

레드 골드 프럼 유럽 (RED GOLD FROM EUROPE):

당신을 위해 보존된 가장 '멋진' 토마토

유럽 남부 지역은 토마토를 먹는 것이 삶의 방식이고, 토마토에 기초한 그들의 음식은 흥미 있게 달콤하고, 건강하고, 누구나 좋아할 만큼 맛있는 게 특징입니다. 토마토 시즌에 바로 수확해서 시장에 나온 토마토는 매우 신선합니다. 그러나 토마토가 나오는 시즌이라고 해도 편리함 때문에 유럽의 유명한 토마토 산지에서도 토마토 캔을 사용합니다.

품질 좋은 토마토로 만들어진 저장 토마토 캔은 정말 훌륭합니다. 껍질을 벗기고, 끓인 캔 토마토는 씹기 좋을 정도로 풍부한 즙을 가져서, 이태리 파스타, 프랑스와 스페인의 브레이즈 (braise), 그리스의 갈릭과 올리브 오일이 들어간 스투의 맛있는 비밀입니다. 이 뛰어난 토마토가 없다면 피자는 불가능할 것입니다. 많은 피자 제조사들은 레드 골드 프럼 유럽 (Red Gold From Europe) 의 저장 토마토 외에 다른 토마토를 사용한다는 것은 생각지도 못할 것이고 파스타도 마찬가지입니다.

외국 음식뿐 아니라, 저장 토마토는 한식이나 자신만의 독창적인 레시피도 맛있게 만들 수 있습니다. 아이스 누들 수프, 볶음밥, 고추장에 저장 토마토를

넣고 약간 달콤하게 소스를 만들어 김치를 얹은 매운 비빔 국수 등 캔 토마토는 음식의 아주 훌륭한 포인트가 됩니다.

스페인의 카스파초 속에서 빙글빙글 돌던 레드 골드 프럼 유럽 (Red Gold From Europe) 의 저장 토마토는 고추와 참기름을 만나 신선하고 창의적인 요리가 되는 것처럼 나라와 취진 사이의 맛있는 다리 역할을 할 수 있습니다. 실제로, 레드 골드 토마토는 풍미를 증가시키거나, 건강한 레시피를 위한 훌륭한 재료입니다. 멀리 떨어진 한국이라고 해도 유럽 토마토가 최고일 것입니다.

왜 레드 골드 프럼 토마토가 좋은 걸까요?

우선, 유럽의 레드 골드 토마토 (Red Gold Tomatoes) 는 와인의 포도처럼 1년 중 10~11개월 동안 찾을 수 있는 어떤 신선한 토마토 보다 완전히 익었을 때 수확합니다. 지중해의 태양을 듬뿍 받고 자란 완숙 토마토는 그 자체로 신선하고 맛있기 때문에 다른 나라의 캔 토마토 달리 보통 아무 것도 첨가하지 않거나 첨가물 함량이 매우 낮습니다.

토마토를 기르고, 먹고, 보존하는 전통은 이탈리아 사람들의 오래된 삶의 방식입니다. 매년 여름, 토마토가 익을 때, 가족과 친구들은 일년 내내 충분한 통조림 토마토를 만들기 위해 모입니다. 날씨가 덥고, 일이 힘들고, 모든 것이 밖에서 이루어 집니다. 온 가족이 심지어 아이들까지도 같이 일하는 모습을 볼 수 있습니다.

스탠리 투치 (Stanley Tucci) 와 젊은 소피아 로렌 (Sophia Loren) 이 출연하는 영화를 상상해 보세요. 토마토를 잘게 썰는 작업과 서서히 끓이는 공정 사이에 가족들에 대한 이야기, 커피, 페스트리, 와인, 토마토 샌드위치 등이 등장합니다.

모두가 겨울을 보내기에 충분한 토마토 소스를 가지고 집으로 갑니다. 이것은 매력적인 유럽 영화 같지만 실생활입니다. 오늘날 유럽 토마토의 상업 통조림 가공은 기본적으로 동일한 과정이며 최신 기술 연구로 보완됩니다. 그래서 오늘 밤 맛있는 저녁 식사를 생각하면서 유럽식 토마토 캔을 오픈했을 때 먹는 것 이상의 뭔가 손에 들고 있는 느낌이 들기도 합니다. 아마 여러분의 손에는 수세기 동안 이어져 온 전통, 품질, 음식 문화, 삶에 대한 감사가 있을 것입니다. 레드 골드 (Red Gold) 는 여러분들 부엌을 위한 유럽의 귀중한 선물입니다.

Marlena Spieler

Award winning author of many books, including her latest: A Taste of Naples.



REDGOLDFROMEUROPE.KR

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility.
The European Commission does not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.

Follow us on



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

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

