

来自欧洲的红金，保藏臻品西红柿邀您共享美味

随着中国市场活动计划的重启，来自欧洲的红金项目在欧盟和意大利罐装蔬菜工业协会（ANICAV）的共同合作下，将这款优质美味的产品跨越千山万海，带到中国消费者的餐桌上。

2025年6月30日，在北京丽思卡尔顿酒店举办的来自欧洲的红金媒体嘉宾招待晚宴上，酒店行政总厨以欧洲罐装西红柿制作的美食为特色，邀请到来自媒体和食品行业的专业人士，共享非凡饮食艺术的魅力。

百闻不如一见，百见不如一尝，让我们一起感受欧洲红金西红柿的真实品质！



RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



此次，意大利罐装蔬菜工业协会的主席 Giovanni De Angelis 先生，亦带领协会成员企业及代表来到北京，亲自讲述欧洲红金西红柿的故事：

它诞生于南美的沃土，跋涉万里来到欧洲，最终征服了全世界的餐桌；它被植物学家归类为水果，却在烹饪界稳坐蔬菜之王的宝座；它平凡到几乎出现在每个家庭的厨房，却又珍贵到拥有专属的节日庆典和博物馆——这就是欧洲红金西红柿。



RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection Preserved For Your Table.

在漫长的历史中，它曾被视为观赏植物，直到近代才被真正发现其食用价值。然而一经登上厨坛，便以惊人的速度席卷全球：从意大利的披萨到西班牙的冷汤，从法国的普罗旺斯炖菜到中东的沙拉，它用饱满的果肉、浓郁的酸甜和丰富的营养，重新定义了人类对美味的认知。

今天，经过严格筛选和培育的欧洲红金西红柿，代表着西红柿品质的巅峰。每一颗都凝聚着阳光的馈赠，每一口都诉说着大地的故事。它不仅是食材，更是一种跨越文化、连接东西方的饮食语言。

从贵族花园到百姓餐桌，从新大陆到全世界，欧洲红金西红柿用味觉书写着自己的传奇。



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。

欧洲红金西红柿产品丰富多样，凭借其卓越的品质和丰富的应用场景，被精心加工成多种形态，以适应不同菜肴的需求。无论是家庭厨房还是专业餐厅，都能找到最适合的西红柿产品，让烹饪更便捷，风味更纯正。



去皮整颗西红柿 (Whole Peeled Tomatoes)

- 特点：精选成熟红金西红柿，经去皮后完整保留果肉，浸泡在天然番茄汁中，无添加剂。
- 优势：果肉饱满，口感细腻，酸甜平衡，适合长时间炖煮而不散烂。
- 适用菜肴：意大利面酱、炖牛肉、番茄浓汤等需要完整番茄风味的慢煮料理；直接压碎用于披萨酱或番茄基底。



西红柿碎 (Chopped Tomatoes)

- 特点：去皮西红柿切成均匀小块，保留部分汁液，方便直接使用，节省烹饪时间。
- 优势：颗粒分明，口感丰富，适合需要番茄块状口感的菜肴。
- 适用菜肴：沙拉、炖菜、咖喱、炒蛋、海鲜烩饭等需要番茄提鲜的料理。

西红柿泥 (Tomato Passata)

- 特点：将红金西红柿精细研磨成浓稠泥状，经过适度浓缩，保留天然番茄的浓郁风味。
- 优势：质地细腻，风味集中，是提升酱汁深度的理想选择。
- 适用菜肴：意式肉酱面、番茄汤、炖菜底料；作为披萨酱、蘸料或调味酱的基础原料。

樱桃番茄 (Cherry Tomatoes)

- 特点：小型番茄品种，皮薄多汁，甜度高，适合鲜食或轻烹饪。
- 优势：一口爆浆，色泽鲜艳，为菜肴增添视觉与味觉的双重享受。
- 适用菜肴：沙拉、冷盘、开胃菜；烤箱烤制后搭配面包，或作为海鲜、意面的点缀。



RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection Preserved For Your Table.

无论是追求便捷的烹饪爱好者，还是讲究效率的专业厨师，欧洲红金西红柿全系列产品都能提供新鲜、天然、高品质的解决方案。从整颗炖煮到即食配料，每一款产品都承载着对风味的极致追求，让您的每一道菜肴都充满地中海的阳光滋味。

同时，在营养方面欧洲红金西红柿富含番茄红素、维生素 C 和膳食纤维，具有抗氧化、增强免疫力的功效。其低热量、高营养的特点，特别适合注重饮食健康的人群，无论是沙拉、汤品还是意面，都能为餐桌增添一抹自然风味。



Giovanni De Angelis 主席在会上也提到，中国和意大利都是崇尚美食的国家，西红柿在千家万户的餐桌上都是重要的食材。借由欧洲红金这个项目，他希望有更多中国的大厨、食品行业人士乃至普通的消费者们都能品尝到来自欧洲的罐装西红柿产品，并进一步拓展产品在历史悠久、享有盛誉的中餐中的应用，携手造就这一产品更宏大的发展前景。

为了实现这一计划，北京招待晚宴之后，ANICAV 成员团队前往成都迎来“2025 年欧洲红金西红柿厨师创意大赛”。

走进成都决赛现场，扑面而来的是红金西红柿特有的甜香。这场赛事为蜀中地区的青年厨师们搭建了一个公平、专业的舞台，让不同背景、不同风格的厨师能够同台竞技、切磋技艺，并在彼此的作品中找到新的灵感。让更多人认识并尝试这份来自地中海的优质食材，也让欧洲红金西红柿在中餐创作有了更多可能。

经过为期一天的紧张赛程与充满创意的比拼，来自成都市棕榈泉费尔蒙酒店的副厨师长覃柏翰，以一道《黄油烩小青龙尾配番茄辣味龙虾味增》惊艳全场，凭借对食材本味的精准把控与创意融合的高超技艺，摘得本届赛事桂冠；Chiling Chiling 主理人刘吉凌以《黑猪佐有机南瓜》呈现的质朴风味与层次巧思，获得亚军；Ho wine ba 主厨姚程的《黄鱼佐沙拉配 Sabayon》则以新颖构思与风味平衡度，荣膺季军。



RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



冠军覃柏翰作品



亚军刘吉凌作品



季军姚程作品

参赛选手也分享了使用感受：红金西红柿香气浓，味道足，红金樱桃番茄酸甜均衡，搭配烤物或作为摆盘装饰，效果尤其好；也有人称赞番茄泥“非常适合中餐烹饪里需要的调味和上色”。



www.redgoldfromeurope.cn



Co-funded by the European Union

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



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.

Follow us on



RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection Preserved For Your Table.

从热锅中香气四溢的烹饪，到摆盘时精致的点缀，每一道菜品都于细节处彰显匠心巧思。在这场厨艺竞技中，青年才俊们凭借独特的创意与多元的诠释，生动地展现了红金西红柿的无限可能。这场比赛不仅为食材的运用开辟了新境界，更加强了中外食材的交流，让欧洲的红金西红柿走进更多中国厨师的视野。期待未来，红金西红柿将继续在厨房与餐桌上绽放光彩，带来更加多样的风味与无限的灵感。



Giovanni De Angelis 先生在比赛现场的致辞中也再次感谢中国市场、专业餐饮人士和中国消费者对于欧洲红金西红柿一直以来的关注和认可！未来将继续“红红”火火地举办各类活动，相信精诚所至，“金”石为开，让欧洲红金西红柿融入您的生活。



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。



www.redgoldfromeurope.cn



Co-funded by the European Union

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



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.

Follow us on



RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.

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



www.redgoldfromeurope.cn



Co-funded by the European Union

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



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.

Follow us on

