

新闻稿

2024 年 6 月

仲夏美食热潮，来自欧洲的红金

5 月，中国最大的食品展 SIAL 西雅展在上海举办，在展会盛大的舞台上，欧洲红金西红柿凭借其卓越的品质和口感，成为了全场瞩目的焦点。与此同时，一系列丰富多彩的活动如欧洲红金厨师大赛、主编下午茶和媒体贵宾招待晚宴等，也于沪上以及羊城同步开展，进一步彰显了欧洲红金西红柿的非凡魅力。



地中海灿烂的阳光、温和的气候和肥沃的火山土壤为种植优质西红柿提供了优越的自然条件，使欧洲红金罐装西红柿在全球范围享有盛誉。

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。

西红柿我们都不陌生，也肯定有人会问，欧洲的红金西红柿到底有什么独特之处？

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



欧洲红金西红柿严选最优质的新鲜果实，果肉紧实、果皮坚韧、口感酸甜，非常适合加工成各类西红柿制品。在枝头完全熟成的果实细心采摘后，高标准监控的现代化工厂对西红柿进行筛选、清洗、去皮和进阶的加工。最后呈现给食客的就是口感一流、安全健康、营养保存完好的多元化欧洲西红柿产品。



RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection Preserved For Your Table.

欧洲红金西红柿产品丰富多样，无论是去皮整颗西红柿、西红柿碎、西红柿泥亦或是樱桃番茄，都秉承着同样的卓越标准，让烹饪变得轻松惬意，却让菜肴更加美味营养。



同时，在营养方面西红柿的含糖量和脂肪量很低，富含矿物质盐和维生素，蛋白质的含量也不低，尤其是被誉为“抗氧化剂”的番茄红素，对于抗衰老和心血管健康等各方面都有益。西红柿还能促进消化，帮助食物尤其是淀粉类食物的消化和吸收。



仲夏之际，我们迎来了一波好吃又好玩的欧洲红金西红柿活动，让我们一起回顾一下小小托马托君的精彩表现吧：

SIAL 西雅展

时间：2024年5月28日 - 30日

地点：上海

世上展会千千万，逛哪个最有幸福感？那一定是食品展！

全场诱人的香气加上琳琅满目令人目不暇接的美食，要在一众强劲的对手里脱颖而出，靠的是什么呢？当然是颜值、美味、品质的全面出击！



欧洲红金西红柿展位可谓是万绿丛中一点“红”！来自意大利的大厨精心研发的食谱，每日给观众们带来不同风格的欧洲红金西红柿菜肴试吃，正所谓百闻不如一“吃”，亲口体验之后更能了解欧洲红金西红柿的魅力！



2024 欧洲红金杯-披萨创意大奖赛

时间：2024年5月31日

地点：上海

展会之后，我们把眼光转向激烈的欧洲红金杯·披萨创意大奖赛。大赛旨在为全国有实力有才华的职业披萨厨师提供一个同场竞技、切磋交流的舞台。此次赛分为初赛和决赛两大环节，初赛环节包含线上招募和线上预选两个阶段。大赛自开启报名后便收获了来自全国各地披萨厨师的满满热情，积极报名参与赛事活动。

大赛以欧洲红金西红柿罐头制品在披萨烘焙上的创新应用为主题，欧洲红金罐装西红柿为指定食材，通过对欧洲红金西红柿特色的挖掘，鼓励选手们用巧思创意碰撞经典食材，灵活运用各式烹饪技法，激发无限的烹饪灵感，将欧洲红金罐装西红柿的特色与魅力充分展现，演绎出一道道色香味俱全的百变披萨料理。



意大利罐装蔬菜协会（ANICAV）也为此次大赛提供了丰厚的奖励，一等奖获得者除了丰厚的奖金外，还将获得意大利美食文化考察 7 日游，亲身实地体验欧洲红金西红柿之旅。

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



主编下午茶

时间：2024年6月3日

地点：广州

一千个人眼中有一千个哈姆雷特，欧洲红金西红柿的形象、应用、营养亦是全面饱满。



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.

在广州，我们诚邀各行业大佬参加直播对话，由旅游休闲全媒体出版人肖杨女士主持，与特邀嘉宾意大利罐装蔬菜工业协会主席 Giovanni De Angelis 先生、广州南丰朗豪酒店行政总厨曹一舟先生、高级公共营养师胡紫霞女士以及知名美食博主飒姐一起，围绕欧洲红金番茄的产品特色、优良品质、迷人风味、健康营养等展开深度而有趣的对话。

该活动在微博平台上进行了现场直播，吸引了超过 33 万名观众观看并与主持人和嘉宾互动，分享他们对于欧洲罐装西红柿的个人体验。



来自欧洲的红金广州媒体及贵宾晚宴

时间：2024 年 6 月 4 日

地点：广州

紧接着的压轴好戏是在广州东方文华酒店举行的“来自欧洲的红金”媒体嘉宾招待晚宴，再次展示了欧洲保藏完好的红金西红柿的优越品质和独到之处。

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



50 多位媒体嘉宾，包括多个平台的主编、记者和 KOL 博主们，以及来自食品餐饮行业的 20 名大厨与专业人士参加了此次盛会。由广州文华东方酒店的大厨团队们特别设计的涵盖前菜、汤点、主菜和甜品的欧洲红金晚宴菜单，让嘉宾们品尝到了欧洲罐装西红柿呈现的独特风味。意大利罐装蔬菜工业协会主席 Giovanni De Angelis 先生和“来自欧洲的红金”项目负责人 Manuela Barzan 博士也介绍了关于欧洲罐装西红柿产业、产品和推广项目的相关讯息，并表示期待与中国的媒体以及食品行业有更多深入的交流与合作。



感谢您对于欧洲红金西红柿一直以来的关注和认可！未来我们将继续“红红”火火地在各地举办丰富多彩活动，相信精诚所至，“金”石为开，欧洲红金西红柿将会走进您的厨房，融入您的生活。



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](#)

 视频请参阅 Bilibili：[@欧洲红金托马托](#)

 小红书：[@欧洲红金托马托君](#)



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