

RED GOLD FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR YOUR TABLE.

媒体发布 - 2019年5月

来自西红柿之乡的问候！

快来加入我们从欧洲肥沃土地到您的厨房餐桌的旅程，我们将推出一项为期三年的国际推广活动，庆祝**欧洲保藏西红柿**。

罐装西红柿是厨房必备品，但并非所有的罐装西红柿都是一样的！无论你是一个家庭厨师还是一个五星级厨师，欧洲西红柿不仅仅是必需品，它是烹饪的瑰宝！西红柿生长在一片富饶肥沃的土地上，富有烹饪文化，是国际公认的艺术品！这些美味的欧洲西红柿在成熟的高峰期被采摘，用古老的方法保存下来，在品质、风味、美感和品质上都是最好的。它们不需要其他任何东西——没有其他罐装西红柿可能需要的添加剂或调味成分。**最好的大自然母亲 -**

来自欧洲的红金！

我们将在为期三年的促销活动中为您带来这些美丽的西红柿，从2019年5月14日至16日在上海中食展开始。参观我们的展位D068 - W4厅-并品尝真正的欧洲艺术！我们的厨师安德里亚·拉诺乐意为您准备一些很棒的烹饪杰作，每天上午11点30分至下午2点30分，我们将为您上传单以及食谱和建议。在展会的每一天结束时，将您的名片放入一个罐子里，赢取一篮子我们精彩的产品！我们期待着您的光临！

而且，在未来的三年里，将会有更多的西红柿可以观赏和品尝：**2020年6月在广州国际食品展，2021年11月在北京世界食品博览会**，你可以再次品尝到来自欧洲的美味西红柿。

在整个欧洲西红柿庆祝活动中，我们都会有很多乐趣，并希望您一起来——我们将安排厨师的采访，他们可以在电视、印刷、广播、在线烹饪和展示。我们将为选定的博主、厨师和媒体成员提供大量美味的菜谱供您自己品尝和尝试，并于2020年7月在意大利举办新闻发布会。

享受吧，它来自欧洲！

Jenny Chen

来自欧洲团队的红金

ms@redgoldfromeurope.cn



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

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



RED GOLD FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR YOUR TABLE.

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%产自欧洲，100%产自意大利：意大利罐头蔬菜工业协会（Anicav）成员占意大利所有加工西红柿的60%以上，几乎占全世界生产的去皮西红柿（包括国际知名的圣马扎诺PDO）的全部。

这里有一个美味的西红柿意大利面供你自己品尝：**意大利面配西红柿、意大利乳酪和豌豆。**

配上意大利乳清干酪和番茄酱可以粘在一起的任何一种扁平的宽面条都很美味——帕切里面、羊角面、帕帕代勒面——我喜欢用普通的意大利面或意大利面代替，甚至是圆形的意大利面，比如贝壳。

2瓣大蒜，切成几片平片，或轻轻剥皮压扁，或1/2洋葱，切碎。

2-3汤匙特级初榨橄榄油。

几大把冷冻豌豆，大约100-120克（或新鲜的，如果年轻和嫩的话）

2个400克罐头或1个800克大罐头整皮欧洲西红柿（红金）

盐和黑胡椒调味。

可选400克干意大利面——意大利面、宽扁意大利面或卷圆意大利面。

大约250-300克乳清干酪。

新鲜罗勒叶，根据需要。

在橄榄油中加热大蒜或洋葱直到变软，并开始轻微变褐色。搅拌豌豆，然后加入西红柿，用手压碎。加热，烹饪和搅拌，直到酱汁变稠和浓缩，大约15分钟。用盐和胡椒粉调味，然后放在一边。

将意大利面放入盐水中煮熟，直到变硬，然后沥干，保留一勺烹饪液。

把酱汁放在中低火上，然后加入沥干水分的意大利面，搅拌均匀，同时加入少许烹饪用水。不要让意大利面煮过头！

拌入意大利乳清干酪，用叉子叉碎，马上上桌，再撒上你喜欢的新鲜罗勒叶。

食谱由70多本食谱的作者马莲娜·斯皮尔提供，包括她最近的《那不勒斯的味道》、《那不勒斯文化》、《美食》和《烹饪》（罗曼和利特菲尔德出版社）