

分享欧洲的“红金”西红柿

分享爱与健康

文心



5月25日，来自欧洲的“红金”招待晚宴在丽思卡尔顿酒店举行。欧洲联盟驻华代表团农业参赞Damien PLAN先生、意大利对外贸易委员会北京办事处副代表Roberto Cafieco先生等分别发表了致辞。来自媒体和食品行业的贵宾共同畅享了来自欧洲的红金西红柿制作的美食。

红色，可以说是镌刻在中国人DNA中的印记。红色代表喜庆，红色代表热情，红色是激情澎湃的，红色也是富有感染力的。

有这么一种红色的果实，它既是水果也是蔬菜；它是一种常见的食物但在口味、品质和营养方面拥有卓越表现；它的粉丝遍布全世界，甚至有自己的节日和博物馆；它的历史绵延悠长，却只在近现代才作为食材进入厨房。

意大利罐装蔬菜工业协会（ANICAV）负责人为晚宴嘉宾介绍了享有“红金”美誉的欧洲保藏西红柿产品。

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？

资料显示：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，无论是去皮整颗西红柿、切粒西红柿、西红柿泥亦或是樱桃番茄，都秉承着同样的卓越标准，让烹饪变得轻松惬意，却让菜肴更加美味营养。

同时，在营养方面西红柿的含糖量和脂肪量很低，富含矿物质盐和维生

素，蛋白质的含量也不低，尤其是被誉为“抗氧化剂”的番茄红素，对于抗衰老和心血管健康等各方面都有益。西红柿还能促进消化，帮助食物尤其是淀粉类食物的消化和吸收。

这一次，来自欧洲的红金终于抵达北京，在高端连锁超市婕妮璐和婕妮王的10家门店开展零售促销推广。向中国消费者展示丰富多彩的优质欧洲罐装西红柿产品。

百闻不如一见，百见不如一尝，晚宴嘉宾共享了非凡饮食艺术的魅力，共同揭晓欧洲红金西红柿的真实品质！

