

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

新闻稿

2021年11月

中国上海

天气变化多端的时节，来一碗热乎的西红柿浓汤

——来自欧洲红金的冬日祝福

步入 2021 年的尾声，四季继续更替。小雪过后寒潮仿佛一夜之间将冰雪送到了全国各地，即使在相对温暖的南方，人们也已经穿起了秋衣秋裤。而北方更是银装素裹，屋檐上、院子里、小河畔，白雪皑皑。



迎面而来的寒风是否已经让你怀念起盛夏的时光了？怡人的微风、晴朗的天空、温煦的阳光以及形形色色美味的果蔬。你看，院子前提前挂起的庆祝用的灯笼，那鲜亮的红色和圆润的造型，是否就如同地中海蓝天下成熟饱满的西红柿一般？

意大利有一句谚语，说西红柿与母亲相似：永远在你身边，给你快乐和幸福，为你带来宽慰和安心，对你有益。没有其他食物具有如此强大和统一的象征价值。而严严冬日，我们似乎更需要



要来自于这位“母亲”的温暖与关怀，它果实里蕴藏着充沛阳光和肥沃土壤带来的能量与营养，能够陪伴我们度过一个美妙而健康的冬季。

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.

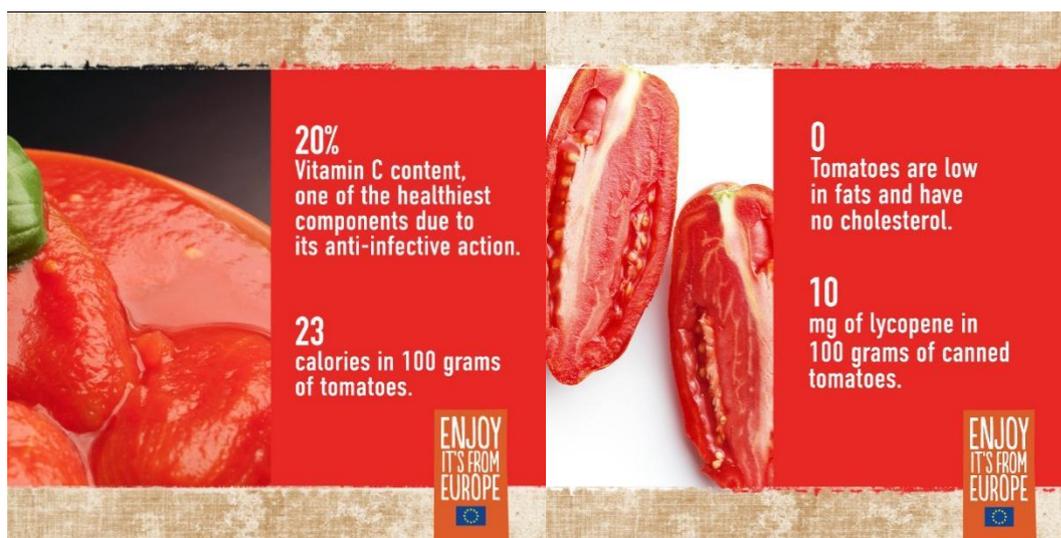


RED GOLD FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR YOUR TABLE.

秋冬转换之际，巨大的温差变换让身体的免疫力备受考验，寒风肆虐带来的水分缺失也是另一项挑战。但冬天同时也是进补的好时候，所谓冬令进补，春天打虎。人类生活在自然界里，人体的生理功能往往随着季节不同而有所变化，所谓“天人相应”。自然界的动植物，有“春生、夏长、秋收、冬藏”的不同。而人类到了冬季，也同样处于“封藏”时期，此时进行调理，可以使营养物质易于吸收蕴蓄，弥补夏日因为高温下劳作造成的损失，进而发挥更好的作用。

而在调理方面，中国也有句古话“药补不如食补”。对于普通人而言，在提升机体功能或增强抵抗力等方面，均衡合理的膳食更能显示出药物所不能替代的效果。我们营养专家们给出了他们的意见：

1. 冬季气候寒冷，人们很少出汗，体内损失盐分少。此时进补，应以清淡为主。
2. 冬季是补充微量元素和矿物质的最佳时机。
3. 需要注重蛋白质的摄入。
4. 煲汤是一种理想载体，营养元素溶解在鲜美的汤汁中更易为人体吸收，使其转化的能量最大限度地贮存于体内



欧洲红金西红柿仿佛是为冬日进补而生的食材。☺

一颗简单的果实蕴含了显著的品质：低糖、低脂、低热量，是为清淡。但同时富含维生素 A、维生素 C、钾、矿物质、纤维、可溶性蛋白质和像番茄红素这样的抗氧化剂，是为营养。同时欧洲先进的罐装西红柿加工方式，也给了营养物质一个完美的载体，使其充分融入保藏，进而贡献给每一个饕餮食客。

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.



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



在欧洲，各类红金西红柿产品包括去皮整颗、西红柿碎、番茄酱等广泛应用于意面、披萨、甜品等菜肴中，提供每日所需的营养物质。而在中国，为了响应冬日进补所需，我们也精选了这款浓汤食谱。欧洲红金西红柿作为有益营养成分的浓缩集合体，在缓慢的烹煮过程中，将养分逐渐溶解于汤品里，搭配奶酪和其他蔬菜，无论是蛋白质、维生素还是抗氧化剂和矿物质，都达成了完美的平衡。

酷寒中，有什么是比一碗浓厚的热汤更令人暖心的呢？

(也欢迎点击链接，在我们网站的食谱博览里获得更多冬日进补的理想选择：

<http://redgoldfromeurope.cn/zh-hans/recipes>)

食谱推荐：西红柿浓汤配面包

所需时间：55 分钟

难易程度：低

适合人数：4

原料：

800 克西红柿丁

300 克陈面包

1 升蔬菜高汤

4 片蒜瓣

10 片罗勒叶

1 根西芹

1 根胡萝卜

50 克特级初榨橄榄油

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.



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

50 克帕尔马干酪

糖

盐和胡椒粉

制作方式：

1.把切碎的芹菜和胡萝卜加入一瓣大蒜用少许特级初榨橄榄油炒软。然后加入切碎的西红柿、糖和盐，炖 40 分钟。

2.加热蔬菜高汤，倒入准备好的番茄酱，加入面包、剩下的大蒜瓣、少许初榨橄榄油和罗勒。把它们煮到汤汁完全吸收为止。

3.将汤倒入盛有少许初榨橄榄油和罗勒叶的碗中。撒上帕尔马干酪调味。



分享欧洲红金西红柿，分享爱与健康！



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](https://www.wechat.com/p/RedGoldFromEuropeChina)

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。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

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.

 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, 2022 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.

