

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

新闻稿

2020年9月

中国上海

欧洲和意式美食的灵魂伴侣——西红柿制品

欧洲，以其悠久的烹饪历史和对世界餐饮发展的贡献而闻名于世，同时与中国缘分也很深。早在13世纪，马可波罗的旅途为两大洲在包括美食在内的许多方面的交流搭建了最早的桥梁。今天，我们仍然可以看到中国和欧洲尤其是意大利之间在食品的餐饮应用方面的潜在联系。中国各地的消费者都喜欢吃面，同样的在意大利，意面也是主食。披萨是代表意大利的一道菜肴，而在中国，形形色色的面饼类食品组成了很多消费者的一日三餐。两国虽然相距千里，但对于美食的执着是全世界有目共睹的。

在欧洲，特别是意大利，有一种重要的产品不再仅仅被视为一种食品配料，而是成为了一种文化象征——西红柿。在意大利，西红柿以及大多数保藏西红柿产品（去皮整颗、樱桃番茄、西红柿丁、西红柿泥等）就如同母亲一般：永远在你身边，一年四季给你欢乐和幸福，为你带来宽慰和安心，并且对你有益。没有其他食物有如此强大和统一的象征价值。



当准备一款经典的意大利面或披萨菜肴时，有很多原料可以选择包括奶酪、蔬菜、肉、海鲜、坚果等。然而，无论是传统菜谱还是新颖的融合菜，保藏西红柿制品始终扮演着不可或缺的角色。

意式菜肴没有了西红柿，就像蒙娜丽莎失去了她的微笑一样，仿佛失去了灵魂。😊

REDGOLDFROMEUROPE.CN

本促销活动内容仅代表作者个人观点，并由作者全权负责。
欧盟委员会对其所含信息的使用不承担任何责任。

关注我们



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



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

美食推荐：马里纳比萨

TIME 1 小时 30 分钟 DIFFICULTY 难度：中 适合人数 4

面团：

- 400 克白面粉
- 15 克新鲜酵母
- 200 毫升水
- 调味盐

比萨顶料：

- 400 g 罐装去皮西红柿
- 2-3 片蒜瓣切片
- 2-3 茶匙干牛至
- 40 克特级初榨橄榄油
- 盐和新鲜的黑胡椒粉



- 在温水中溶解酵母。加入面粉和一小撮盐，揉面团直到面团光滑有弹性。
- 用擀面杖擀出饼皮，把它放在抹了油的烤盘上，然后盖上干净的茶巾大约 40 分钟使其发酵。
- 同时，将 400 克去皮西红柿放在滤器中沥干，轻轻向下挤压除去多余的果汁，然后切成大块。把面团均匀地铺开，放在抹了油的烤盘或比萨盘上。
- 将切碎的番茄均匀地撒在面团上，留下大约 2 厘米的边缘。
- 撒上 2-3 片薄薄的大蒜瓣和 2-3 茶匙干牛至。
- 充分淋上 3 汤匙左右的橄榄油，用盐和新鲜的黑胡椒粉调味。
- 放入预热至 230°-240°C (450°-475°F/气体 8-9) 的烤箱中烘烤 8-10 分钟，直到比萨变脆。

就像马可波罗把他在中国发现的美食带回意大利和欧洲一样，今天我们也跋山涉水、穿越陆地和海洋，把最好的欧洲番茄产品带给中国的每一个人。

我们严选地中海阳光下生长的西红柿，并在它们完全成熟、红色多汁时采摘，这样的果实纤维素质量上佳并且没有任何腐烂或切口，适合加工成保藏西红柿产品。它们集中了宝贵的营养物质和能量，注入每一道美味和健康的菜肴中。

欧洲西红柿的加工传承自传统的保藏方法，通过当今工业技术的帮助，在改良加工的同时，也尊

REDGOLDFROMEUROPE.CN

本促销活动内容仅代表作者个人观点，并由作者全权负责。
欧盟委员会对其所含信息的使用不承担任何责任。

关注我们



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



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

重了西红柿的传统和独特特性。加工后的西红柿和其天然的汁液一起放入罐头中，真空密封并消毒，以保持新鲜和风味。



由于其优越的品质和价值，来自意大利和欧洲的西红柿产品现在得到了欧盟倡导的“欧洲红金西红柿”项目的认可。红，代表了色泽，源自对于人体无比重要的抗氧化剂番茄红素。金，代表了品质，欧洲加工西红柿产品传承最严格的黄金标准。

如今，欧洲和意大利美食的灵魂也与中式食谱产生了共鸣，广泛应用于中餐，与饭团、汤、四川腊肉等食材完美结合，在餐饮交流中担任了大使一般的角色。中意两国对于美食的执着，体现在每一种原料、每一种工具，甚至精准到每一分每一秒中，还有历史和灵魂。



想了解欧洲红金罐装西红柿产品如何在各类餐点中应用？只需点击链接即可进入专属食谱宝库：
<http://redgoldfromeurope.cn/zh-hans/recipes>



分享欧洲红金西红柿，分享爱与健康！



REDGOLDFROMEUROPE.CN

本促销活动内容仅代表作者个人观点，并由作者全权负责。
欧盟委员会对其所含信息的使用不承担任何责任。

关注我们



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



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

关于欧洲红金和 ANICAV

红金 (Red Gold) 是欧盟 (EU) 知识普及项目的名称, 该项目旨在推广关于 100%原产自欧盟的罐装西红柿。

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) 。

 欲了解更多信息请访问我们的网站, 或是关注微博、微信公众号。

 官方网站: www.redgoldfromeurope.cn

 微博: [@RedGoldFromEuropeChina](https://weibo.com/RedGoldFromEuropeChina)

 微信公众号: @EU 红金西红柿

 视频请参阅 Bilibili: @欧洲红金托马托

 下厨房: @欧洲红金托马托君



来自欧洲的红金, 2020 更多丰富活动, 等你来发现!



欧洲红金项目中国团队

RedGoldFromEurope@163.com

REDGOLDFROMEUROPE.CN

本促销活动内容仅代表作者个人观点, 并由作者全权负责。
欧盟委员会对其所含信息的使用不承担任何责任。

关注我们   



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

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

