

新闻稿

2024 年 1 月@上海

## 欧洲红金西红柿 春节餐桌上的新星与财运吉祥的象征

在冬日的暖阳下，春节的脚步渐渐临近。这个中国最重要的传统节日，象征着家庭团聚、丰收与希望，成为了亿万华夏儿女共同庆祝的盛大庆典。



春节期间，家庭聚餐是必不可少的环节。餐桌上的每一道菜，都寄托着家人的祝福和期盼。

来自欧洲的红金西红柿可以成为这个特殊场合的新星。它有数百种与食材搭配的选择，其中包括许多传统的中国食材。它既是水果又是蔬菜，可以融入沙拉、汤点、肉菜、海鲜甚至甜点等各种美食中，满足不同消费群体对健康和风味的要求。

# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



如果我们仔细研究下产品本身，经过精心培育的欧洲红金西红柿源自地中海地区，得益于适宜的气候和丰沃的土壤，产出优质的自然成熟果实，经过收割、筛选、清洁、去皮、加工和罐装，保留了美味的同时还使其中最重要的营养元素——番茄红素更易吸收。



欧洲红金西红柿低糖低脂，但富含维生素A、维生素C、钾、矿物质、纤维和抗氧化剂，可以说是丰富营养物质的浓缩体。无论是老人还是孩子，男性还是女性，它都能为你所爱之人带来健康。

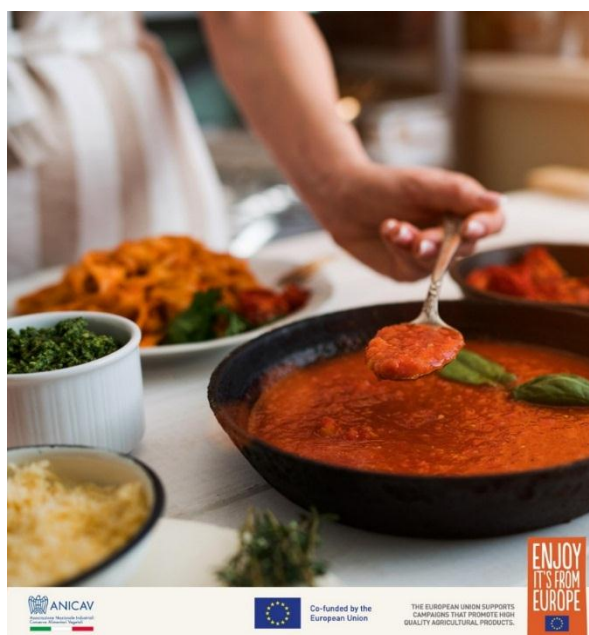
# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



更重要的是，在这个由各种宴会和丰盛大餐组成的特殊节日里，酸甜可口的保藏欧洲红金西红柿能为你的味蕾带来清爽风味。同时它也具有促进淀粉类食物（如意大利面、大米和土豆）消化的独特功能，有助于消除肉类饮食产生的过量蛋白质。此外，它是一种极好的胃动力激活剂，可以解决因胃酸不够或过度饮食造成的消化不良等问题。

欧洲红金西红柿的红色与金色相间，寓意着财运和吉祥。在春节这个追求吉祥如意、阖家幸福的时刻，选择红金西红柿作为节日食品，无疑是一种美好的祝愿，在新的一年里收获健康幸福与财富。



虽然中国南北饮食文化有所差异，但饺子毫无疑问是春节“必备”美食。过年饺子千千万，今年来试试不一样的意式红金饺子吧！

## 意式茄子饺子配波罗伏洛奶酪和樱桃西红柿酱

### 配料：

#### 制作新鲜鸡蛋意大利面所需配料：

- 450 克超细“00”面粉
- 100g 硬质小麦粗粉
- 6 个鸡蛋（2 个用来刷意大利面）
- 1 个蛋黄
- 少量特级初榨橄榄油

#### 制作馅料所需配料：

- 3 个茄子
- 1 个土豆，煮熟压成土豆泥
- 200 克烟熏波罗伏洛奶酪丁
- 80 克帕玛森干酪
- 2 个鸡蛋
- 盐适量
- 胡椒粉适量

#### 制作樱桃西红柿酱所需配料：

- 2 罐欧洲红金樱桃西红柿，每罐 400 克
- 1 个蒜瓣
- 1 小杯特级初榨橄榄油
- 4 片罗勒叶
- 盐适量

### 做法





1. 先准备鸡蛋意大利面：把鸡蛋放在一个搅拌碗里（预留 2 个放置在边上），加上少许橄榄油，搅拌 1 分钟，然后加入面粉，一直搅拌到面团光滑。取出面团，用保鲜膜包好，放在冰箱里发酵。
2. 将茄子纵向切半，然后放在烤盘上，在 160°C 的温度下在烤箱中烘烤约 40 分钟。从烤箱中取出，趁热用勺子舀出果肉，放入碗中。当果肉冷却后，加入所有其他配料，搅拌均匀，直到它变成顺滑糊状。将馅料装袋放入冰箱。
3. 在平底锅里加热特级初榨橄榄油和大蒜，等到呈金黄时取出大蒜。加入欧洲红金樱桃西红柿、盐、罗勒和一大勺水，用中火煮大约 20 分钟。
4. 在厨房工作台上撒上面粉，把面团擀成 2 毫米厚的意大利面片。在玻璃杯里打碎两个鸡蛋并搅拌均匀。用中号糕点刀切 16 个圆形面片，刷上打好的鸡蛋液。把一茶匙的馅料放在每个圆面片的中央。然后提起每个面片的边缘，用手指和拇指用力按压，使它们粘在一起，形成意式饺子状。
5. 把水烧开，一煮沸就加入少量盐。小心地放入饺子，煮 7 分钟左右，然后沥干水分，加入酱汁中，轻轻地翻炒，这样饺子就不会破碎。每份 4 个意式饺子，撒上少许帕玛森干酪。



**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。

# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



[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

New Coming



来自欧洲的红金，2024 更多丰富活动，等你来发现！



欧洲红金项目中国团队

[RedGoldFromEurope@163.com](mailto:RedGoldFromEurope@163.com)



www.redgoldfromeurope.cn



Co-funded by the European Union

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



Follow us on



Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.