

来自欧洲的红金

保藏臻品西红柿不远万里
从欧洲来到您的餐桌



www.redgoldfromeurope.cn



Co-funded by the
European Union

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

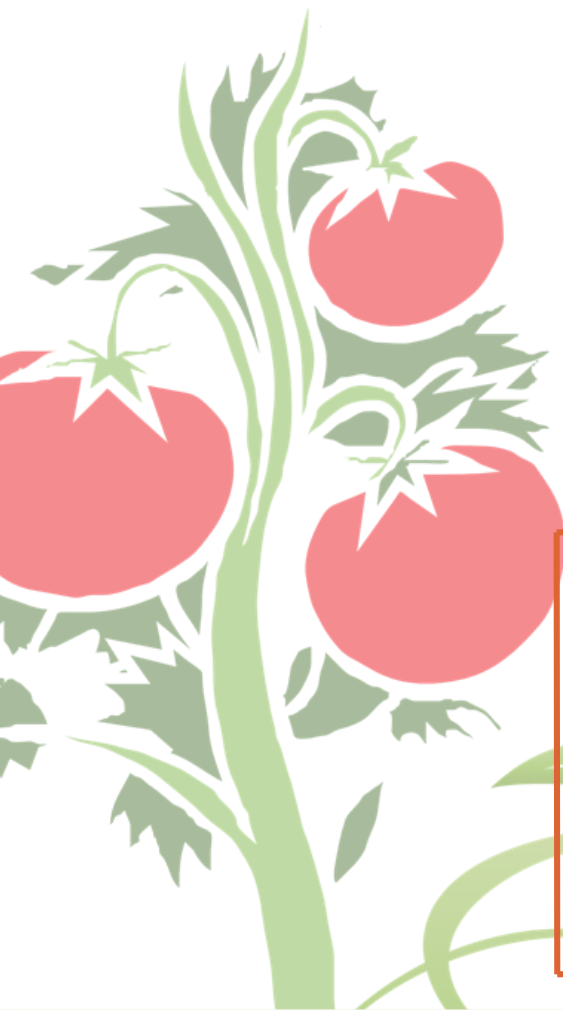


Follow us on



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.

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，又一个三年之约。

ANICAV

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

欧洲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。

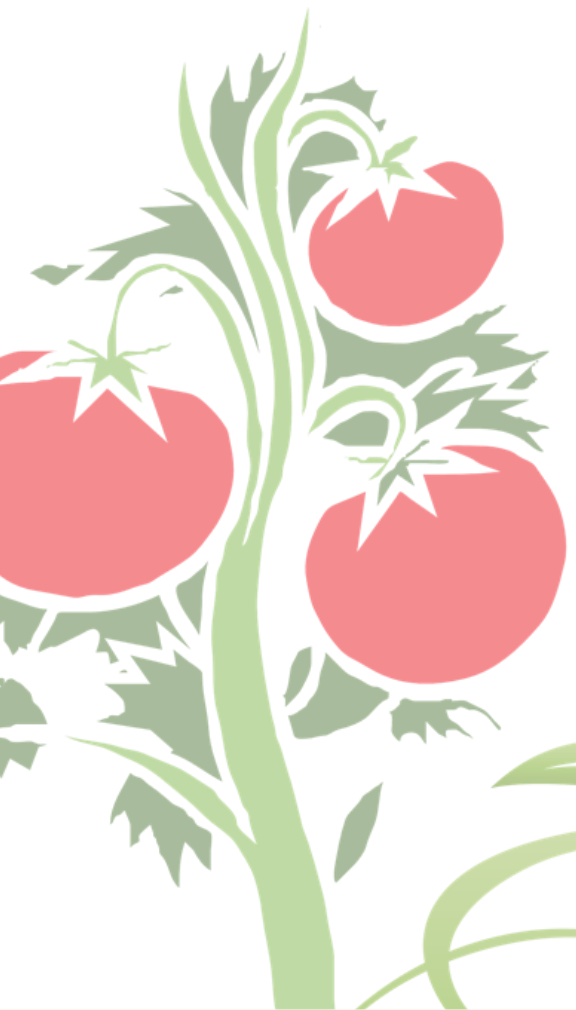


欧洲红金西红柿

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



Co-funded by the European Union

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



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。



来自欧洲的红金——2023年活动



厨师大赛 2023年8-9月@北京

- 来自北京和周边地区的**48位大厨**以其使用欧洲罐装西红柿研发的食谱报名参加了初赛。
- 125,900位**专业观众访问了线上初赛页面，为选手和食谱投出了 **248,143 张**选票。
- 12位大厨**通过选拔参与到线下决赛，现场烹饪展示菜肴作品，凸显了欧洲罐装红金西红柿的多元化应用



Co-funded by the
European Union

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



来自欧洲的红金——2023年活动



FHC展会

2023年11月8-10日@上海

- 欧盟展馆内**54平方米展位**，成功推广来自欧洲的罐装红金西红柿产品。
- 邀请到经验丰富的客座厨师在展台现场进行烹饪演示，**6道精选菜肴**，展现了不同欧洲罐装西红柿产品在餐饮应用方面的卓越表现。



Co-funded by the
European Union

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



来自欧洲的红金——2023年活动



媒体&贵宾招待晚宴 2023年11月7日@上海

- 超过**55位媒体嘉宾**，包括记者、KOL、KOC等，以及超过**18位来自烹饪行业的专业人士**应邀参加了此次活动。
- 活动结束后媒体撰写的报道获得了**450万浏览量**。
- 超过**13000名观众**观看了抖音平台上对于活动的**视频直播**。
- **3152名观众**通过**图片直播页面**观看了全程活动。



Co-funded by the European Union

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



来自欧洲的红金——2023年活动

📍 社交媒体推广 2023年10-11月@全平台

- 中国三大领先社交媒体平台，即微博、小红书和抖音上的**26位KOL**发布了视频和文章，**宣传来自欧洲的罐装红金西红柿产品**。
- 本次社交媒体推广共获得了**1978万次浏览量**。



Co-funded by the European Union

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



来自欧洲的红金——2023年活动

欧洲红金餐厅周 2023年11月@上海

- 包括1家米其林一星餐厅在内的5家餐厅参加了欧洲红金西红柿餐厅周推广活动。
- 餐厅行政主厨使用欧洲红金西红柿产品特别研发5套定制菜单。



- 大众点评平台上发布3条推荐餐厅周的广告横幅。
- 媒体《旅游休闲》发布了5篇餐厅周厨师专访。
- 多名KOL受邀品尝定制餐品并在社交媒体进行图文发布。

来自欧洲的红金——2024年活动计划



美食类电视节目 2024年1月@广州

播放时间:
2024年2月中旬

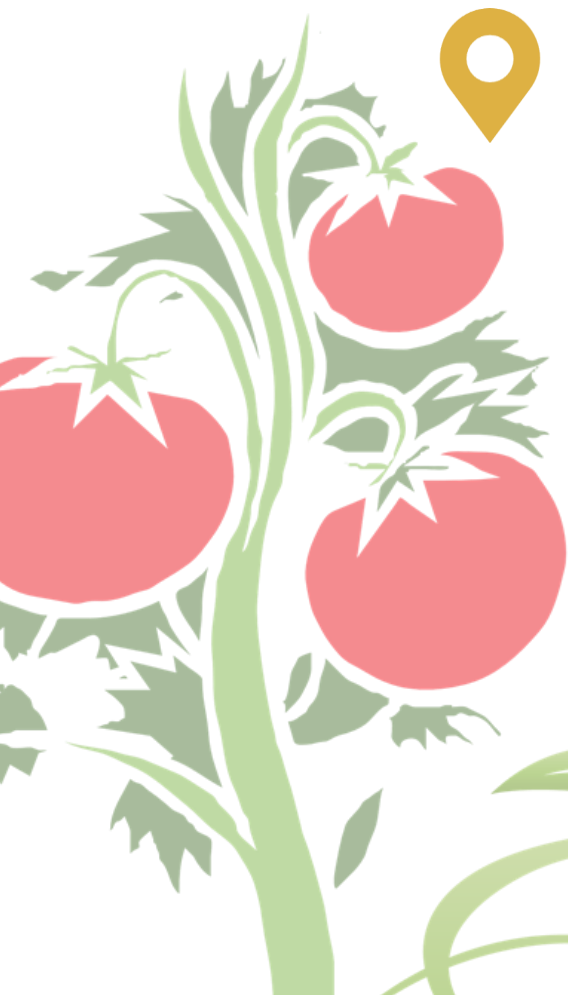
收视率:
覆盖1亿观众

平台:
南方卫视 (TVS2)
网络电视&社交媒体 (腾讯视频、微信等)

节目详情:
为来自欧洲的红金项目设计的20分钟时长的电视节目，由主持人和专业主厨互动，展示4道不同菜肴，突出了欧洲罐装红金西红柿的美味、品质和多元化应用



来自欧洲的红金——2024年活动计划



厨师大赛 2024年1月@广州

时间:

2024年1月10日-22日, 预赛阶段
2024年1月30日, 线下决赛

参赛选手:

来自广州和周边地区的30名酒店和餐厅
的专业厨师, 10人进入决赛

活动详情:

一组专业评委将在预赛期间到访30名厨师的酒店和餐厅, 并对他们准备的食谱进行评分。

10名入围决赛的厨师将在现场比拼, 使用至少2种罐装欧洲红金西红柿产品进行新食谱的烹饪展示, 争夺冠军。



Co-funded by the
European Union

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



关注我们



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

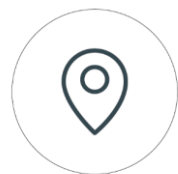


@ 欧洲红金托马托君





期待与您的合作



来自欧洲的红金中国团队
Flora Zhang



RedGoldFromEurope@163.com
Flora_zhang12@163.com