

BIO-APERITIVO CON VINO, OLIVE E TARALLI

Toskanischer Jubiläumswein „20 Jahre Cantina LaSelva“ in süditalienischer Begleitung von gekräuterten Oliven und Taralli naturale sowie mit Fenchel.



Gräfelting & Albinia - Orbetello (Toscana), September 2024: 20 anni Cantina! LaSelva gibt eine Jubiläumsedition mit dem Jahrgang 2023 seines Rotweinklassikers „Morellino di Scansano DOCG“ heraus. Die neuen, knackig-saftigen „Olive condite“ und die neuen, legendären „Taralli“ begleiten ihn zum Bio-Aperitivo.

Im Jubiläumswein entfaltet sich Sangiovese, die Traditionstraube der südtoσκanischen Maremma. Die Bio-Pioniere lieben ihre wilde und naturbelassene Heimat und lassen sie durch ihren veganen, Naturland Fair zertifizierten „Morellino“ sprechen. Der toσκanische Rotwein mit Sonderetikett, die süditalienischen Oliven im würzigen Kräutermix und das apulische Salzgebäck mit und ohne Fenchel sind ab Herbst bei LaSelva und im Bio-Handel neu erhältlich.

Salute e buon appetito!

Presseinformationen zu den einzelnen Produkten, zum Jubiläum und zu der Geschichte von Weinanbau und Vinifizierung der Bio-Cantina LaSelva siehe fortfolgend.

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo

Frischeerlebnis aus Süditalien: knackig-saftige Oliven im würzigen Kräutermix.

„Olive condite“ – gemischte Oliven mit Kräutern, entsteint, im 150g-Glas, UVP 3,95 €/Stk.

Durch den Olivenbaumhain wandern. Den Blick hoch zum Himmel, von dem sich die grünen und schwarzen Früchtchen abheben. Umrahmt von silbrig schimmernden Blättern. ... So träumen Italienfans, wenn sie in eingemachte Oliven beißen und von knackig-saftigem Fruchtfleisch überrascht werden. Traditionell werden Oliven mit landestypischen Kräutern angerichtet. Sie erzählen mit Würze von ihrer Region, deren Düften und Aromen. Die „Olive condite“ (dt. „gewürzte Oliven“) wurden zum Favoriten im Antipasti-Regal. Sie sind schnell serviert und ganz besonders italienisch. Das gibt ein Fest für die Sinne.



LaSelva Bio-Feinkost kreierte einen neuen, eigens abgeschmeckten Kräutermix aus Oregano, Thymian und Rosmarin für gemischte und entsteinte Oliven aus Apulien. Deren saftiges Fruchtfleisch reift im sonnigen Klima Süditaliens heran. Die dunkle und grüne Würze wird begleitet durch die typisch italienische Kräuterkombination. Mit nativem Olivenöl extra und ein wenig Weinessig mariniert bewahren die neuen „Olive condite“ im Glas ihren intensiven Geschmack und ihre knackig-saftige Konsistenz.

Verwendung: Die neuen „Olive condite“ von LaSelva sind bereits fertig nach mediterraner Art abgeschmeckt. Mit ihnen bereichern Antipasti-Fans schnell und unkompliziert den Vorspeisenteller. Die Bio-Oliven schmecken fruchtig-erfrischend zum Aperitivo und bringen Abwechslung in den Salat. Solo sind sie ohne notwendige Zubereitung eine würzige Nascherei für zwischendurch.

Zutaten: schwarze und grüne Oliven entsteint* 97%, natives Olivenöl extra*, Meersalz, Weinessig*, Oregano*, Thymian*, Rosmarin*. *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Ab sofort erweitert LaSelva sein Oliven- und Antipasti-Sortiment mit den neuen „Olive condite“. Oliven und natives Olivenöl extra aus Süditalien und der Toskana sind ein wichtiges Sortiment bei dem toskanischen Bio-Feinkosthersteller. Im Olivensortiment stehen von den großen, saftigen, fleischigen „Bella di Cerignola“ über die getrockneten, würzigen, schwarzen Oliven bis hin zu puristisch eingemachten Oliven eine Vielfalt an Verarbeitungsformen zur Wahl. Grün oder schwarz, ganz oder in Scheiben, mit oder ohne Kern wartet ein jedes Olivenfrüchtchen darauf, sich in der Bio-Cucina der Kundschaft einbringen zu dürfen.

Produkt-Sortiment:  <https://www.laselva.bio/shop/oliven>

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

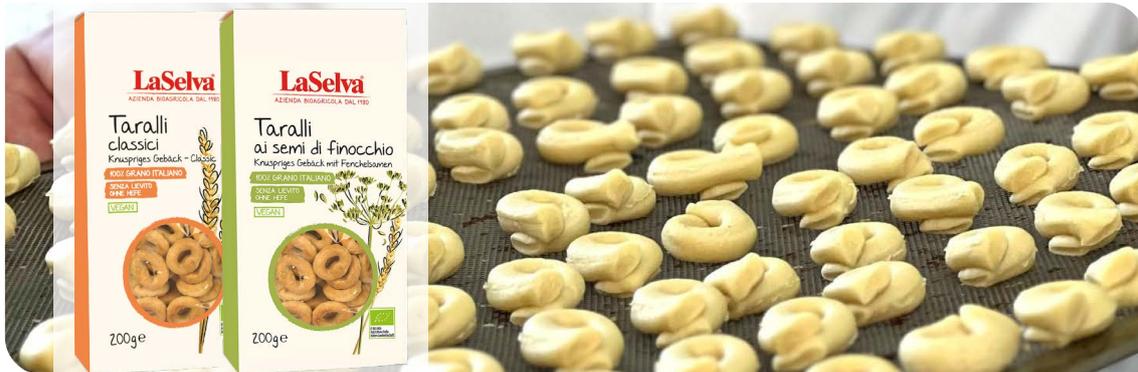
 www.laselva.bio/presseinfo

Legendäre Taralli: früher Salzgebäck in schwierigen Zeiten, heute vegane Knabberei für Aperitivo & Antipasti.

Taralli Classici – knuspriges Gebäck, 100 % italienisches Getreide, ohne Hefe und vegan, 200g im FSC-zertifizierten matten Karton mit Folienbeutel, UVP 3,85 €/Stk.

Taralli ai semi di finocchio – knuspriges Gebäck mit Fenchelsamen, 100 % italienisches Getreide, ohne Hefe und vegan, 200g im FSC-zertifizierten matten Karton mit Folienbeutel, UVP: 3,85 €/Stk.

„Finire a tarallucci e vino“ ist ein gern gelebter Spruch in Italien. Die Gäste werden zu Wein und Tarallucci willkommen geheißen. Der Beginn eines entspannten Abends oder das friedliche Ende eines Streits? Letzterer wird beim Knabbern der knusprigen Kringel in einem freundlichen Gespräch beigelegt. Die italienische Presse hingegen nützt das Zitat für so manche politische Absprache hinter den Kulissen. Als Geburtsstunde der süßen sowie salzigen Tarallucci wird von den Backkünsten der apulischen Mamma erzählt. Sie kümmerte sich wie so oft in der Geschichte Italiens um Überleben und Genuss. Angeblich buk man bereits vor 600 Jahren während Hungersnöten das Gebäck aus Weizenmehl, Olivenöl, Wein und Salz. Aus einfachen Zutaten, die sich im Haus befanden, wurde eine Köstlichkeit für schwierige Zeiten.



Das neue süditalienische Salzgebäck von LaSelva Bio-Feinkost wird nach dem traditionellen Rezept in Apulien gebacken. Neben den „Taralli classici“ gibt es die „Taralli ai semi di finocchio“, die zusätzlich mit Fenchelsamen verfeinert sind. Ihr Grundrezept ist legendär ... einfach und knusprig. Der Teig wird ohne Hefe aus italienischem Weizenmehl mit Salz, Weißwein und nativem Olivenöl extra gebacken. Die lustigen Kringel machen gute Laune und nach der ersten Knabberei viel Lust auf mehr.

Verwendung: Die neuen „Taralli“ von LaSelva sind eine herzhafte Begleitung für den Aperitivo und zu Wein. Auf einer reichen Antipasti-Platte isst man sie besonders gerne zusammen mit Käse, Wurstwaren (it. „salumi“) und Oliven.

Zutaten: Weizenmehl* 90%, Weißwein*, natives Olivenöl extra*, Salz, je nach Sorte: Fenchelsamen 1,8%.
*Aus biologischer Landwirtschaft.

Ab Mitte Oktober ergänzen die neuen „Taralli“ das traditionelle Salzgebäck-Sortiment von LaSelva. Sie stehen neben den „Grissoni al mais“ (dt. Knusperstangen mit Mais) und den zwei Sorten der „Schiacciatine“ (dt. knusprige Fladen) mit und ohne Rosmarin zur Auswahl.

Produkt-Sortiment: <https://www.laselva.bio/shop/traditionelles-gebaeck>

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

www.laselva.bio/presseinfo

20 Jahre Cantina LaSelva: Jubiläumswein feiert mit Sangiovese und der Würze der Maremma aus dem Morellino di Scansano DOCG.

20 ANNI – Morellino di Scansano DOCG, Jubiläumsedition, Naturland Fair zertifiziert, vegan, 0,75 Liter, UVP 12,95 €/Stk.



„Wir streben nach einem aussagekräftigen Wein, der mit seiner ungezähmten, naturbelassenen Persönlichkeit die Eigenschaften vermittelt, die die Erde und die Menschen unserer Region Maremma in sich tragen“, so Karl Egger im Jahr 2003, Toskana-Auswanderer, Gründer von LaSelva Bio-Feinkost sowie Mitgründer des ökologischen Anbau-Verbands Naturland e.V.

„Unser Ziel ist es, gesunde Trauben zu produzieren, die frei von Pestiziden und synthetischen Herbiziden sind. Wir respektieren das ökologische Gleichgewicht der Weinberge, wo Schädlinge und Gegenspieler harmonisch zusammenleben. Der geschlossene Kreislauf prägt die gesamte Produktion, die auf der Selbstregulierung der Bodenfruchtbarkeit basiert und auf der Gewinnung von humusreichem Boden. Den Großteil der Arbeit im Jahr führen wir manuell aus“, so Caroline Egger im Jahr 2024, in zweiter Generation „Wein“ bei der Cantina LaSelva.

Storia: Cantina LaSelva.

Der ökologische Weinkeller von LaSelva spendet seit 20 Jahren Raum für klassische und experimentelle Projekte seiner Weinmacherinnen und Weinmacher. 2003 wurde die Cantina im südtoskanischen Weinanbaugebiet „Morellino di Scansano DOCG“ gebaut. Seit 2018 sind ihr landwirtschaftlicher Betrieb und ihre Weine Naturland Fair zertifiziert.

Größtenteils unterirdisch sorgt die Cantina bereits auf natürliche Weise für ausgeglichene Temperaturen. Sie verkörpert ihre Umgebung, ihre Wände sind aus örtlichem Gestein. Ihr Solardach empfängt Sonnenenergie für eine autarke Weinproduktion. Die Rebberge geben den Blick frei auf das mittelalterliche Städtchen Magliano in Toscana. Die moderne Weinproduktion basiert auf einem Erfahrungsschatz des Weinbaus auf ökologischen Böden. Bereits 1980 wurden diese mit dem Kauf des Bio-Landgutes zu Beginn der Firmengeschichte von LaSelva Bio-Feinkost erworben und deren Weine im Lohnverfahren vinifiziert.

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo

Jubiläumsedition: 20 ANNI – Morellino di Scansano DOCG, Jahrgang 2023.

Drumherum um die Cantina im Landesinneren und an der tyrrhenischen Küste des südtoσκanischen Landstriches der Maremma reifen acht Bio-Rebsorten heran. Die Trauben des Jubiläumsweines stehen traditionell für ihr Anbaugebiet und sind international bekannt. Die Sorte Sangiovese in Begleitung von Merlot präsentiert das Jubiläum der Cantina LaSelva als Rotwein „20 ANNI – Morellino di Scansano DOCG“ mit dem Jahrgang 2023 und der Würze der Maremma.

Die Bio-Pioniere lieben ihre wilde und naturbelassene Heimat und lassen sie durch ihren veganen, Naturland Fair zertifizierten „Morellino“ sprechen. Er ist einer von 14 Weinen und ab sofort mit Sonderetikett bei LaSelva und im Bio-Handel erhältlich.



Geschmack: Der neue Jubiläums-Rotwein der Cantina LaSelva feiert mit frischen Noten roter Früchte, elegant eingebettet in einer intensiven Würzigkeit. Im Gaumen entsteht eine schöne lebendige Frucht mit anhaltendem, erfrischendem Abgang.

Rebsorten: Sangiovese, Merlot

Produktionsregion: Magliano in Toscana

Jahresproduktion: 30.000 Flaschen

Weinlese: Von Hand, Mitte September

Weinbereitung: Die auf traditionelle Weise verarbeiteten Trauben werden zwei Wochen lang in Edelstahltanks vergoren. Der daraus gewonnene Wein reift drei Monate. Für den Blend werden von diesem die besten Partien ausgewählt. Nach dem Verschnitt von Sangiovese mit Merlot erfährt der Morellino di Scansano DOCG bis zur Abfüllung eine weitere dreimonatige Reifezeit.

Alkohol: 14 %

Serviervorschläge: Würzige Gerichte, Pasta mit roten Saucen und Ragù, Tomatengerichte und aromatische Gemüse, rotes Fleisch, Eier.

Serviertemperatur: 18 °C.

Bio-Siegel: ICEA, Naturland Fair

Weitere Eigenschaft: vegan

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo

„Trauben sind Natur und Wein ist Kultur, dazwischen liegt unsere Arbeit als Winzer“

Dieses Zitat drückt das Selbstverständnis von LaSelva für die Arbeit seiner Winzerinnen und Winzer im Rebberg und Weinkeller aus. Die Cantina LaSelva bevorzugt traditionelle und autochthone Rebsorten, die das önologische Potenzial der Maremma, den Charakter der Region, von Erde und Gestein, von Fauna und Flora und ihrer Menschen ausdrücken. Die Sorten Vermentino, Ciliegiolo, Sangiovese und Malvasia Nera stehen im Mittelpunkt der Vinifizierung.



Rebberge in der Maremma Toscana

Die Weinberge von LaSelva erstrecken sich in der Region Maremma Toscana über mehr als 30 Hektar. Deren Parzellen liegen maximal 10 km voneinander entfernt. Ihr Herzstück ist der Rebberg im Anbauggebiet Magliano in Toscana DOCG mit der Traditionstraube „Sangiovese“. Zu LaSelva gehören auch die naturbelassenen Rebberge am Rand des Naturschutzgebietes „Parco Regionale della Maremma“ an der Küste sowie weitere Parzellen landeinwärts und auf dem Bio-Landgut von LaSelva Bio-Feinkost.

Cantina-Porträt mit Bildmaterial:  <https://www.laselva.bio/presse-portraits-weitere-info>

Website der Cantina LaSelva:  <https://laselva.wine/de>

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:
 www.laselva.bio/presseinfo

ENDE

Abdruck honorarfrei

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 über 650 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 in der Gastronomie erhältlich.

Vielfältiges Bio-Sortiment: italienische Feinkost und maremmanische Weine.

Ob vegan, gluten- oder laktosefrei: ein Großteil der rund 200 Bio-Feinkost-Spezialitäten, der 15 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.

654 ha Gesamtfläche: ca. 87 % Nutzfläche, ca. 13 % mediterraner Wald und unbewirtschaftete Flächen.

Tierhaltung: 130 Chianinarinder (Muttertiere und Kälber, Jungtiere) und 80 Apennin-Schafe.

Eigener Weinkeller: 170.000 Flaschen Rotwein, 25.000 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 Apartments, auch für Gruppen geeignet. Hofführungen und Wein-Verkostung: auf Anfrage.

