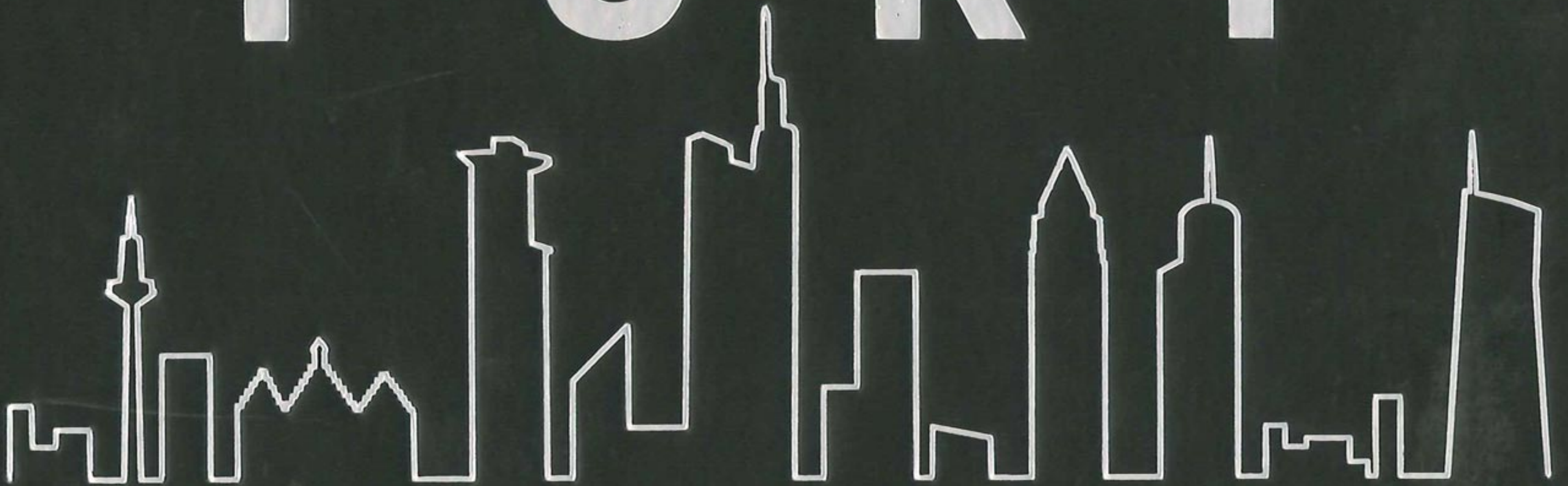


FRANK

FUR T



FIRST

CLASS

Ein Stück Toskana in Frankfurt

Tomatensoße, die nach aromatischen reifen Tomaten schmeckt, fruchtiges Olivenöl, das alleine mit Brot schon eine Delikatesse ist, gute Weine für jeden Tag und edle Tropfen für besondere Anlässe. Diese italienischen Köstlichkeiten stammen von der Fattoria La Violla im toskanischen Castiglion Fibocchi bei Arezzo. Bereits in zweiter Generation von der Familie Lo Franco in nachhaltiger Art und Weise gehütet und gepflegt, stellt sie Pasta, Sugo, Vino, Olivenöl und viele weitere traditionelle Spezialitäten her, die nicht nur schmecken wie von Mamma, sondern auch nach deren Rezepten hergestellt werden. Mehr als 1.300 Hektar Land mit Weinbergen, Olivenhainen, unterschiedlichen Gemüsesorten, Weiden und Wald werden nach biologisch-biodynamischer Methode bestellt: ohne Pestizide, mit Respekt für die Jahreszeiten, den Mondkalender und den Fruchtwechsel. Sofort nach der Ernte wird das Gemüse von Hand verarbeitet und in großen Vakuumpföpfen gekocht – ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe. Anschließend wird es bei niedriger Temperatur pasteurisiert und in Gläser gefüllt. Da geht kein bisschen Geschmack verloren. Wer diesen Geschmack erleben möchte, besucht die Speisekammer in Frankfurt-Fechenheim. Ein Schlaraffenland für Feinschmecker und Liebhaber italienischer Küche und Lebensart. Und das weltweit einzige Verkaufs-Depot der Fattoria La Violla. Um die Speisekammer zu besuchen, benötigt man eine magnetische Schlüsselkarte, die man per E-Mail oder auf der Homepage beantragen kann.



**SPEISEKAMMER DER
FATTORIA LA VIALLA**
Cassellastraße 30-32
60386 Frankfurt
Telefon 069 / 42 69 41 60
speisekammer@laviolla.it
www.speisekammer.laviolla.it

A LITTLE BIT OF TUSCANY IN FRANKFURT

Tomato sauce that tastes of ripe, aromatic tomatoes, fruity olive oil that is a delicacy on its own with bread, good wines for every day and the finest of wines for special occasions. The place of origin of these Italian delicacies is the *Fattoria La Violla* in Castiglion Fibocchi near Arezzo in Tuscany. The family business, now cared for and maintained by the second generation of the Lo Franco family according to principles of sustainability – produces pasta, sugo, vino, olive oil and many other traditional specialities that not only taste like “Mamma’s” home cooking, but are actually made according to original recipes. More than 1,300 hectares [c. 3,200 acres] of land with vineyards, olive groves, various kinds of vegetables, meadows and forest are cultivated according to bio-dynamic principles – without insecticides and taking account of the seasons, the moon calendar and crop rotation. Vegetables are processed by hand immediately after being harvested and are cooked in large vacuum pans – without additives or preservatives. They are then pasteurised at a low temperature and filled into preserving jars. Not one bit of flavour is lost. If you would like to experience this flavour, you can visit the *Speisekammer* in the Fechenheim district of Frankfurt. A paradise of plenty for foodies and fans of Italian cuisine and the Italian lifestyle. And the only sales branch of the *Fattoria La Violla* in the world. To visit the *Speisekammer* you require a magnetic key card, which can be requested by e-mail or through the website.



