St.)



LaSelva schenkte seinem traditionellen Herzstück, der Polpa, viel Aufmerksamkeit in der modernen Verarbeitung und entwickelte für das Gründer-Gemüse Karl Eggers eine neue, besonders feine Konsistenz.

Für die traditionelle 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 für die „Polpa fine“ hingegen werden die Tomaten zu einer homogenen, cremigen Variante mit feinen Tomatenstückchen gemischt. Die sonnengereiften Feldfrüchte werden ausschließlich mit ein wenig Meersalz versehen und schonend pasteurisiert. Die feine Kreation liegt in ihren Eigenschaften zwischen einer stückigen Polpa und einer Passata.



Cucina LaSelva: Die bequeme Anwendung der zudem sehr fein anzusehenden Polpa fine ist eine attraktive Option für anspruchsvolle Pizzabäcker und Tomatensaucen-Fans. 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.

Free from

„Privo“ Maremma Toscana DOC 2013: jung ausgezeichnet, allergenarm und von schwefelfreiem Ausbau. (750 ml, eVP 12,95 €/St.)



Die **cantina LaSelva** geht mit ihren Trauben bewusst neue Wege. Seit 2013 bietet sie neben ihren seit Jahrgang 2012 veganen Weinen ohne Eiweißklärung erstmals einen Wein von schwefelfreiem Ausbau an.



Das war bereits bei der Weinlese eine große Herausforderung, denn das Experiment setzte ein perfektes Traubengut voraus. Den „Privo“ Maremma Toscana DOC 2013 genießt man als einen kräftig-eleganten und zugleich allergenarmen Rotwein. Er ist eine Cuvée aus lokalen Sangiovese- und Alicante-Trauben. Jung getrunken gehen sie auf in einem Wein, der unverfälscht und leicht verträglich den neuen Bedürfnissen der Weinliebhaber entspricht.



- Alkohol: 14 % vol.
- Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche
- **Jung ausgezeichnet:** Auf der italienischen 23. nationalen Weinverkostung anlässlich des „Festambiente 2013“ der Region Grosseto in der Toskana wurde der Privo zum besten „Jungwein“ gekürt. Das Genussmagazin „Selection“ bewertete ihn in „Top Weine International 2013“ mit *** (sehr gut). 2014 freute er sich über Gold beim internationalen Bio-Weinpreis nach PAR-System!





Jubiläums-Edition



Salsa pronta: pronto! Fertig. Die Tomatensauce der ersten Stunde, mit Gemüse frisch vom Feld.

(520 g, eVP 2,35 €/St.)

Storia di LaSelva: Zwiebeln in Olivenöl andünsten und dann Tomate drauf? Nein. Die Mutter von Franca schälte frische Tomaten. Hackte diese sowie Karotten und Sellerie, Zwiebeln und Basilikum in kleine Stücke und kochte alles zusammen 40 Minuten. Kurz durchpassiert verwöhnte die fertige Salsa „pronta“ mit aller Frische vom Feld die Pasta. Die „fertige“ Tomatensauce war bei LaSelva Gründer Karl Egger und seinen Mitarbeitern so beliebt, dass sie die Rezeptur ins Sortiment aufgenommen haben. Mit der entsprechenden Technik wurde das Hausrezept in der modernen Verarbeitung zu einer „Salsa pronta“ mit verbleibenden bissfesten Gemüstückchen umgesetzt.

In einer Zeit als Tomaten Passata in Milchflaschen mit Kronkorken an Freunde und Partner verschenkt wurde, war sie 1991 die Tomatensauce der ersten Stunde. Heute gehört sie immer noch zu den Kundenlieblingen. Zum 35. Jubiläum steht sie im familienfreundlichen 520 Gramm-Glas mit nostalgischem Etikett nur für gewisse Zeit im Bio-Regal.

Zutaten: Tomaten* 94%, Gemüse 5, 5% (Karotten*, Zwiebeln*, Sellerie*), Basilikum*, Meersalz. *aus kontrolliert ökologischem Landbau



Jubiläums-Edition



Pomodori semiseccchi: halbtrocknete, leuchtend rote Spezialitäten erzählen von stetigem Fortschritt im Auftrag von Genuss.

(180 g, eVP 3,98 €/St.)

Invenzione di LaSelva: Die halbtrockneten Tomaten von LaSelva erinnern als zweite limitierte Jubiläumsedition an Experimentierfreude und die stetige technische Weiterentwicklung in Manufaktur und Verarbeitung. Bei LaSelva wird so lange verbessert bis technische, mechanische und manuelle Abläufe optimal ineinandergreifen und im Ergebnis den Anforderungen an Geschmack gerecht werden.

Die frisch geernteten, sonnengereiften Tomaten 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 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 „semiseccchi“ mediterranen Flair.

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

*aus kontrolliert ökologischem Landbau (Naturland zertifiziert)



LaSelva

PRESSEINFORMATION



Jubiläums-Edition



Jubiläumswein IGT Rosso Toscano: mit der Kraft und Wärme der Maremma. Aus dem Weingarten „LaSelva“, wo alles begann.

(750 ml, eVP 6,98 €/St.)

Terre de LaSelva: In den 90er Jahren entdeckte die Winzer-Szene die südliche Toskana, die „Maremma“. Karl Egger nahm die Herausforderung eines von Naturland zertifizierten Weinanbaus direkt auf seinem Landgut „LaSelva“ sofort an. 25 Jahre später besitzt die heutige **cantinaLaSelva** drei Weinberge. Ein weiterer wurde 2014 dazugekauft. Zusammen mit Weinmacher Roland Krebsler kreiert Egger mittlerweile 12 international prämierte Naturlandweine und produziert zirka 200.000 Flaschen pro Jahr.

So ist es von „historischer“ Bedeutung, dass ein Großteil der Trauben des Jubiläumsweines im Weingarten „LaSelva“ und teilweise in einer von bis zu 60 Jahre alten Parzelle herangewachsen ist. Die Traubensorten Sangiovese und Malvasia Nera reifen auf wenigen Metern über dem Meer, in einer Lage mit einem mittelschweren, sandreichen Boden.

Die restlichen 25 Prozent setzen sich aus Merlot und Cabernet Sauvignon zusammen. Die Trauben stammen von dem naturbelassenen Weinberg „Uccellina“, aus dem Park der „Vögel“, dem „Naturpark Maremma“ am Meer und von den Hängen um das mittelalterliche Städtchen „Magliano“ wenige Kilometer entfernt im Landesinneren. Diese liegen auf rund 120 Meter über dem Meeresspiegel und haben Böden mit einem hohen mineralisch-steinigen Anteil. Die Kombination der drei Lagen gibt dem Wein seine harmonische Komplexität. Ein Wein mit der Kraft und Wärme der Maremma. Salute!

- Alkohol: 13,5 % vol.
- Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens 1 Monat in der Flasche

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

Presseservice:

Auf www.laselva.bio:

unter der Rubrik „Service“:

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

Weiterer Presseservice: Interviews, Pressereisen, Medienkooperationen

Contacto: Kontakt

LaSelva Toscana 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



LaSelva

PRESEINFORMATION



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. In nächster Nähe von dem Naturschutzgebiet „Parco Regionale della Maremma“ in der südlichen Toskana und drei Kilometer von der tyrrhenischen Meeresküste entfernt verschrieben sich Egger und bald viele seiner Mitarbeiter der ökologischen Landwirtschaft und dem Erhalt der Vielfalt von Natur und Tierwelt. Aus damals 30 Hektar sind heute 451 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. 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 Walnusskerne, Cashewkerne und Gewürze.

International: LaSelva im Fachhandel und Online-Shop.

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien und Japan. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel (in Bioläden und Biosupermärkten), in 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: LaSelva società bioagricola a r.l., Albinia – Orbetello in Toscana (GR)

451 ha Gesamtfläche LaSelva: 81 % Nutzfläche, 5 % Grünfläche, 14 % mediterraner Wald. 35 ha Tomaten, 15 ha Gemüse, 100 ha Getreide, 5 ha Obstkulturen, 110 ha Tierfutter, 25 ha Stickstoffsammler (Ackerbohnen etc.), Weide- und Ausgleichflächen, 25 ha Rebberge.

2015 NEU dazu gepachtet: 200 ha ökologisch bewirtschaftete Flächen.

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

Eigener Weinkeller: Produktion von ca. 200.000 Flaschen pro Jahr.

Eigene Verarbeitung: Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 8000 m² in Donoratico.

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

Personal: 25 festangestellte und ca. 55 saisonale Mitarbeiter aus dem lokalen Umfeld.

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

Hofführungen und Verkostung: auf Anfrage.