

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

Media Release-20-12, 2021

## 요리를 쉽고 맛있게 만드는 레드 골드 캔 토마토!



삶의 가장 큰 즐거움 중의 하나인 싱싱하고, 강렬한 붉은색, 즙이 풍부한 토마토를 즐길 수 있는 것은 매년 아주 짧은 기간만 가능합니다. 그러나 토마토로 만든 맛있는 겨울용 소스와 수프가 많다면 우리는 뭐든지 할 수 있지 않을까요?

가장 좋은 품질의 통조림 토마토가 필요한 이유입니다. 비옥한 땅에서 자라고, 가장 잘 익었을 때 수확하고, 토마토의 질감과 향이 그대로 보존된 레드골드프롬유럽(Red Gold from Europe)!

성숙도가 절정에 달했을 때 수확한 다음 유서 깊은 방식으로 보존 처리된 감미로운 유럽 산 토마토는 품질, 맛, 아름다운 외형과 영양가 면에서 단연 최고라 할 수 있습니다. 다른 통조림 토마토를 만들 때 들어가는 첨가물이나 조미료를 전혀 넣지 않고 오직 토마토 만으로 만든 것이 바로 레드골드 캔 토마토입니다.

오늘날 전세계 선반에서 발견되는 레드 골드 캔 토마토는 다양한 요리를 만족시키며, 각 제품마다 고유한 맛이 있다. 우리가 만들려고 하는 요리에 어떤 종류의 캔 토마토를 사용해야 할까요? 항상 그렇듯이 우리가 알면 알수록 더 나은 선택을 할 수 있다.

REDGOLDFROMEUROPE.KR

Follow us on



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

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



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

가장 사랑 받고 많이 사용되는 레드 골드 캔 토마토는 껍질을 벗긴 홀토마토, 다진 토마토, 토마토 파스타 (토마토 퓨레), 체리 토마토, 토마토 페이스트 등 5 가지 종류입니다. 토마토캔으로 만든 건강하지만, 만들기 쉬운 요리를 소개 합니다

레드골드프롬유럽과 함께라면 휴일에 만들 수 있는 요리가 무궁무진 합니다. 토마토캔으로 만든 건강하지만, 만들기 쉬운 요리로 크리스마스와 새해를 축하해 보세요!!!

레드골드프롬유럽은 100% 유럽에서 제조한 이태리 캔 토마토를 알리기 위해 구성된 유럽 연합의 프로젝트입니다.

요리; 한지혜 요리연구사

푸드스타일링팀 '키친소노마' 대표.

'웨딩다이어트 100 일이면충분해''터키가정식'의 저자이며 수요미식회, 맛남의광장, 편스토랑등의 방송 푸드스타일링을 맡아 진행했으며 현재는 푸드스타일링 업무를 함께하며 숙명여자대학원에서 전통식생활을 배우며 한식과 양식을 두루 공부하고 있다.

### 토마토 소스 구운 뇨끼



#### 재료 :

감자 5 개, 밀가루 1 컵, 소금 약간 후추 약간 , 파슬리 1 작은술

소스 : 토마토캔반개, 오래가노 1 작은술, 마늘 10g, 양파 반개 , 올리브오일 2 큰술, 소금 1/2 작은술, 후추 1/2 작은술

1. 양파와 마늘은 잘게 다져 올리브 오일에 투명해 질 때까지 볶아줍니다.
2. 토마토 홀도 다져서 준비하고 볶아둔 양파 마늘에 소스 재료를 넣어 약불에 5 분 졸여 줍니다.
3. 감자는 껍질을 제거하고 삶아 준 후 꺼내어 으개 줍니다.
4. 으갠 감자에 밀가루와 소금 후추 파슬리를 넣고 반죽을 해줍니다.
5. 한입크기로 반죽을 만들어 구워줍니다.
6. 만들어둔 소스를 얹어 먹습니다.

REDGOLDFROMEUROPE.KR



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

Follow us on



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



## 메네멘



### 재료 :

토마토반캔, 마늘 4 개, 양파 1/4 개 2 큰술 분량, 토마토 10 개 또는 토마토 한개, 소세지 5 개, 계란 2 개, 소금 1/2 작은술, 후추 1/2 작은술, 올리브 오일 2 큰술, 이탈리아 파슬리 3 줄기 또는 마른 파슬리가루 1 작은술

1. 방울토마토는 반으로 자르고 양파와 마늘은 잘게 다져줍니다.
2. 테이블에 바로 올릴 수 있는 팬에 올리브오일을 두르고 토마토와 양파, 마늘을 볶아줍니다.
3. 칼집낸 소세지를 넣어 칼집낸 부분이 벌어질 때 까지 볶아주고 계란을 간격을 두고 올려 줍니다.
4. 팬에 크기가 맞는 뚜껑을 덮어 약불에 5 분정도 계란이 반숙이 될 정도로 익혀주고 마지막으로 다진 이탈리아 파슬리를 올려 마무리합니다.

## 토마토 채소 샐러드 (터키식)



### 재료 :

토마토 1 캔, 오이 1 개, 양파 1/2 개, 마늘 2 개, 고추 반개, 올리브오일 2 큰술, 소금 1 작은술, 후추 1 작은술, 칠리파우더 1/2 작은술, 레몬즙 2 큰술, 파슬리 가루 또는 파슬리 약간

1. 토마토 오이 양파는 1cm 크기로 썰어줍니다.
2. 고추와 마늘도 잘게 다져줍니다.
3. 올리브오일 소금 후추 레몬즙 칠리파우더와 파슬리 가루를 넣고 섞어줍니다.
4. 냉장고에 30 분 이상 두었다가 먹으면 맛있습니다.

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

## 올리브토마토밥



재료 :

쌀 400g 토마토 1 캔, 물 350ml, 올리브오일 반컵, 마늘 2 개 약 10g, 올리브 2 큰술

1. 쌀은 깨끗히 씻어 불려 준비합니다.
2. 쌀에 마늘을 다져 넣고 올리브유에 3 분정도 볶아줍니다.
3. 볶아진 쌀에 물을 넣고 토마토 홀과 올리브를 넣고 센불에 3 분 끓여줍니다.
4. 끓으면 중불에 10 분 끓여줍니다.

더 맛있고 토마토 향이 많이 나는 요리법을 원하시면, 우리의 웹사이트와 공식 SNS 를 방문하세요. 즐거운 성탄절 보내시고 새해 복 많이 받으세요!

웹사이트

<https://redgoldfromeurope.kr/ko>

Facebook @RGFESK

<https://www.facebook.com/RGFESK/>

Instagram @redgoldfromeuropekorea

[www.instagram.com/redgoldfromeuropekorea](http://www.instagram.com/redgoldfromeuropekorea)

Twitter @redgoldkorea

<https://twitter.com/redgoldkorea>

애플 앱 스토어

<https://rebrand.ly/GTFE-AppStore>

구글 플레이 스토어

<https://rebrand.ly/GTFE-PlayStore>

있게 드세요!, 유럽에서 왔습니다!

The Red Gold from Europe Team

[sally@redgoldfromeurope.com](mailto:sally@redgoldfromeurope.com)

주의 - 이 보도자료의 내용은 작성자의 견해일 뿐이며 그 책임은 전적으로 작성자인 '그' 또는 '그녀'에게 귀속됩니다. 유럽 위원회는 이 보도자료에 포함된 내용이 그 어떤 용도로 사용되더라도 책임을 지지 않습니다.

REDGOLDFROMEUROPE.KR

Follow us on



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

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

