

Social Media Print Magazin

#BLOGGINGTALES

Winter Ausgabe 2017

SEEFELD MIT

@jessyhartel

@anunanna

@nallilore

@mubiix

COVERMODEL

@barbarameier

im edlen black and
white Feiertagslook

Weihnachten Winter Silvester

*Dinner-Rezepte, Party-Outfits,
Geschenke-Guide, Weihnachts-Deko,
Haut-Kälteschutz, Metallic-Look*



Fattoria La Vialla

Die Fattoria La Vialla ist ein biologisch-biodynamisch zertifiziertes landwirtschaftliches Familienunternehmen. Seit über 2 Jahrhunderten befindet sich hier ein Bauernhof, der 1978 von der Familie Lo Franco übernommen, vor dem Verfall gerettet und wiederaufgebaut wurde. Heute bestellt sie 1.400 Hektar mit der biologischen und biodynamischen Methode (auf der größten von Demeter zertifizierten Fläche Europas) und erzeugt Wein, Olivenöl Extravergine, Pecorino, Antipasti, Soßen, Pasta, Kekse und Süßes, Honig und Essig, alles in eigener Herstellung direkt aus dem Weinberg in die Flasche und aus dem Gemüsegarten ins Glas. Die Erzeugnisse der Fattoria La Vialla sind authentische toskanische Delikatessen und stammen aus eigenem Anbau und Herstellung. Die

natürliche Vielfalt auf dem Gelände erstreckt sich von der Ebene bis ins Hügelland. Es schließt Weinberge, Olivenhaine, Gemüsegärten, Felder, Viehzucht, Weiden und Wälder ein und spiegelt sich in der Herstellung einer umfangreichen Auswahl typisch toskanischer Erzeugnisse wieder. Der toskanische Flair und die Liebe zu den Produkten spiegeln sich auch in der neuen Kosmetiklinie wieder. Die natürlichen und biodynamischen Inhaltsstoffe machen das Intensiv-Serum, Gesichtscrème, Handcreme und den Körperbalsam, so besonders. Wer das alles einmal Live erleben möchte, kann sich einen entspannten Urlaub in einem der schönen Häuser, direkt auf dem Hof buchen.

www.lavialla.it/de @fattorialavialla

