

新闻稿

2025 年 1 月@上海

火山脚下的紅金番茄，让这个春节意“番”风味！



春节将至，你是否已经厌倦了传统的节日美食，渴望一丝新意与惊喜？

不妨让我们一同踏上一段味蕾的旅行，探索来自意大利那不勒斯火山脚下的秘密——欧洲红金西红柿，让这个春节的餐桌意“番”风味满满！



火山脚下的秘密，你知道吗？

如果说罗马是意大利的心脏，而那不勒斯则是意大利的灵魂！

那不勒斯，不仅以其悠久的历史 and 热情的文化吸引着世界各地的游客。而位于那不勒斯湾东海岸的维苏威活火山不仅在地质学上具有重要意义，还因其多次剧烈喷发而改变了周边地区的命运。维苏威火山的喷发带来了肥沃的火山灰土壤，孕育出了一种独特的西红柿品种——圣玛扎诺西红柿（Pomodoro S. Marzano）。



那不勒斯的灵魂之果

圣玛扎诺西红柿 San Marzano，以其浓郁的香气、丰富的果肉和独特的口感而著称，赢得了全球美食家的青睐。它的果肉细密，西红柿籽少，非常适合制作成西红柿酱产品。

欧洲和意大利西红柿的特性与它们生长地区的特定传统有关，保护它们以及提高对它们特性的认识非常重要，这样消费者就可以学会识别和欣赏它们。为此，欧盟落实了相关政策，以促进提高对于某些食品的品质和特性的认知。就西红柿而言，欧盟对原产于农耕区诺切里诺-萨尔内塞地区的圣马扎诺品种西红柿授予了原产地保护名称（PDO）标签。这片区域是肥沃的火山土平原，特别富含碳酸钾，地下水供应丰富，灌溉渠道系统高效，并且靠近大海，所有这些都利于西红柿的种植，尤其是适合加工成罐装整颗去皮产品的细长圆柱形西红柿品种。

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



Co-funded by the
European Union

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



在这片肥沃的土地上，罐装西红柿加工厂与广袤的西红柿田星罗棋布，共同编织出一幅幅生动的现代农业画卷。从田间到工厂，欧洲红金西红柿的采摘与加工，仅需 3 小时。

在之后的 12 小时内，这些鲜美的西红柿果实将经历清洗、筛选、去皮、加工罐装等一系列精细流程。在这里每一个环节都严格把控，先进的加工技术和严格的品质管理，确保了每一颗西红柿都能在最短的时间内完成清洗、去皮和罐装，让每一罐产品都能保留最真最纯的风味。



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.

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



这些用金属罐密封并精心加工的西红柿，不仅保留了果实的原始风味和营养价值，更在长途跋涉中保持了新鲜与纯正。当这些新鲜出炉的欧洲红金西红柿罐头运送到世界各地时，它们将化作一道道美味佳肴，让人们在品尝中感受到那份源自那不勒斯的鲜美与纯粹。



让这个春节意“番”风味满满

那不勒斯人对西红柿的热爱和烹饪技艺也是举世闻名的。从披萨到意面，从开胃菜到主菜，西红柿都是那不勒斯菜肴中不可或缺的重要食材。它不仅赋予了菜品诱人的色泽和独特的风味，还成为了意大利文化和饮食传统的象征。

在这个春节，不妨尝试将欧洲红金西红柿融入你的节日菜单中。无论是制作一份经典的意式肉酱，还是用它来点缀一份美味的 pizza，甚至是作为面包片的经典配料，欧洲红金西红柿酱定能让你的菜肴焕发出别样的光彩，让你的春节餐桌增添一抹独特的异域风情。



蔬菜春卷佐酸甜西红柿酱

配料

10 张馄饨皮或春卷皮（也可使用油酥皮替代）

300 克紫包菜

30 克米酒（可替换为干白葡萄酒）

2 根青葱

80 克胡萝卜

盐

胡椒粉

将土豆淀粉溶解在水中用以密封春卷

油炸用油

用于制作酱汁：

300 克欧洲红金西红柿泥

1/2 个甜洋葱

1 瓣大蒜

50 毫升酱油（自然发酵）

1/2 茶匙塔巴斯科辣酱

1 汤匙苹果醋

3 茶匙蜂蜜

1 汤匙照烧酱

1/2 枝罗勒

10 克现磨黑胡椒粉

做法

酱汁制作方法：

在平底锅中用油将切碎的洋葱软化，然后加入大蒜和蜂蜜，并用苹果醋洗锅收汁。随后加入欧洲红金西红柿泥，小火炖煮，偶尔搅拌一下。加入其余的食材，煮 2-3 分钟。酱汁混合均匀，最后加入罗勒叶。

春卷馅料制作方法：

把所有的蔬菜都洗干净，切成细条。在一个大的不粘锅或煎锅中，加热 2 汤匙植物油，加入蔬菜，煸炒 2 分钟。用米酒洗锅收汁，用盐和黑胡椒调味，再煮 2-3 分钟；此时蔬菜应该还未软化，放置冷却。

春卷制作方法：

在操作台上一次展开一张春卷皮或馄饨皮。在春卷皮下半部分的中间加入一把馅料。将春卷皮的下半部分卷起盖住馅料，随后将春卷皮两侧向中间折迭，向上滚动确保春卷皮紧紧裹住馅料。在最后一部分春卷皮上刷上溶于水的土豆淀粉，用以密封春卷。滚动春卷皮时尽量挤压出所有空气，在油炸前轻轻按压滚动以消除多余的空气。对剩下的春卷皮重复上述步骤。再次加热不粘锅或平底煎锅，加入大量植物油，用大火加热。当油温达到 180°C 时，略微调小火量，放入春卷，每次煎几个，翻几次面。煎春卷只需要几分钟。需注意：春卷必须呈金黄色的，脆而不焦。与西红柿酱一起食用。



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。



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，2025 更多丰富活动，等你来发现！



欧洲红金项目中国团队

RedGoldFromEurope@163.com