

# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.

来自欧洲的红金  
保藏西红柿 不远万里 来到您的餐桌



# 关于我们

## 来自欧洲的红金



红金是欧盟（EU）传播知识项目的名称，该项目旨在传播有关欧盟保藏（罐装）西红柿的知识，100%原产自欧洲。

从2019开始我们就与中国市场结伴而行，而今年欧洲红金项目再度强势回归。



意大利罐装蔬菜工业协会（简称ANICAV），其成员占意大利所有加工西红柿产能的60%以上，并出产几乎全世界所有的去皮整颗西红柿（包括国际知名的圣马扎诺西红柿）



Co-funded by the  
European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



# 来自欧洲的红金

## 自然环境

地中海的蓝天和阳光为种植西红柿提供了理想的自然条件。



## 卓越品种

西红柿品种果肉紧实、表皮结实、酸甜可口，非常适合加工。



## 精细加工

西红柿受到严格的质量控制，以确保其质量和安全。收割后，在现代化的设施中对其进行精心挑选、清洗、煮沸和去皮，然后再进行进一步加工。



## 欧洲红金西红柿

红金西红柿口感极佳，同时保藏加工过程保证完美封存营养物质，使其可供中国消费者食用。



# 来自欧洲的红金

- 美味
- 营养
- 易于烹煮



## 来自欧洲的红金

你可以买到任何形式的罐装西红柿产品：去皮整颗西红柿、樱桃番茄、番茄丁、纯番茄酱/西红柿泥。但无论各种规格形式的西红柿，它们都是制作创意菜肴和诱人风味的关键原料。每种西红柿罐头都有自己的特点，适应不同的食谱，它们的多功能性总是令人惊讶，激励你发现不同的创新应用。

各种品种的搭配组合可以说**无穷无尽**。



# 来自欧洲的红金



深受欢迎的细长形去皮整颗西红柿，它们在采摘时就被罐装加工：整颗果实、短暂煮沸、去皮并保存在自己的汁液中。它们需要以较快的方式进行烹饪，以保持原有的风味不变，在甜和酸之间达到完美平衡。



去皮整颗西红柿的用途非常广泛：它们可以用来制作传统的意式肉酱，用于意大利面、披萨、汤、炖菜、鱼或肉类菜肴的配餐，也可以与鸡蛋一起烹饪或添加到蔬菜食谱中。



## 来自欧洲的红金



番茄丁是用去皮的西红柿，切碎后在汁液中脱籽制成。它们是简便快速食谱的理想基础配料，可以减少水分含量，并快速制成美味的意大利面酱。

番茄丁是鱼类菜肴的理想搭配，因为它们的新鲜度和轻微的酸度在鱼肉精细的口感和西红柿风味间提供了完美平衡。



# 来自欧洲的红金



樱桃番茄，小而圆，肉质紧实，在采摘后立即与汁液一起罐装，保持其甜而细腻的风味。

它们非常适合用以制作快速烹调的酱汁，为蔬食类菜肴和烤制的菜肴提供更好的色泽。



# 来自欧洲的红金

纯番茄酱/西红柿泥是由通过浓缩西红柿制成的正宗产品。在现代工业加工厂，经过仔细的清洗，将西红柿切碎并过筛，然后将所得的西红柿汁液加热到85°-100° C的温度；在蒸发器内，西红柿汁液经过不同阶段，其浓度水平将逐渐升高，直到达到所需的密度。

纯番茄酱/西红柿泥可以为菜肴添加色泽和口味，是需要长时间烹饪的菜品如肉酱、汤、炖菜和砂锅菜的完美搭配。



# 中国市场活动一览

📍 2023年11月@上海



# 中国市场活动一览

📍 广州



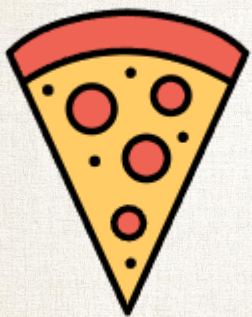
美食电视节目

📍 北京



厨师比赛

# | 活动一览



餐厅周活动

网页小游戏



敬请期待  
更多活动

# 关注我们



[https://weibo.com/u/6822339302?refer\\_flag=1001030103](https://weibo.com/u/6822339302?refer_flag=1001030103)



<https://space.bilibili.com/533741301>



@EU红金西红柿



@ 欧洲红金托马托君的厨房

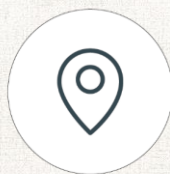
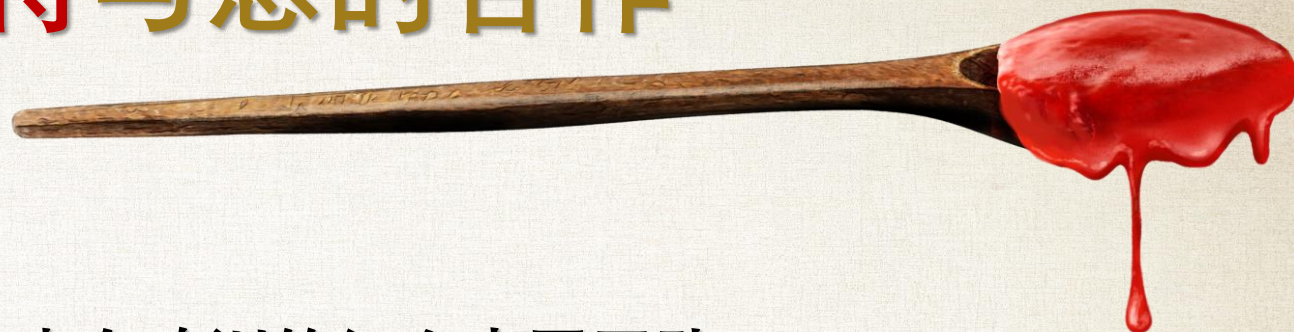


@ 欧洲红金托马托君





# 期待与您的合作



来自欧洲的红金中国团队  
Flora Zhang



[RedGoldFromEurope@163.com](mailto:RedGoldFromEurope@163.com)  
[Flora\\_zhang12@163.com](mailto:Flora_zhang12@163.com)