

2021 년 레드골드프롬유럽 푸드 행사에 초대 합니다 ! '코엑스 푸드 위크'



유럽의 토마토는 태양의 과일이라고 말할 수 있습니다.

햇볕이 가장 뜨거울 때인 7 월에서 9 월 사이에 향, 풍미, 달콤함이 가장 절정에 도달하여 영양가 있는 토마토가 만들어 지게 됩니다. 이렇게 풍성하고 비옥한 땅에서 자라서 완전히 잘 익었을 때 수확되어 오랜 세월을 걸친 전통적인 방법으로 보존된 캔 토마토는 품질, 풍미, 건강, 다재다능 함에 최고입니다.

여름의 달콤한 맛을 그대로 느낄 수 있도록 레드골드프롬유럽의 보존 토마토를 소개하기 위한 행사를 마련했습니다. 코로나로 인해 모두 어려운 시기를 겪고 있지만, 방역 수칙을 철저히 지키면서 진행되는 유럽에서 온 레드골드프롬유럽의 보존 토마토를 맛보시고, 행복한 시간이 되시길 바랍니다.

레드골드프롬유럽 푸드 위크 코리아 행사 일정

레드골드프롬유럽은 11 월 24 일(수)부터 11 월 27 일(토) 열리는 푸드 위크 코리아 전시 행사에 참여합니다. 매일 오전 11 시 30 분부터 오후 2 시 30 분까지 셰프가 진행하는 '쿠킹 세션'과 시식이 진행이 될 예정이고, 아니카브 회원사들이 만든 다양한 종류의 캔 토마토가 전시될 예정입니다.

코엑스 A 홀 911 번 부스를 방문하여 여러 음식에 활용도가 최고인 아주 맛있는 유럽의 보존 토마토를 만나 보세요 !

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



레드골드프롬유럽은 100% 유럽에서 제조한 이태리 보존 토마토 (칸토마토)를 알리기 위해 구성된 유럽 연합의 프로젝트입니다. 레드골드프롬유럽은 아니카브(ANICAV, 이탈리아 통조림 야채 산업 협회)가 관리하는 캠페인의 슬로건이며 유럽위원회가 한국에서 보존(통조림) 토마토를 홍보하기 위해 공동 자금을 지원했습니다.

1945년에 설립된 아니카브는 90개 회원 (이 중 73개는 토마토 가공 분야)을 보유한 세계 최대의 야채 통조림 기업 협회입니다. 아니카브 회원은 이탈리아에서 가공된 모든 토마토의 60% 이상을 차지하며 전 세계에서 생산되는 거의 모든 껍질을 벗긴 토마토를 생산합니다. 또한 15개의 회원사는 산마르자노(PDO San Marzano) 보존 토마토 제품을 생산합니다 (해당 컨소시엄에 속한 회사의 약 80%).

보존 토마토 관련 정보와 새로운 레시피가 궁금하다면, 레드골드프롬유럽 앱을 다운로드 하거나 공식 웹사이트와 SNS를 방문해 주세요!!

- 웹사이트 <https://redgoldfromeurope.kr/ko>
- Facebook @RGFESK <https://www.facebook.com/RGFESK/>
- Instagram @redgoldfromeuropeskorea www.instagram.com/redgoldfromeuropeskorea
- Twitter @redgoldkorea <https://twitter.com/redgoldkorea>
- 애플 앱 스토어 <https://rebrand.ly/GTFE-AppStore>
- 구글 플레이 스토어 <https://rebrand.ly/GTFE-PlayStore>

맛있게 드세요!, 유럽에서 왔습니다!
The Red Gold from Europe Team
sally@redgoldfromeurope.com

REDGOLDFROMEUROPE.KR

Follow us on   



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

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

