

IL SUONO DE LASELVA: Appassionato & Elegante, Forte & Libero!

Der Klang Italiens: LaSelva Caffè mit in Italien geröstetem Espresso bio und Musica für den Vogelschutz.



Gräfelting & Albinia – Orbetello (Toscana), November 2024: „Un caffè“ heißt er in Italien, der „Espresso“. LaSelva Bio-Feinkost präsentiert ihn unter dem Titel „Il Suono de LaSelva“ und musiziert seinen heimatlichen „Klang“ einer beschwingten Espresso-Kultur mit den vier, in Italien gerösteten Sorten „Appassionato“, „Elegante“, „Forte“ und „Libero“ über die Grenzen hinaus: visuell mit Instrumentalisten und verlinkt mit Playlists ausgewählter italienischer Musik jeglicher Stilrichtung. Ein harmonischer, intensiver norditalienischer Espresso neben einer kräftigen toskanischen Röstung mit entkoffeinierte Variante und ein Caffè Crema erklingen als Musik für den Gaumen. Traditionelle Komponisten sind zwei ausgesuchte Röstereien. Das Ergebnis ist einerseits der erste Naturland Fair zertifizierte, in Italien geröstete Caffè. Aus der Toscana, der Heimat von LaSelva, stammen darüber hinaus zwei weitere Bio-Espressi. Deren Bohnen sind durch die Rainforest Alliance zertifiziert. Durch den Caffè-Verkauf werden die LaSelva-Vogelschutzinitiative mit eigenen Projekten auf dem Landgut sowie Vogelschutzengagements weiterer Organisationen unterstützt. Denn die schönste Musik ist das Zwitschern der Vögel.

Den ersten Ton geben die Vögel an. Sie sind als Begleiter der Musikerinnen und Musiker auf der Verpackung zu sehen. Über den Link www.laselva.bio/vogelschutz berichtet LaSelva von den letzten vier Jahrzehnten Vogelschutz, von dem Erhalt des Lebensraums der gefiederten Musiker, von Projekten der Ornithologen auf dem Bio-Landgut und zukünftig von regionalen Projekten Dritter.

Ebenso begleitet werden die vier Caffè-Talente von Arisa und Måneskin, über J-AX bis hin zu Puccini, Rava und Celentano. Denn aktuelle und traditionelle Höhepunkte aus Italien füllen LaSelva-Playlists, die Pop, Rock, Rap sowie Klassik und Jazz umfassen. Unter www.laselva.bio/playlists und über Produkt-QR-Codes können sich Genießerinnen und Genießer des Nationalgetränks das italienische Lebensgefühl nach Hause holen.

Die drei „Espressi bio“, mit Varianten ganze Bohne und gemahlen, sowie der „Caffè Crema“, ganze Bohne, sind online und im stationären Handel erhältlich.

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

Weiterführende Presseinformationen zu Espressoröstung, Sortiment sowie zu den Themen Musik und Vogelschutz siehe fortfolgend.

LaSelva Espresso bio italiano: Röstung in Italien für eine spezielle Caffè-Kultur.

„Un caffè per favore!“, der kurze, starke, vollaromatische Espresso als das Nationalgetränk und die Seele der Italiener hat einen anderen, für Italienreisende oft missverständlichen Namen in den Bars vor Ort. Die Bezeichnung „espresso“ verdeutlicht spezielle Eigenschaften des italienischen „caffè“:

Die italienische Espressoröstung zeichnet sich durch Besonderheiten des traditionellen Blendings aus. Die Kunst der Komposition verschiedener Sorten aus unterschiedlichen Anbauländern ist das Herzstück einer langen handwerklichen Rösttradition in Italien. Die typische Zubereitungsmethode des „caffè“ in der Siebträgermaschine nach einer ausgefeilten Kombination aus Mahlgrad, Menge, Temperatur und Druck ermöglicht die Extraktion aller aromatischen Öle zu einem konzentrierten Getränk von ca. 25-30 ml.




Für das Sortiment „Il Suono de LaSelva“ rösten eine toskanische und eine norditalienische „Torrefazione“ die typisch italienischen Blends aus Arabica- und Robusta-Bohnen. Dies geschieht in maximal 15 Minuten schonend bei bis zu 220 Grad Celsius im traditionellen Trommelröstverfahren. Durch kleine Chargen lässt sich die Röstung besser steuern. Der längere Röstprozess hat zur Folge, dass der Caffè an Säure verliert. Das Ergebnis ist eine Röstung mit mittlerem bis dunklem Röstgrad und intensivem Geschmack.

Typisch italienisch ist auch der höhere Robusta-Anteil im Caffè, dessen erdiger, kräftiger Geschmack mit weniger Säure vor allem den Süditalienern gefällt. Zudem ist in vielen Städten Italiens der Kalkgehalt im Wasser relativ hoch. Der mineralische Geschmack von hartem Wasser kommt bei einem höheren Anteil Robusta weniger deutlich zum Vorschein.

Zubereitung: Die Espresso-Varianten mit ganzer Bohne eignen sich für die Zubereitung im Vollautomaten und können für Siebträgermaschinen individuell gemahlen werden. Bei dieser Zubereitungsmethode wird 92-96 Grad heißes Wasser unter Druck von ca. 9 bar mit einer Kontaktzeit von zirka 25-30 Sekunden durch den Kaffee gepresst. Dabei werden die Kaffeeöle fein emulgiert und es entsteht ein konzentriertes, feinherbes und süß aromatisches Getränk mit der typischen „crema“ auf der Oberfläche. Der gemahlene Espresso bio von LaSelva zeichnet sich durch einen feinen Mahlgrad aus. Dieser eignet sich besonders für die Zubereitung in Siebträgermaschinen mit Crema-Sieben und in der Herdkanne (auch Moka und Caffettiera genannt).

Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo

Espresso bio-Sortiment „Il Suono de LaSelva“: italienisch appassionato, elegante als Caffè Crema, toskanisch forte und libero ohne Koffein.

LaSelva Bio-Feinkost präsentiert sein musikalisches Caffè-Sortiment unter dem Titel „Il Suono de LaSelva“ (zu Deutsch „Der Klang von LaSelva“) mit drei Sorten eines „Espresso bio“ und mit einem „Caffè Crema“. Die Komponisten sind zwei Röstereien aus der Toskana und Norditalien.

Als Musik für den Gaumen lässt LaSelva neben einem harmonischen und intensiven italienischen Espresso eine kräftige, toskanische Röstung aus der Heimatregion seines Landgutes erklingen. Im Sortiment befinden sich zwei Espresso-Blends, ein Caffè Crema und ein entkoffeinierter Espresso:



Der italienische **„Appassionato Espresso bio“** trompetet mit leidenschaftlichen Klängen und einem ausgewogenen Espresso-Blend aus 60 Prozent Arabica und 40 Prozent Robusta. Er musiziert mit schokoladigen, nussigen Tönen und satter Crema. (gemahlen 250 g, UVP 7,95 €/St. – ganze Bohne 1000 g, UVP 29,95 €/St.)



Zarte Töne spielt der italienische **„Elegante Caffè Crema bio“** aus 100 Prozent Arabica. Seine Gitarren-Melodie gefällt Caffè-Fans mit der Sehnsucht nach Genuss mit etwa 120ml Wasser und goldbrauner Crema. Dieser hell geröstete Caffè für eine lange Tasse spielt mit viel Süße und fruchtig aromatischen Noten auf. Ein Genuss mit einem lang anhaltenden Nachgeschmack. (ganze Bohne 1000 g, UVP 29,95 €/St.)



Die Caffè-Bohnen von „Appassionato bio“ und „Elegante bio“ stammen aus ökologischem Anbau in Indien und Lateinamerika und sind Naturland Fair zertifiziert.

Energisch zupft der toskanische **„Forte Espresso bio“** den Kontrabass mit einem kräftigen Blend aus 2/3 Robusta und 1/3 Arabica. Der Forte ist eine klassische Barmischung. Ein körperreicher, vollmundiger und säurearmer Espresso mit samtiger Crema und feiner Karamell-Note. Das lebendige Italien erklingt in dieser Röstung. (ganze Bohne und gemahlen 250 g, UVP 6,95 €/St. – ganze Bohne 1000 g, UVP 23,95 €/St.)




Die toskanische Sorte **„Libero Espresso bio“** ist eine schonend entkoffeinierter Arabica-Röstung und lässt fröhliche Akkordeon-Töne von Mandeln und Milchschokolade erklingen. (ganze Bohne und gemahlen 250 g, UVP 7,95 €/St.)



Die Caffè-Bohnen von „Forte bio“ und „Libero bio“ stammen aus ökologischem Anbau in Afrika und Lateinamerika und sind von der Rainforest Alliance zertifiziert.


Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo

Der Klang Italiens: Playlists und Vogelschutz-Projekte.

Espresso ist Musik für den Gaumen. LaSelva Bio-Feinkost und die Cantina LaSelva stehen seit über 40 Jahren für italienische Genusskultur. Playlists mit italienischen Liedern und Musikstücken machen diesen „Suono de LaSelva“, den „Klang von LaSelva“, und das italienische Lebensgefühl nun auch beim Espresso-Genuss erlebbar. LaSelva Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben einen besonderen Mix aus Pop, Rock, Klassik, Jazz und traditionellen Liedern sowie Highlights besonderer Kassiker zusammengestellt.


Produktspezifische Playlists: Passend zu den Sorten Appassionato, Elegante, Forte und Libero können sich Kunden über einen QR-Code auf der Verpackung nach Italien hören und träumen.

 **www.laselva.bio/playlists:** Über den allgemeinen Internet-Link gelangen Kunden auf eine Gesamtübersicht, dort können sie Musikstil und -gattung, ebenso produktunabhängig Jazz, Klassik und Highlights italienischer Klassiker von Adriano Celentano bis Umberto Tozzi wählen.


LaSelva Vogelschutz: Auf der Verpackung begleitet ein Vogel die Musikerinnen und Musiker. Denn die schönste Musik ist das Zwitschern der Vögel. Das Wort „LaSelva“ heißt übersetzt „Wildnis“ und ist der Name des denkmalgeschützten Wirtschaftsgebäudes auf dem Bio-Landgut des Feinkost-Herstellers, umgeben von Natur. Seit der Gründung 1980 durch Karl Egger kümmert sich LaSelva um den Schutz und Erhalt des Lebensraumes der gefiederten Musiker.



Ein Fasanengehege, Feuchtbiotope oder eigens gebaute Nisthilfen, Projekte für die Blauracke und den Bodenbrüter Triel sowie der bepflanzte Stausee mit zirka 40 gezählten Vogelarten sind die Ergebnisse des heute noch anhaltenden Engagements. Hofbesucher und Agriturismo-Gäste können diese besonderen Orte und Vogelarten auf einem Spaziergang durch die Wäldchen und unbewirtschafteten Flächen beobachten.

 **laselva.bio/vogelschutz:** Unter entsprechendem Link erfahren die Kunden über Projekte, die sie mit ihrem Kauf von LaSelva Caffè fördern. Denn LaSelva investiert jährlich ein Prozent des Einkaufswertes des Caffè-Sortimentes in die LaSelva Vogelschutzinitiative, realisiert eigene und unterstützt Projekte Dritter sowie wissenschaftliche Studien. Zur Zeit unterstützt das Feinkostunternehmen die Wiederansiedlung und den Schutz von Waldrapp und Rotmilan.

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 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 Apartments, auch für Gruppen geeignet. Hofführungen und Wein-Verkostung: auf Anfrage.

