

NEUE BRUSCHETTA & POLPA

Toscana-Tomate & Basilikum: natürlich frisch zubereitet und gehackt. Gewürfelt, samt Schale in der Bruschetta fresca, erstmals Kräuter für die Tomaten-Polpa.



Gräfelfing (Bayern) & Albinia – Orbetello (Toscana), Dezember 2024: In der neuen Bio-Bruschetta von LaSelva darf Toscana-Tomate Schale zeigen. Frisch vom Feld wird sie gewürfelt und mit ein wenig Knoblauch zubereitet. Für die neue Polpa des Bio-Feinkostherstellers werden Tomatenstückchen ohne Schale, aber ebenso das Fruchtfleisch samt Kernen frisch nach der Ernte abgefüllt. Bei LaSelva kommen saftige Bio-Sonnenfrüchte ohne unnötige Zutaten ins Glas. Beiden Neuankömmlingen gemeinsam ist auch gehacktes Basilikum. Es setzt seine intensive Würze frei und rundet den süß-fruchtigen Tomatengeschmack ab.

Die „Polpa di pomodoro con basilico“ (Stückige Tomaten mit Basilikum) im 425 g-Glas präsentiert erstmals das mediterrane Kraut im traditionellen Bio-Sortiment für Tomatenfans, die gerne mit fruchtiger, puristisch eingemachter Tomatenfrucht kochen. Die „Bruschetta fresca di pomodoro“ (Bruschetta aus frischen Tomaten) im 180 g-Glas erweitert ab sofort das Bio-Sortiment der Hofmanufaktur für fertig zubereitete Antipasti.

Presseinformationen zu den einzelnen neuen Spezialitäten siehe fortfolgend.

Pomodoro di LaSelva: Anbau und frische Verarbeitung zur Erntesaison.

Ein intensiver, natürlicher Eigengeschmack ohne unnötige Zutaten ist Genussziel und zugleich Leidenschaft bei LaSelva. Der Bio-Feinkosthersteller aus der Toscana baut Tomaten seit mehr als vier Jahrzehnten auf seinem Naturland fair zertifizierten Bio-Landgut an. Für die Rohstoffverfügbarkeit und ganzjährige Spezialitätenvielfalt hat LaSelva ein Partnernetzwerk in ganz Italien aufgebaut.

Im Sommer 2024 ernteten LaSelva von seinem 18 Hektar großen Anbau und 15 Bio-Bauern vollreife toskanische Tomaten. Die gemeinsame Ernte wird in kleinen 300 kg-Behältern zur betriebseigenen Tomatenverarbeitung des Feinkostherstellers transportiert. Dort verarbeitet LaSelva seine Bio-Feldfrüchte frisch zu puristischen Kochzutaten und Basisprodukten in Form von Polpa (dt. stückige Tomaten), Passata (dt. passierte Tomaten) und zu geschälten ganzen Tomaten. Zudem kreiert LaSelva in der hofeigenen Manufaktur fertige Tomatenspezialitäten frisch vom Feld, etwa als halbtrocknetes Antipasto und Bruschetta. Im Verlauf des Jahres entstehen auch vielfältige Gemüse- und Kräuterkombinationen zum Beispiel typisch italienische Salsa (dt. fertige Tomatensauce), Pesto rosso, Tomatenkonzentrat und Ketchup.

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo

Erstmals Kräuter für die puristische Polpa: fruchtige Toskana-Tomate mit gehacktem Basilikum, frisch zubereitet als Kochbasis.

Polpa di pomodoro con basilico (Stückige Tomaten mit Basilikum), 425g, UVP 2,25 €/Stk.

VEGAN



Gräfelfing (Bayern) & Albinia – Orbetello (Toscana), Dezember 2024: Die neue „Polpa di pomodoro con basilico“ von LaSelva Bio-Feinkost präsentiert erstmals ein mediterranes Kraut in der puristisch gehaltenen Tomatenküche für italophile Köche und Polpa-Fans. Mit seiner intensiven Würze rundet gehacktes Basilikum neben ein wenig Meersalz den frischen, süß-fruchtigen Geschmack der Toskana-Tomate ab. LaSelva schält und zerkleinert die Tomaten direkt nach der Ernte. Deren saftiges Fruchtfleisch wird samt Kernen mit dem Basilikum abgefüllt. Ab sofort können Genießerinnen und Genießer mit zwei mediterranen, natürlich gereiften Sonnenkulturen aus einem Glas kochen oder diese als erfrischend fruchtige Grundlage für ihre Pizza verwenden.

Pomodoro ist pure Passione & Tradizione! Seit über 40 Jahren konzentriert sich LaSelva auf die besondere natürliche Reife seiner roten Sonnenfrüchte. Der Bio-Feinkosthersteller bringt ganze Tomaten geschält, als Passata und Polpa vom Feld ins Glas. Kundinnen und Kunden schätzen die Frische der eingemachten Bio-Feldfrüchte, die unter anderem durch eine schonende Pasteurisierung gefördert wird. Ohne unnötige Zutaten bereichern sie mit ihrem intensiven, süß-fruchtigen Eigengeschmack als puristische Kochzutat die Gerichte.

Verwendung: „Spaghetti al pomodoro e basilico“ ist der deutsche Klassiker im „Ristorante“. Das intensive Basilikum und sein fruchtiger Partner sind aber auch Kombi-Liebliche in Italien. Die neue „Polpa di pomodoro con basilico“ von LaSelva eignet sich als traditionelle Kochbasis für Gemüsesaucen, Fleischgerichte und als Pasta-Zutat. Kurz erwärmt schmecken die stückigen Toskana-Tomaten mit Basilikum wie frisch vom Feld. Durch ihre Konsistenz kann die Bio-Polpa auch als Tomatensauce auf dem Pizzaboden verwendet werden. Mit einem Spritzer edlem Olivenöl genießen Pasta-Fans ihre Tomatenfrucht sogar pur.

Zutaten: Tomaten* 98,7%, Basilikum* 0,8%, Meersalz. *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Ökostandard & Qualitätslabel: EU-Öko-Verordnung

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo

Frisch gewürfelt & samt Schale in der neuen **Bruschetta fresca**: Toskana-Tomate mit gehacktem Basilikum, nativem Olivenöl extra und Knoblauch fürs Brot.

Bruschetta fresca di pomodoro (Bruschetta – Frische Tomaten), 180g, UVP 3,95 €/Stk. **VEGAN**



Gräfelfing (Bayern) & Albinia – Orbetello (Toscana), Dezember 2024: In der neuen „Bruschetta fresca di pomodoro“ von LaSelva darf frisch gewürfelte Toskana-Tomate Schale zeigen. Der italienische Klassiker wartet im Glas darauf, mit all seiner natürlichen Fruchtigkeit geröstetes Brot zu erfrischen. Die Manufaktur des Bio-Feinkostherstellers würfelt die Tomaten, welche frisch vom Feld mit Schale und saftigem Fruchtfleisch samt Kernen im Glas abgefüllt werden. Neben ein wenig Knoblauch, Meersalz und nativem Olivenöl extra begleitet ein zweiter toskanischer Genussgarant die Sonnenfrüchte. Frisch gehacktes Basilikum von den Feldern des LaSelva Bio-Landgutes und eines Bio-Bauern aus der Region rundet den frisch-fruchtigen Tomatengeschmack ab.

Die LaSelva Hofmanufaktur präsentiert ab sofort den stückigen vegetarischen Brotaufstrich als neue, traditionell italienische Bio-Spezialität. Die Rezeptur mit frischen Tomatenwürfeln ergänzt die Bruschetta-Reihe aus Artischocke, Steinpilz, schwarzen Oliven und cremiger Tomatenvariante.

Verwendung: Die neue „Bruschetta fresca di pomodoro“ von LaSelva erfrischt warmes, geröstetes Brot mit all ihrer natürlichen Fruchtigkeit. Gute Grundlage für das saftige Tomatenfruchtfleisch und native Olivenöl extra ist ein im Ofen erwärmtes, festes Brot. In Italien wird zumeist ungesalzene Weißbrot für Brotaufstriche gewählt, um den intensiven Geschmack der Bruschetta puristisch zu genießen. Ob zu Spumante, Vino oder im Rahmen eines „Antipasto“-Gangs, die Bruschetta mit frischen Tomaten verteilt sich schnell auf's Brot und schenkt einen Moment mit traditionell-italienischem Genuss.

Zutaten: Tomaten* 89%, natives Olivenöl extra*, Meersalz, Basilikum* 0,7%, Knoblauch*. *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Ökostandard & Qualitätslabel: EU-Öko-Verordnung

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo

Presseservice:  www.laselva.bio/presse

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Presse-reisen, Kooperationen. Online-Shop mit Produktinformationen.

Contatto: Kontakt

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH
Denise Kaltenbach-Aschauer
Pasinger Str. 94 | DE-82166 Gräfelfing
Telefon +49 89 89 558068-0/-78 | Telefax +49 89 8545652
Mobil: +49 174 1870023
E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

Kurzporträt: LaSelva Bio-Feinkost.

Das toskanische Bio-Landgut von LaSelva ist seit 1980 von 7 Hektar auf 699 Hektar herangewachsen. Zu LaSelva società bioagricola a r.l.u. in Albinia – Orbetello (GR) gehören die von Naturland zertifizierte landwirtschaftliche Nutzfläche mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft, mediterraner Wald mit Rückzugsgebieten für die Tierwelt und unbewirtschaftete Fläche. Eine Manufaktur am Hof, Weinbau und Weinkeller sowie die Verarbeitungsanlagen der La Dispensa di Campagna s.r.l auf 18.000 m² in Donoratico sind entstanden.

Über 250 Bio-Artikel für den Fachhandel, die Gastronomie sowie Privatkunden werden heute aus der südlichen Region Maremma in der Toskana, aus weiteren Regionen Italiens und durch die Münchener LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH international vertrieben.

Aus dem deutschen ökologischen Ursprungsgedanken und Genuss-Verständnis des Gründers Karl Egger hat sich ein mittelständisches, internationales Unternehmen entwickelt. Es ist eingebettet in ein enges Netzwerk aus italienischen Rohstoff- und Produktlieferanten sowie internationalen Partnern, das in den letzten vier Jahrzehnten aufgebaut wurde.

Für LaSelva arbeiten in Italien und Deutschland 286 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Produktion. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld und werden nach landesüblichem Tarif bezahlt. LaSelva bietet Urlaub im Agriturismo, Hofführungen und Wein-Degustationen an.

International: LaSelva im Fachhandel.

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Estland, Lettland, Japan und die USA. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel, Feinkost- und Weinhandel, in der Drogerie und Reformhäusern sowie für die Gastronomie erhältlich.

Vielfältiges Bio-Sortiment: italienische Feinkost und maremmanische Weine.

Ob vegan, gluten- oder laktosefrei: ein Großteil der rund 200 Bio-Feinkost-Spezialitäten, der 14 Bio-Weine und Spumanti entsprechen den derzeitigen Verbraucheransprüchen.

Das vielfältige Naturkost- und Feinkost-Sortiment von LaSelva reicht vom Alleskönner Tomate über Oliven, Antipasti, eingelegtem Gemüse, feinen Confits, Pesto, Pasta und Konfitüren sowie Zitrusmarmeladen bis hin zu Essig und Olivenöl.

International prämierte Weine aus eigenem Weinanbau und vinifiziert durch die Cantina LaSelva im Morellino di Scansano DOCG, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Grappa und Vermouth, dazu passend salziges Gebäck und Biscotti veredeln das Angebot der italienischen Feinkost.

Ökologisches Bewusstsein: Bio-Identität, Kontrolle und Zertifizierung.

Das ökologische Verantwortungsbewusstsein von LaSelva ist fest verwurzelt in der Mitgründung des Öko-Verbandes 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 EU-Verordnung 2018/848 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.

Personal: LaSelva Bio-Feinkost.

Für LaSelva Bio-Feinkost arbeiten in Deutschland und Italien bis zu 286 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Verarbeitung. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld.

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

699 ha Gesamtfläche: ca. 80 % Nutzfläche, ca. 20 % mediterraner Wald und unbewirtschaftete Flächen.

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, Vermouth und Grappa.

Eigene Verarbeitung: Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 18.000 m² in Donoratico.

Biozertifizierung: nach EU-Verordnung 2018/848 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale). Die Landwirtschaft von LaSelva ist zertifiziert durch Naturland e.V. und seit Sommer 2018 nach Naturland Fair-Richtlinien zusätzl. zertifiziert.

Agriturismo: Vermietung von Zimmern und Appartements, auch für Gruppen geeignet. Hofführungen und Wein-Verkostung: auf Anfrage.

