

유럽의 토마토! 유럽의 진정한 예술! 여러분을 위한 요리의 걸작!



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

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



"가을 & 겨울의 휴일을 환영합니다."
뉴스와 레시피



목차

레드골드프롬유럽이란

활동

토마토의 다양성

레시피

회원사

프레스

보도자료

2020년 보기

컨택 포인트



레드골드프롬유럽이란

레드골드프롬유럽 모든 맛이 보존된, 완벽한 기술

레드골드프롬유럽은 특정 브랜드가 아닙니다.

일반적으로 유럽 통조림 토마토를
홍보하기 위해 유럽위원회의 자금을
지원 받는 캠페인의 슬로건입니다.

**특히, EU 통조림 토마토는
100 % 유럽에서 제조되어 깊은 맛,
전통과 품질로 유명합니다.**



아니카브(ANICAV) - www.anicav.it
지중해 태양 아래에서 자란
세계 최고의 유럽 보존(통조림)
토마토를 대표하는 이탈리아
통조림 토마토 생산자 협회
아니카브 회원사들은 이탈리아에서
가공된 모든 토마토의 60% 이상을
차지하며 세계적으로 유명한
산마르짜노 DOP 통조림 토마토를
포함하여 세계에서 생산되는 거의 모든
껍질을 벗긴 토마토를 생산합니다.

토마토의 다양성

토마토는 가장 다양한 음식이며 무한한 옵션을 제공합니다. 오늘날 전세계 선반에서 발견되는 토마토는 모든 요구와 욕구를 충족시킵니다. 제품마다 고유한 맛이 있습니다. 우리가 둘러보고 하는 요리에 어떤 종류의 보존 토마토를 사용해야 할까요? 항상 그렇듯이 우리가 알면 알수록 더 나은 선택을 할 수 있습니다. 캔이든 병이든 가장 중요한 것은 품질입니다.

진 토마토는 껍질을 벗긴 토마토를 잘게 어 씨를 뺀 것입니다. 이는 퀵 레시피를 위한 훌륭한 베이스이며, 수분 함량을 있어서 맛있는 빠른 파스타 소스를 제공합니다. 신선함과 약간의 산도가 토마토의 맛과 생선의 섬세한 맛 사이의 균형을 맞추기 때문에 생선 요리에 이상적입니다.



오늘날 가장 사랑 받고 많이 사용되는 통조림 제품은 고전적인 껍질을 벗긴 홀토마토, 다진 토마토, 토마토 파스타 (토마토 푸레) 및 체리 토마토입니다. 가장 애용되는 캔토마토인 껍질을 벗긴 길쭉한 토마토는 수확 할 때 통조림으로 만들어집니다. 토마토 전체를 짧게 삶고, 껍질을 벗겨서 주스와 함께 보존합니다. 이는 맛이 변형되지 않고 단맛과 산도가 완벽한 균형을 유지하기 때문에 매우 빠른 레시피에 어울립니다. 껍질을 벗긴 홀토마토는 매우 다재다능합니다. 파스타, 피자, 수프, 스투, 생선 또는 고기 요리를 위한 고전적인 이탈리아 라구 소스에 달걀 또는 야채 레시피에 추가해 사용할 수 있습니다.



토마토의 다양성

토마토 파스타 (토마토튀레)는 영양분이 변경되지 않도록 매우 높은 온도로 잠깐 동안 가열한 다음 체에 걸러서 농축시킨 후에 병에 담깁니다. 파스타는 크림 같은 밀도와 단맛이 강한 강렬한 맛이 있습니다. 차가운 수프, 삶은 고기와 함께하는 붉은 소스, 고전적인 토스카나 빵과 토마토 요리 판자넬라와 같은 간단한 요리법에 적합합니다. 토마토쿨리 또는 토마토 아스픽 같은 더 복잡한 요리에도 사용할 수 있습니다.

체리 토마토는 수확 직후 즙과 함께 통조림으로 만들어진 것으로 작고 둥글고 단단하며 달콤하고 섬세한 맛을 유지합니다. 이 통조림은 야채 요리 및 오븐 베이킹에 색상을 부여하기 위해 빠르게 만드는 소스에 적합합니다.



토마토 페이스트는 토마토로 만든 진정한 제품입니다. 현대의 산업 가공 공장에서는 조심스럽게 청소한 후 토마토를 다져 체로 거른 다음 그 결과물인 토마토 주스를 85 ~ 100 ° C의 온도로 가열합니다. 증발기 내부에서 토마토 주스는 필요한 단계가 될 때까지 농도 수준이 점차 증가하는 여러 단계를 거치게 됩니다. 토마토 페이스트는 고기 소스, 수프, 스투 및 캐서롤과 같이 긴 요리가 필요한 요리에 색과 맛을 더하기에 완벽합니다. 통조림 토마토의 각 유형은 고유한 성격을 가지며 다양한 조리법에 적합하며 항상 놀랍고 새로운 아이디어를 실험하도록 장려하는 다양성이 있습니다.

레시피 저녁을 위한 메뉴!

매일 그리고 가을과 겨울
휴가를 즐기기 위한 위한
맛있는 요리법을 공유하게
되어 기쁩니다!
초보자부터 디저트까지!



레시피

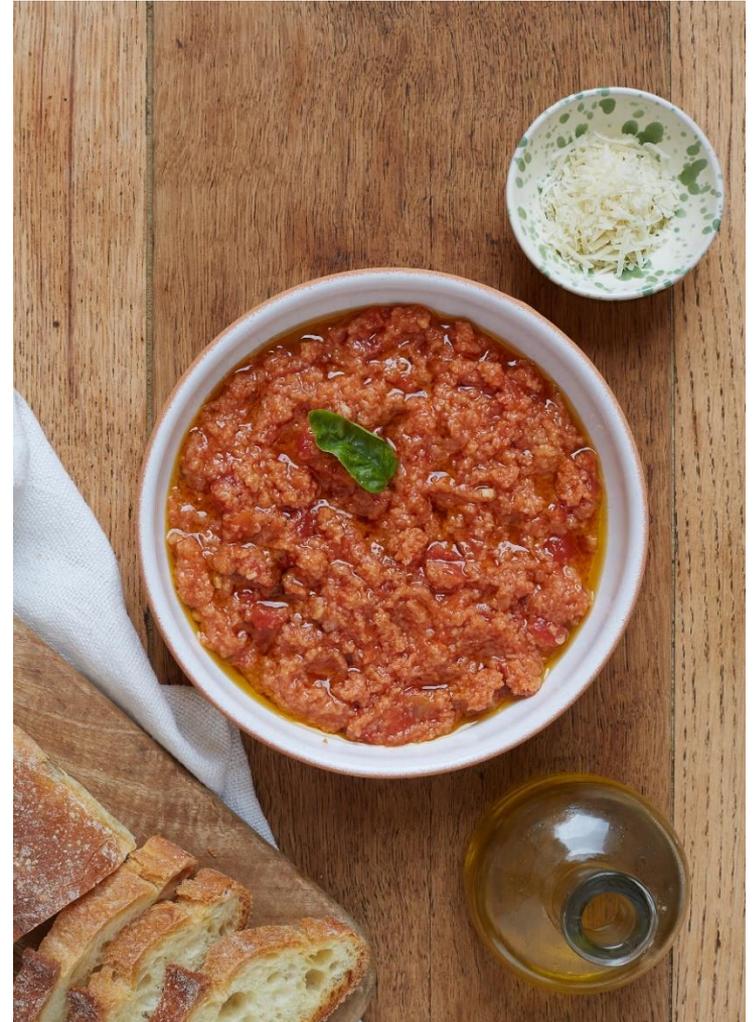
PAPPA AL POMODORO - 빵과 토마토 수프



시간 : 55분 난이도 : 초급 分量 : 4인분

썬 토마토 800 g
일상적으로 먹는 빵 300 g
야채 육수 1리터
마늘 4쪽
바질 잎 10장
셀러리 줄기 1대
당근 1개
엑스트라 버진 올리브 오일 50 g
파마산 치즈 50 g
설탕 티스푼 ½
간 맞출 소금과 후추

1. 잘게 썬 셀러리와 당근, 마늘 한쪽을 약간의 올리브 기름과 함께 부드럽게 될 때까지 볶는다. 그리고 잘게 썬 토마토, 설탕, 소금을 넣는다. 40분 동안 은근하게 끓인다.
2. 야채 육수를 데운 다음 준비한 토마토 소스를 붓는다. 빵과 남은 마늘, 약간의 엑스트라 버진 올리브 오일과 바질을 넣어준다. 국물이 완전히 흡수될 때까지 조리한다.
3. 수프를 볼에 담고, 약간의 엑스트라 버진 올리브 오일과 바질 한 잎을 곁들여 서빙한다. 파마산을 뿌려 맛을 낸다



레시피

PACCHERI AL SUGO DI CALAMARI - 오징어 파케리 파스타



시간: 45분 난이도: 중급 分量: 4인분

손질한 오징어 500 g
파케리 파스타 320 g
캔 체리 토마토 200 g
토마토 파사타 (토마토 퓨레) 200 g
엑스트라 버진 올리브 오일 50 g
화이트 와인 50 g
신선한 홍고추 1개
마늘 2쪽
곱게 다진 파슬리 2 큰술
간 맞출 소금



1. 큰 소스 팬에 파스타를 삶을 충분한 물을 끓인다. 물이 끓기 시작하면 소금을 넣는다.
2. 오징어는 다리는 분리하고, 몸통은 1.5센티미터 정도의 두께로 링 썰기 해준다. 고추는 얇게 슬라이스 해 준다. 마늘은 으깨어 약 불에 슬라이스 한 고추와 함께 약간의 올리브 오일을 넣고 부드러워질 때까지 볶아준다.
3. 오징어 몸통과 다리를 후라이 팬에 넣어주고, 질겨지지 않도록 고온에 1분정도만 조리 해 준다. 화이트 와인을 넣고, 몇 분간 증발하도록 한 후, 체리 토마토와 파사타를 넣은 후 섞어 준 후 약불에 5-6분간 조리한다.
4. 그 동안 끓는 소금물에 파케리를 넣고 절반 정도 익었을 때 건져낸다. (파스타 끓인 물은 한 국자 정도 따로 남겨 놓는다) 삶은 파스타를 소스가 있는 팬에 바로 넣고 남겨 놓은 파스타 삶은 물 1국자를 더해 요리를 마무리 한다.

레시피

LINGUINE AL POMODORO CON MELANZANE E PISTACCHI - 토마토와 가지 그리고 피스타치오 링귀니 파스타



시간: 50분 난이도 : 초급 分量 : 4인분

링귀니 320 g
썰어진 통조림 토마토 400 g
꼭둑썰기한 가지 300 g
껍질 채 토스트한 피스타치오 40 g
가염된 리코타 치즈 40 g
딜 잎 2/3
마늘 1쪽
엑스트라 버진 올리브 오일 20 g
간 맞출 소금과 후추



1. 물기 제거를 위해 가지에 소금 뿌려 약 20분간 채에 받쳐준다. 빠르게 씻어준 후 키친 타월로 물기를 제거한다.
2. 5 큰술 정도의 올리브 오일을 소스 팬에 넣고 껍질 깠 마늘을 넣고 가열한다. 가지를 넣은 후 약 5분간 조리한다. 골고루 익도록 잘 섞어준다. 썬 토마토와 딜 잎 약간도 넣어준다. 소스가 걸죽 해 지도록 줄여준다. 소금과 후추로 간한다.
3. 끓는 소금물에 링귀니를 넣어 삶아주고, 건져서 소스에 넣는다. 약불에서 몇 분간 섞어주고, 가염된 리코타와 다진 피스타치오를 올려 서빙한다.

레시피

BACCALA' CON SALSA DI POMODORO, CAPPERI E OLIVE NERE 염장 대구와 올리브, 그리고 케이퍼



시간: 35분 난이도: 초급 분량: 4인분

탈염한 대구 필렛 500g
갈색 양파 200g
다목적용 밀가루 100g
토마토 파사타(토마토 퓨레) 600g
엑스트라 버진 올리브 오일 40g
가염 케이퍼(탈염하기 위한) 30g
타자아스카 올리브 60g
화이트 와인 40g
오레가노 1큰술
간 맞출 파슬리
소금, 후추



흐르는 물에 반복해서 헹궈서 케이퍼의 염분을 빼준다. 염장 대구의 필렛에 뼈가 없는지 확인한다. 대구 조각을 껍질을 유지한 채 (조리할 때 생선의 모양을 유지시켜 줌으로) 약 3cm씩 4조각으로 자른다. 그리고 양파는 껍질을 벗기고 곱게 채 썬다. 소스 팬에 기름과 양파를 넣고 약한 불에서 부드러워 질 때까지 가끔 저어주면서 4~5분 정도 조리한다. 양파가 부드러워지는 즉시 기름을 팬에 남기지 않도록 주의하면서 따로 보관한다. 대구에 재빠르게 밀가루를 묻히고 불필요한 밀가루 가루는 털어 버린다. 불의 세기를 올리고 대구를 넣어 노릇노릇하게 뒤집어 가면서 한쪽에 1~2분 정도씩 구워준다. 구운 대구가 있는 팬에 백포도주를 넣고, 일단 증발하면 불을 낮추고 토마토 파사타를 넣는다. 여기에 볶아 놓은 양파, 올리브와 탈염된 케이퍼를 넣고 오레가노와 소금, 후추로 간한다. 아주 섬세하게 섞은 후 뚜껑을 덮고 약한 불에서 40분 정도 끓인다. 파슬리를 넣어 맛을 낸다.

레시피

TOMATO-TOPPED CHEESECAKE WITH GINGERNUT-FRESH BASIL CRUST WITH TOMATO JAM 토마토 잼 생강 쿠키와 바질 크러스트를 곁들인 토마토 토핑 치즈 케이크

분량 : 10~12인분

생강 쿠키와 바질 비스킷

크러스트

생강 쿠키(비스킷)
170g, 녹인 버터 110g,
설탕 2~3 큰술 (생강
쿠키의 단맛에 달려
있음), 신선한 바질 15-
30g(얇게 썬다)

토핑

토마토 파사타 170g
(토마토 퓨레), 물
125ml, 설탕 1큰술,
줄기 셀러리 1 개(잘게
썬다), 소금 1 큰술,
젤라틴

리코타 필링

리코타 치즈 전유 450g,
계란 노른자 2 개, 계란 1
개, 휘핑크림 4-5 큰술,
설탕 3-4 큰술, 레몬
1개 제스트 한 것 또는
여러 개의 순수한 레몬
추출물, 뿌리는 소금



생강 쿠키와 바질 크러스트는 치즈 케이크와 잘 어울리면서도 독특합니다. 여기다 토마토 잼을 곁들이면, 치즈 플레이트 처럼 다양한 재료의 맛을 즐길 수 있습니다.

비스킷을 분쇄하고 녹은 버터, 설탕 및 바질과 섞으세요. 필링을 만드는 동안 케이크 또는 파이 접시의 바닥에 넣어서 냉장고에 보관합니다.

믹싱볼에서 리코타를 으갠 다음 달걀 노른자와 달걀을 깨서 넣고 크림, 설탕, 레몬 제스트 또는 추출물, 소금을 넣으십시오.

차갑게 해둔 크러스트 위에 붓고 175 ° C 오븐에서 약 20 분 동안 굽거나 치즈 케이크가 노란색으로 바뀔 때까지 약간 굽습니다. 토핑을 만드는 동안 오븐에서 꺼내서 식힙니다

파사타에 물 1/2와 소금, 셀러리, 설탕을 넣은 다음 끓입니다. 10-15 분 또는 셀러리가 부드럽게 될 때까지 온도를 낮춰서 끓입니다. 불에 탈 우려가 있으면 물을 더 넣어 주세요. 한편, 젤라틴에 남은 물에 뿌려서 부드럽고, 걸쭉해 질 때까지 약 5 분 동안 그대로 두십시오.

토마토 소스와 셀러리를 눌러 셀러리 향이 최대한 나올 수 있도록 추출하고 고형물은 제거합니다. 연화 젤라틴을 토마토에 넣고 잘 섞은 다음 젤라틴이 완전히 녹을 때까지 중간 정도 낮은 열에서 조리하세요. 토마토 층이 얇고 균일 하도록 팬을 기울여 치즈 케이크 위에 변형 된 토마토 혼합물을 붓습니다. 냉장고에 넣고 서빙하기 전 까지 식히십시오.

캐러멜 토마토 잼

275 g sugar

설탕 275g, 산 마르자노 껍질을 벗긴

토마토 900g, 큰 소금, 바질 잎 약

7g(얇게 썬다)

바닥이 두꺼운 냄비에 설탕을 고르게 넣으십시오. 설탕이 녹고 착색되기 시작할 때까지 중간 정도의 낮은 불로 요리하세요. 캔 토마토 전체를 넣고 주스는 잘 보관해 주세요. 나무 스푼을 활용해 잼이 되도록 으깨고, 약간 갈색으로 변할 때, 설탕이 타지 않도록 주의하면서 보관해 둔 토마토 주스를 추가한 다음 약 1시간 동안 잼이 되도록 잘 자주 저어 주십시오.

레시피

CROSTATA DI POMODORI - 스위트 토마토 타르트



시간: 2시간 난이도: 고급 분량: 4인분

페이스트리 반죽
박력분 250g
버터 125g
백설탕 100g
계란 노른자 1개
소금 약간
레몬 제스트

필링 재료
백설탕 200g
마늘 8개
시나몬 가루 1tsp
바닐라빈 2개
토스트한 땅콩 75g
계란 4개
작은 잔 럼 1잔
넛맥가루 약간
홀토마토 통조림
(캔에 들은 껍질 벗긴 토마토) 500g
장식 할 아이싱 슈거



밀가루를 믹싱 볼에 넣고 약간의 소금을 뿌려 잘 섞은 다음 실온에 둔 버터를 넣어준다.

고운 빵가루와 같은 입자가 될 때까지 손가락으로 잘 섞어준다. 중간부분을 다시 한번 잘 섞어주고, 설탕과 레몬 껍질 제스트와 계란 노른자를 더해준다.

반죽을 재빠르게 짧은 시간 동안 섞어서 덩어리로 만든 다음 냉장고에 30분간 넣어 휴지 시킨다. 계란 노른자와 설탕을 부드러운 크림 상태가 될 때까지 섞어준다. 막자로 모든 향신료를 곱게 갈아준다. 럼과 함께 이를 계란과 설탕으로 만든 크림에 넣어준다.

토마토를 체에 거른 후 이를 (가급적 금속 재질이 아닌) 아주 고운 체에 부어 적어도 30 분정도 받쳐준다. 여기에서 나온 주스를 크림에 넣어주고, 계란 흰자 2개도 희게 거품을 내어 이때 같이 스페츨라로 조심스럽게 접어 주듯이 섞어준다. 타르트 가장 자리를 바삭한 페이스트리 반죽으로 세워준 후 미리 만들어 둔 속을 조심스럽게 부어 채워준다. 중 고온에서 미리 예열한 오븐에서 1시간 15분 동안 구워준다. 그릇 채로 식힌 후에 접시로 옮겨 담는다. 시나몬과 바닐라로 맛을 낸 아이싱 슈거를 뿌려준다.



더 맛있는 토마토 요리법을 보려면 우리의 웹사이트를 방문해 주세요.

<https://redgoldfromeurope.kr/recipes/>

회원사

아니카브는 73 개의 이탈리아 토마토 가공 회사를 대표하며
토마토 가공 관련 세계에서 가장 큰 대표적인 협회입니다.
산마르짜노 DOP 생산자의 80 %가 아니카브 회원입니다.
당사 웹 사이트에서 전체 회원사 목록을 찾을 수 있습니다.

<https://redgoldfromeurope.kr/member-companies/>





오랜 명예의 방법으로 보존됩니다.
이 아름다운 유럽 토마토는 최고 품질을 자랑합니다.

맛, 모양, 건강.
여러분의 식탁에
유럽의 본질의 맛을 전달 하기 위해 농장에서
직접 캔 속으로!



레드골드프롬유럽 모든 맛이 보존된, 완벽한 기술

행복이 가득한 집

DESIGN YOUR LIFESTYLE 생활을 디자인하면 행복이 더 커집니다

2019 8

최저 가격 혜택
구매 금액에 따라 제공하는 10% 할인 혜택
결제 시 카드 결제 시 카드 결제 수수료
카드 결제 시 카드 결제 수수료 1% 할인 혜택
카드 결제 시 카드 결제 수수료 1% 할인 혜택

모든 재가 비 제공
카드 결제 시 카드 결제 수수료 1% 할인 혜택
카드 결제 시 카드 결제 수수료 1% 할인 혜택
카드 결제 시 카드 결제 수수료 1% 할인 혜택

자연을 가득한 집

소반의 입금까지 쓸모 | 고창으로 힐링 여행을 떠나야 하는 이유
디자인이 예쁜 소파 31 | 미쉐린 스타 셰프 4인의 초대장
워런 버핏과 빌 게이츠가 빠진 카드 게임, 브리지 | 전철한 저란고지 안내서

₩ 6,900

11월 11일 11:11

레드 골드 프롬 유럽 (RED GOLD FROM EUROPE): 당신을 위해 보존된 가장 '맛진' 토마토

우울한 날, 지친 후회, 피곤한 아침, 모든 것이 다들 잊고 버려진 것들 속에서 살아남아, 건강하고, 모두가 좋아하는 맛을 만드는 것 같습니다. 그리고 행복하게 지내는 삶은 사랑하는 사람들과 함께 지내는 것입니다. 그래서 오늘 밤 맛있는 저녁 식사를 즐기면서 끝까지 맛있게 먹고 싶은 토마토를 찾습니다. 맛있게 먹고 싶은 토마토는 맛있게 먹고 싶은 토마토입니다. 맛있게 먹고 싶은 토마토는 맛있게 먹고 싶은 토마토입니다. 맛있게 먹고 싶은 토마토는 맛있게 먹고 싶은 토마토입니다.

레드 골드 프롬 유럽 (RED GOLD FROM EUROPE)은 맛있게 먹고 싶은 토마토를 보존하는 완벽한 기술을 보유하고 있습니다. 맛있게 먹고 싶은 토마토를 보존하는 완벽한 기술을 보유하고 있습니다. 맛있게 먹고 싶은 토마토를 보존하는 완벽한 기술을 보유하고 있습니다.

REDFROMEUROPE

ENJOY YOUR EUROPE

olive

Cook | Eat | Explore | People

팝 여행과 푸드

세계 각국을 여행하며 맛보는 음식과 푸드를 소개하는 여행 가이드북

Cook: 요리하는 즐거움, 맛있게 먹는 방법, 레시피, 요리 팁

Explore & Dining: 여행지의 맛집, 레스토랑, 카페, 호텔, 숙박 시설

People: 여행지의 문화, 역사, 예술, 공연, 축제, 행사

레드 골드 프롬 유럽 (RED GOLD FROM EUROPE): 당신을 위해 보존된 가장 '맛진' 토마토

레드 골드 프롬 유럽 (RED GOLD FROM EUROPE)은 맛있게 먹고 싶은 토마토를 보존하는 완벽한 기술을 보유하고 있습니다. 맛있게 먹고 싶은 토마토를 보존하는 완벽한 기술을 보유하고 있습니다. 맛있게 먹고 싶은 토마토를 보존하는 완벽한 기술을 보유하고 있습니다.

REDFROMEUROPE

ENJOY YOUR EUROPE

행복이 가득한 집

올리브 매거진

레드골드프롬유럽. 모든 맛이 보존된, 완벽한 기술

**RED GOLD FROM EUROPE.
THE ART OF PERFECTION,
PRESERVED FOR YOUR TABLE.**



A world without canned tomatoes wouldn't be the same without those from the European Mediterranean, proposed for your table by ANICAV, the Italian Association of Canned Vegetable Industries. Let yourself be conquered by these small masterpieces bursting with all the flavour of their European origin, tradition and culture. Whole peeled tomatoes, chopped tomatoes and pureed tomatoes – passata: full of flavour for you to enjoy all year long, perfect for your recipes and so healthy, rich with vitamins and minerals. Essential ingredients for the classic Italian dish Spaghetti with tomato sauce and Pizzas, they are also wonderful in dishes from all over the world! Ideal for soups, fish dishes, cooked with cauliflower and scrambled with eggs or tasty as a spicy dipping sauce with fried crisp tofu in China! Add them to Kimchi and Bapsang for the best taste and health benefits in Korea! And why not? ... A mouth-watering Ramen with tofu in Japan! Wherever you are, your own delicious cooking will be even tastier when you stir in a can of tomatoes from Europe. Versatility, ease of use, high-quality, traceability, a unique taste, nutritional and health benefits!

**IN SHORT: RED GOLD FROM EUROPE! FOR ASIA!
EVERY DAY WITH YOU FOR YOUR TABLE.**

Discover more at redgoldfromeurope.jp/kr/en

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 

ENJOY IT'S FROM EUROPE

ANICAV
CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION
THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

PRESERVES & SAUCES

one for the US market (EU Red Gold Usa) - a mature market where the Italian sounding phenomenon damages our products and subtracts significant market shares. Both projects - which will be developed in the three-year period 2019-2021 - are aimed at promoting the consumption of tomato derivatives and increasing and consolidating exports in these areas", he adds.

SPECIALTIES AND REGIONAL ORIGIN
The trends abroad vary according to the country of reference and the relative eating styles. "In places where the local cuisine is scarcely related to tomato-based products, the sector of ex-

CIRIO AND PETTI BET ON BILLBOARDS AND IN STORE ACTIVITIES

For Cirio branded products, Conserve Italia focuses on promotions based on a contextual trade marketing or marketing activity, through in-store materials, billboards at points of purchase or online campaigns on distributors' websites. "With these supports, the promotional lift increases and the brand is not damaged by activities that are reflected on its price that put it in direct comparison with the distributor's first prices or brands," says Conserve Italia's Export Marketing Manager Sandra Sangiulio.

Gruppo Petti's most effective activity abroad is represented by promotional sales combined with in-store tastings. "We have carried out these activities through the use of promoters who have the task of educating and guiding the consumer in the choice of the tomato product and in its use in the kitchen," says Vera Epitane, Marketing Manager of Gruppo Petti.

PRESERVES & SAUCES

INCREASINGLY SUSTAINABLE PACKAGING

Packaging plays an increasingly important role and is an element of differentiation. Alongside the classic glass jars and cans, the use of Tetra Recart packaging is growing as it is chosen by an ever increasing number of companies for its greater environmental sustainability. Frutages, licensee of the Almarora Bio brand, for example, is increasingly focusing on eco-friendly packaging such as poly laminated paper: "We have long established business relationships with foreign distribution chains, particularly in Germany where our promotional activity involved two new Almarora Bio products: 100% Italian organic tomato pulp and purée in Tetra Recart packages mainly composed of renewable raw materials, such as wood fibres obtained from FSC certified forests," says Giorgio Alderani, Frutages' Commercial and Marketing Director. "Inspired by the environment, therefore, but also practically, given by a packaging that saves space in the pantry and reduces the weight of shopping bags.

Especially in Europe the use of basic ingredients in the kitchen, such as purée, pulp, peeled tomato, is spreading



**RED GOLD FROM EUROPE.
THE ART OF PERFECTION,
PRESERVED FOR YOUR TABLE.**

A world without canned tomatoes wouldn't be the same without those from the European Mediterranean, proposed for your table by ANICAV, the Italian Association of Canned Vegetable Industries. Let yourself be conquered by these small masterpieces bursting with all the flavour of their European origin, tradition and culture. Whole peeled tomatoes, chopped tomatoes and pureed tomatoes – passata: full of flavour for you to enjoy all year long, perfect for your recipes and so healthy, rich with vitamins and minerals. Essential ingredients for the classic Italian dish Spaghetti with tomato sauce and Pizzas, they are also wonderful in dishes from all over the world! Ideal for soups, fish dishes, cooked with cauliflower and scrambled with eggs or tasty as a spicy dipping sauce with fried crisp tofu in China! Add them to Kimchi and Bapsang for the best taste and health benefits in Korea! And why not? ... A mouth-watering Ramen with tofu in Japan! Wherever you are, your own delicious cooking will be even tastier when you stir in a can of tomatoes from Europe. Versatility, ease of use, high-quality, traceability, a unique taste, nutritional and health benefits!

**IN SHORT: RED GOLD FROM EUROPE! FOR ASIA!
EVERY DAY WITH YOU FOR YOUR TABLE.**

Discover more at redgoldfromeurope.jp/kr/en

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 

ENJOY IT'S FROM EUROPE

ANICAV
CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION
THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

이탈리안 푸드

보도자료

May 2, 2019 토마토의 땅에서 드리는 인사 >>>

<https://bit.ly/2Di2bc8>

June 30, 2019 토마토의 땅에서 드리는 인사 >>>

<https://bit.ly/35yMLwt>

October 27, 2019 할로윈, 초 간단 토마토 레시피로 즐기세요! >>>

<https://bit.ly/2KPmKRw>



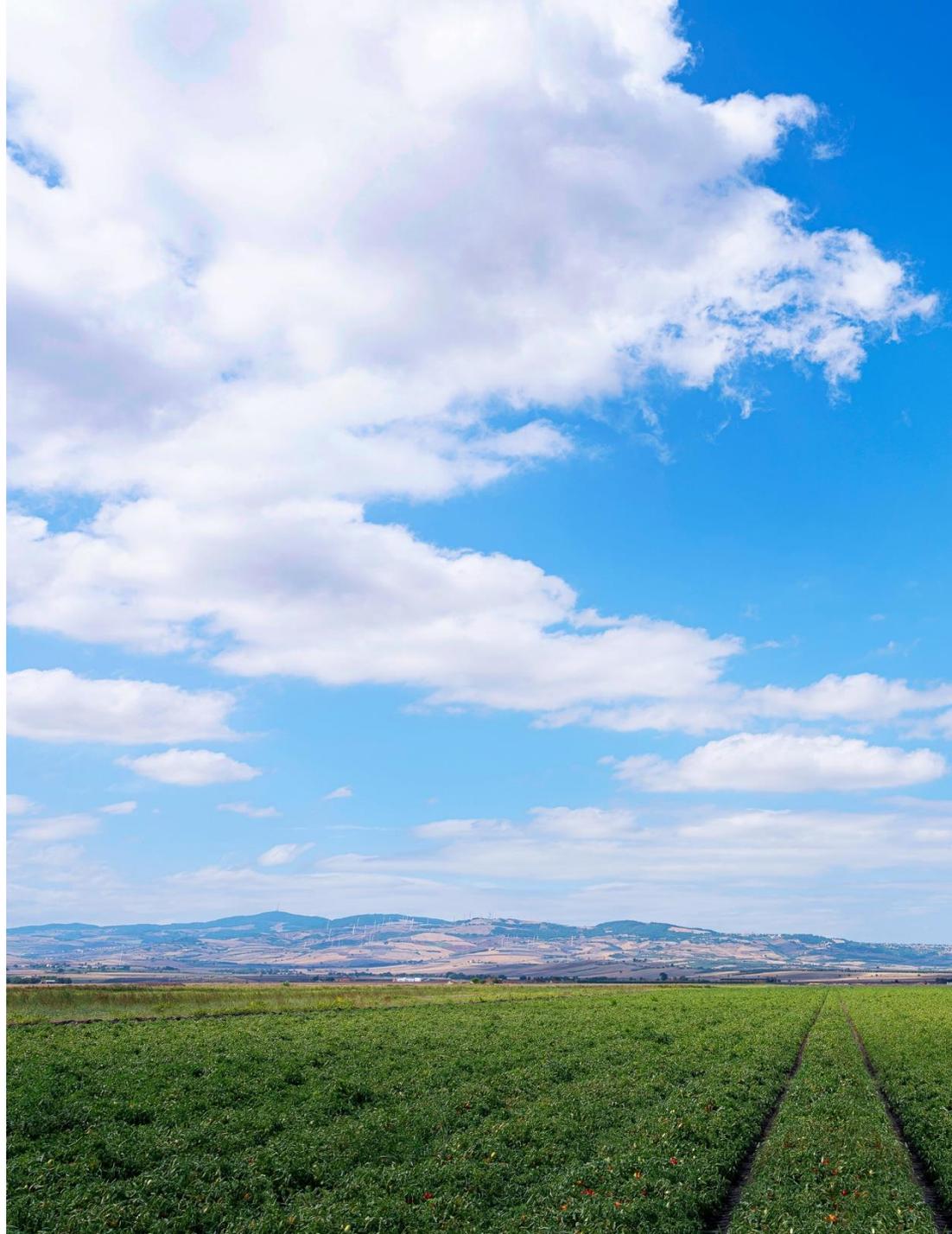
프레스 리뷰

COOKING CLASS WITH TOMATO &
KIMCHI >>> <https://bit.ly/2R9Xsll>

한식은 모두에게 평등하고 정을 나누는
음식 >>> <https://bit.ly/33w2haW>

교통사고로 미각 잃은 요리책 60권 저자...
“단맛부터 조금씩 돌아왔죠”>>>
<https://bit.ly/37OugpB>

"세계적 맛컬럼니스트, 한식을 말하다" 말레나
스필러 방한 >>> <https://bit.ly/37NSxfq>



2020년 보기



2020년 푸드 위크 코리아에서 만나요 !!!
놀라운 쿠킹 시연으로 여러분의 입맛을 기쁘게 해 드리겠습니다.
토마토의 땅으로의 놀라운 프레스 투어가 여러분을 기다리고 있습니다.
참여 하려면, 신청서를 작성해 주세요.

우리는 여러분을 만나고 싶습니다!

컨택 포인트

Sally

sally@redgoldfromeurope.com

Manuela Barzan

m.barzan@redgoldfromeurope.com

레드골드프롬유럽! 아리카브. Viale della Costituzione
Centro Direzionale Isola F3, Naples, - 80143 Italy

**Red Gold From Europe SNS와 친구를 맺어 주세요!
토마토 관련 다양한 정보를 신속하게 받아 보실 수 있습니다.**

-  <https://redgoldfromeurope.kr/ko>
-  <https://www.facebook.com/RGFESK/>
-  www.instagram.com/redgoldfromeuropekorea
-  <https://twitter.com/redgoldkorea>
-  <http://rebrand.ly/rgfe-video120kr>

[Download our video](#)

