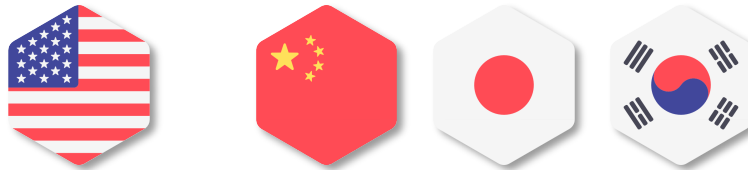




# RED GOLD FROM EUROPE

***EXCELLENCE IN EU PRESERVED TOMATOES  
IN USA, CHINA, JAPAN AND SOUTH KOREA.***



**Parma – October 24th 2019**

# EU RED GOLD USA

- **Duration:** 3 year-project from 1 March 2019
- **Proposing Organisation:** ANICAV
- **Main objective:** increase exports of European preserved tomatoes in the US market
- **Target Groups:**
  1. Professionals working in distribution
  2. Ho.Re.Ca.
  3. Opinion leaders
  4. Consumers of medium and high socio-economic status
- **Target Cities:** “key influencer” for food: New York, Chicago, San Francisco, Las Vegas and Miami

# EU RED GOLD ASIA

- **Duration:** 3 year-project from 1 March 2019
- **Proposing Organisation:** ANICAV
- **Main objective:** increase exports of European preserved tomatoes in China, Japan and South Korea
- **Target Groups:**
  1. Professionals working in distribution
  2. Ho.Re.Ca.
  3. Opinion leaders
  4. Consumers of medium and high socio-economic status
- **Target Cities:** “key influencers” for food: Shanghai, Beijing, Guangzhou, Tokyo, Osaka, and Seoul

# COMMUNICATION STRATEGY AND VISUAL CAMPAIGN B2B E B2C.



USA

# COMMUNICATION STRATEGY AND VISUAL CAMPAIGN B2B E B2C.



China



Japan



South Korea

# WEBSITE





## History of a masterpiece.

The tomato plant – a semi-wild species with small berries - originated in Peru three thousand years before the arrival of the European conquerors in Cortès' retinue; its use for cooking was widespread among the Mayas and Aztecs who cultivated it with maize and called it "xitomatl". The variety that arrived in Europe much later, brought by the Spanish ships, was improved and more digestible, and it had already become an essential ingredient at the table of the great Emperor Montezuma. In Europe, however, it was greeted with some suspicion and considered unpalatable, and even poisonous by some. It was first used in European cooking in the 18th century, as recorded by historians, naturalists, courtiers and cooks. The first recipe for the classic tomato sauce was by Francesco Leonardi, cook for Empress Catherine the Great of Russia; from that moment on, nothing would stop the glorious rise of the tomato and in only a short time it would become a favoured ingredient, whether for royal banquets or the simple fare of the humble.

Pages «Tomatoes»



## Organoleptic properties, golden properties.

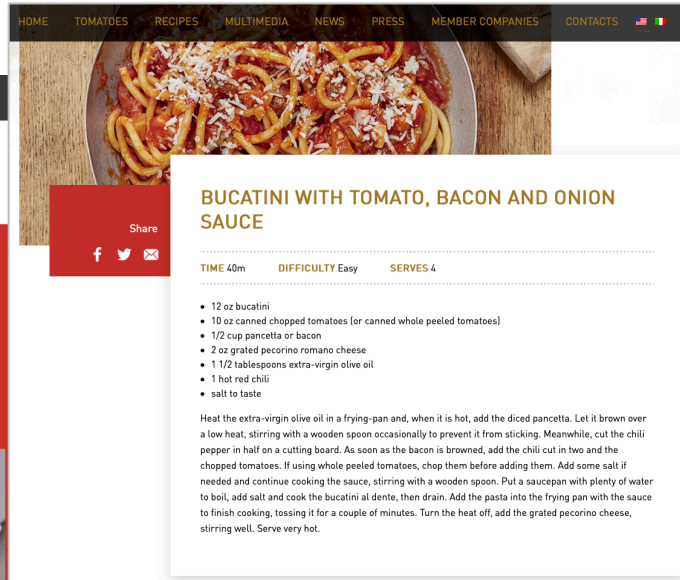
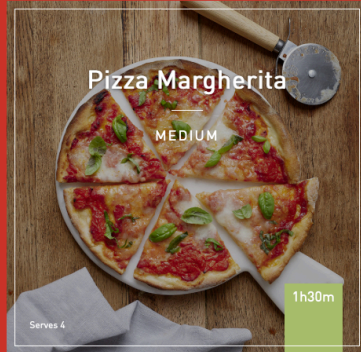
Tomatoes are naturally low in sugars and fats but rich in vitamin A, vitamin C, potassium, minerals, fibres and antioxidants like lycopene, making them a concentrated burst of beneficial substances. All the energy they have accumulated under the Mediterranean sun is transferred to every dish, as a burst of taste and nourishment. The tomatoes used by the tomato-processing industry are harvested only when fully ripe, when their flesh is red and juicy but still firm enough to be processed. All industrial tomato-processing today is regulated by laws and standards on the raw materials, and the information/claims printed on the labels.

# WEBSITE

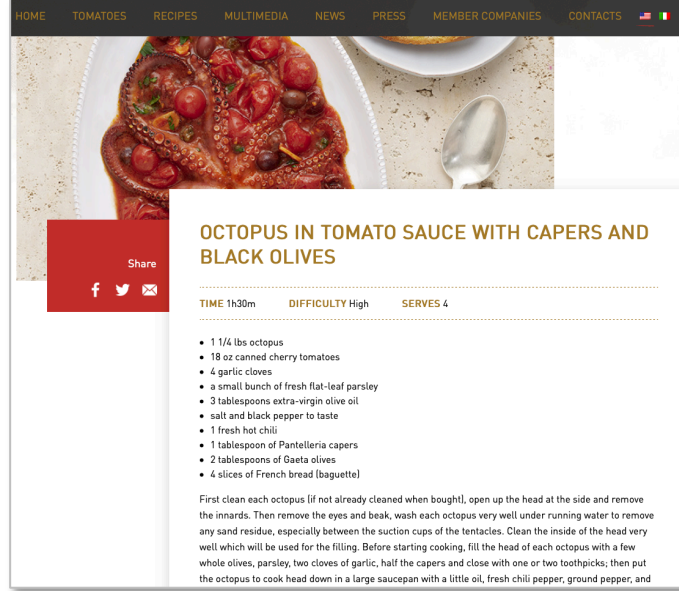
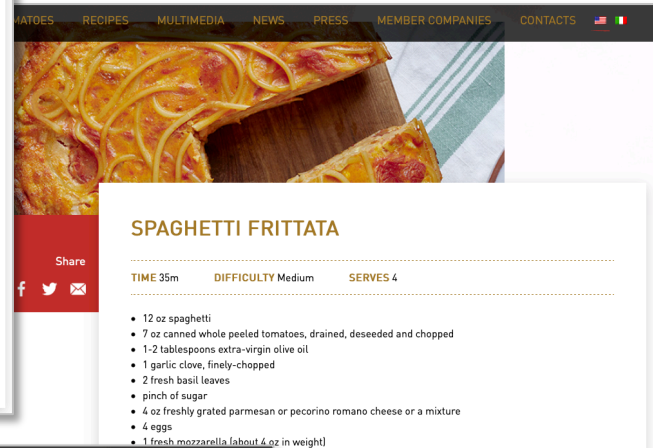
*Tomatoes inspire recipes.*

## Traditional dishes

The recipes below are dedicated to the prince among ingredients: red, aromatic tomatoes grown under the Mediterranean sun. Flicking through them you can see that nothing is more versatile than canned tomatoes, to create an infinite number of different dishes in simple, healthy but delicious cookery. Just a few quick gestures to open the can and transform it into a masterpiece to bring to your table.





Pages «Recipes»




Heat the oil in a frying-pan over a medium heat and sweat the garlic starting to caramelize. Add the tomatoes, half of the basil and a pinch of chili pepper over a gentle heat for at least 15 minutes. Bring for 10 minutes, cook the spaghetti in plenty of boiling salted water in a large heat-proof bowl and add the warm tomato sauce. Mix well and top with the mozzarella thinly. Mix the eggs in a bowl with the grated parmesan




# WEBSITE

HOME TOMATOES RECIPES **MULTIMEDIA** NEWS PRESS MEMBER COMPANIES CONTACTS  


## MULTIMEDIA




**PHOTOS**  
See all



**PROMOTION**  
See all



**VIDEOS**  
See all

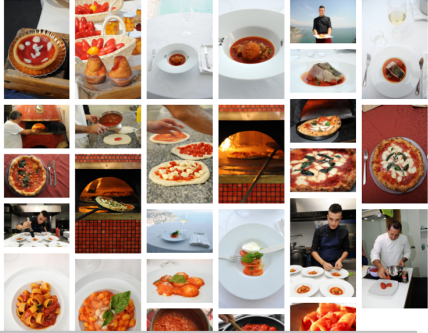


**GALLERY**  
See all

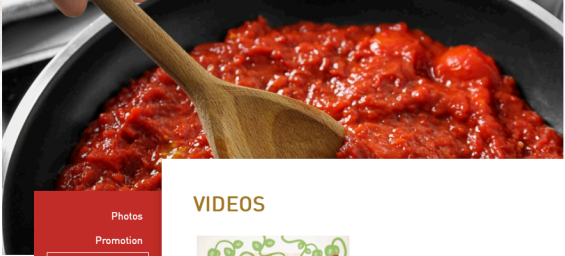
PHOTOS

Photos  
Promotion  
Videos  
Gallery

### Cooking





Pages «Multimedia»



PHOTOS

Photos  
Promotion  
Videos  
Gallery

### VIDEOS




PHOTOS

Photos  
Promotion  
Videos  
Gallery

### PROMOTION

- Visual GTFE Campaign 2019
- GTFE Brochure 2019



PHOTOS

Photos  
Promotion  
Videos  
Gallery

### GALLERY

- 7 August 2019  
ACF Chefs
- 9 July 2019  
Specialty Food – Frontburner 2019
- 9 July 2019  
Fancy Food Summer Edition 2119
- 8 July 2019  
Food Awards 2019 – Specialty Food Association
- 24 June 2019  
Restaurant Weeks – New York, 21/27 June 2019

HOME TOMATOES RECIPES MULTIMEDIA **NEWS** PRESS MEMBER COMPANIES CONTACTS  

---

  
Giovanni De Angelis  
ANICAV, Direttore Generale

1 July 2019  
**ANICAV, la filiera del pomodoro al SFFS 2019**

---



21 June 2019  
**ANICAV "Framework Agreement for the next processing season in Centre-South Italy drawn up"**

---

  
PRESENTS THE  
**FANCY FOOD SHOW**

18 June 2019  
**Greatest Tomatoes from Europe! Delicious tomatoes to taste at Summer Fancy Food in New York**

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

# WEBSITE

## PRESS RELEASES

[See all](#)

## PRESS KIT

[See all](#)

## PRESS REVIEW

[See all](#)

[Press Releases](#)

[Press Kit](#)

[Press Review](#)

## PRESS RELEASES

20 August 2019

### Best wishes for your summer from Red Gold from Europe!

With a refreshing recipe, Red Gold from Europe and ANICAV wish you all a wonderful summer. Golden from the Mediterranean sun and red thanks to the tomatoes that have always been able to cross borders and oceans throughout their history.

[Download](#)

---

6 August 2019

### Great Cooking Demonstration and Greatest Tomatoes from Europe

August 5, 2019 – Orlando, FL – Thank you for joining the Federation National Convention as we celebrate canned tomatoes. We hope you enjoyed the entree Executive Chef Vincenzo D'Antonio as you tasted black olives, anchovies and capers) and Delectable bacon! And how much fun was the Pirate Welcome!

11 July 2019

### Red Gold from Europe! is truly Mother Nature at her finest!

**ATTACHMENTS**

[Newsletter FrontBurner - Fancy Food Show Summer edition 2019](#)

---

11 July 2019

### Food & Beverage – June edition 2019

**ATTACHMENTS**

[F&B Food edition 2019](#)

---

3 July 2019

### Food Network Magazine

**ATTACHMENTS**

[Article](#)

---

30 June 2019

### Food & Beverage – Magazine – June 2019

**ATTACHMENTS**

[Food & Beverage Magazine - June 2019](#)

---

25 June 2019

### Fancy Food Show – Show Daily n.3

**ATTACHMENTS**

[Show Daily n.3 - FFS](#)

[Press Releases](#)

[Press Kit](#)

[Press Review](#)

## PRESS KIT

**Launch of 3-year promotional campaign Greatest Tomatoes from Europe**


[Download](#)

«Press» section with «Press releases», «Press kit» and «Press Review» menus


홈 토마토 레시피 멀티미디어 뉴스 프레스 회원사 제휴제안

## 보도 자료


ANICAV는 100 명 이상의 회원이 보유하고 있으며 세계에서 가장 큰 토마토 가공 회사 대표 단체 중 하나입니다. ANICAV는 70 년이 넘는 역사 속에서 공공 기관 및 기업과의 끊임없는 대화와 새로운 계획, 그 분야에서의 긴밀한 관계를 보여 주면서 항상 미래를 바라 보았습니다. 웹 사이트의 이 섹션에는 ANICAV의 역동성과 세계 시장의 일원으로 활발한 미션을 지속적으로 수행하는 것을 증명하는 모든 보도 자료가 포함되어 있습니다.



**보도자료**  
모두 보기



**프레스 키트**  
모두 보기



**프레스 리뷰**  
모두 보기

홈 토마토 레시피 멀티미디어 뉴스 프레스 회원사 제휴제안

## 토마토缶活用レシピ

イタリアンレシピ

地中海の太陽の下で育った赤く芳醇のトマトを、シンプルで健康的で美味しいレシピでご紹介します。旬は夏ですが、手軽に缶詰でも美味しくいただけるのがトマトの魅力です。そのままみずみずさを味わったり、煮込んで旨みを出汁に使ったり、パスタや、おかずだけではなくトマトを使ったスイーツもおすすめてます。

甘いトマトのタルト

簡単

分量 4人分

2時間

ハーブとスパイスのバター・スプラバス

簡単

分量 4人分

35分

トマトとカブ菜のソーセージ煮

簡単

分量 4人分

30分

トマトソースのスパイシーチキン・ルーラード

簡単

分量 4人分

1時間15分

なす、松の実とパン粉入りのスパゲッティ

中級

分量 4人分

45分

エビとボルチーニ茸のリゾット

中級

分量 4人分

1時間

トマトソースとエビのキノア

簡単

分量 4人分

55分

イカのパツチェリ

簡単

分量 4人分

45分


野菜のラザニア

中級

分量 4人分

1時間10分

主页 番茄 食谱 多媒体 新闻 媒体资料 成员 联系



Share

f t e

## 马里纳比萨

TIME 1小时30分钟 DIFFICULTY Medium SERVES

面团:

- 400克白面粉
- 15克新鲜酵母
- 200毫升水
- 盐调味

面层:

- 400g罐装去皮小番茄
- 2-3片蒜瓣
- 2-3茶匙干牛至
- 40克特级初榨橄榄油
- 盐和新鲜的黑胡椒粉

在温水中溶解酵母，加入面粉和一小撮盐，揉面团，直到面团光滑有弹性。用擀面杖擀出面团，把它放在抹了油的烤盘上，然后用干净的茶巾盖在上面大约40分钟。同时，将400克去皮的小番茄放在滤器中沥干，轻轻向下压，去除多余的果汁，然后大致切碎。把面团均匀地卷起来，放在抹了油的烤盘或比萨盘上。将切碎的番茄均匀地撒在面团上，留下大约2厘米的边沿，撒上2-3片薄薄的大蒜瓣和2-3茶匙干牛至。充分淋上3汤匙左右的橄榄油，用盐和新鲜的黑胡椒粉调味。在预热烤箱的中央，在230°-240°C (450°-475°F/气体8-9) 下烘烤8-10分钟，直到变脆。

# SOCIAL MEDIA



USA

facebook  
Instagram  
YouTube



JAPAN

facebook  
Instagram  
twitter



CHINA

WeChat  
新浪微博  
weibo.com  
YOUKU 优酷



SOUTH KOREA

facebook  
Instagram  
twitter

# SOCIAL MEDIA

## TOMATO'S PASSPORT




SPECIFIC FEATURES		
Colour	Taste	Consistency
BRIGHT RED	SAVORY, DISTINCTIVE	FULL-BODIED, THICK
ORIGIN	ENERGY	
EUROPE, ITALY	75 KJ PER 3.5 OZT	
VITAMINS & MINERALS		
POTASSIUM, IRON LYCOPENE, VITAMIN A, B1, B2, C		

ENJOY IT'S FROM EUROPE



greatesttomatoesfromeurope



SALEM

ENJOY IT'S FROM EUROPE

👍 🗨️ 📍 🏷️

👤 Piace a **sorcinti** e a **1 altra persona**

**greatesttomatoesfromeurope** Did you know that... In 1803 in Salem in Massachussets, Michele Felice Corné... altro


28 agosto · Visualizza traduzione

**GTFE** **Greatest Tomatoes From Europe**  
7 settembre alle ore 20:00 · 🌐

What do you need to make just the perfect Spaghetti with Tomatoes and Basil?

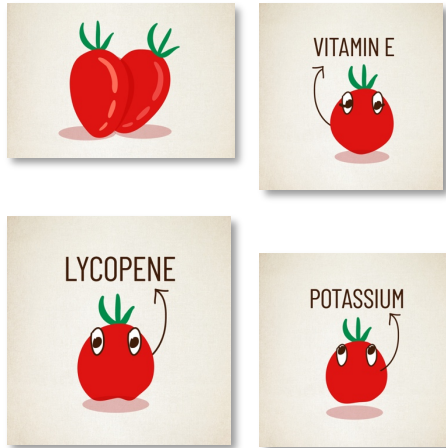
- 14 oz spaghetti
- 14 oz canned whole peeled tomatoes, drained, deseeded and chopped
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- 2 garlic cloves, finely-chopped
- 5/6 fresh basil leaves
- pinch of sugar
- oregano to taste
- salt to taste

Read the full recipe here:  
<https://greatesttomatoesfromeurope.com/recipes/>



ENJOY IT'S FROM EUROPE

Posts examples



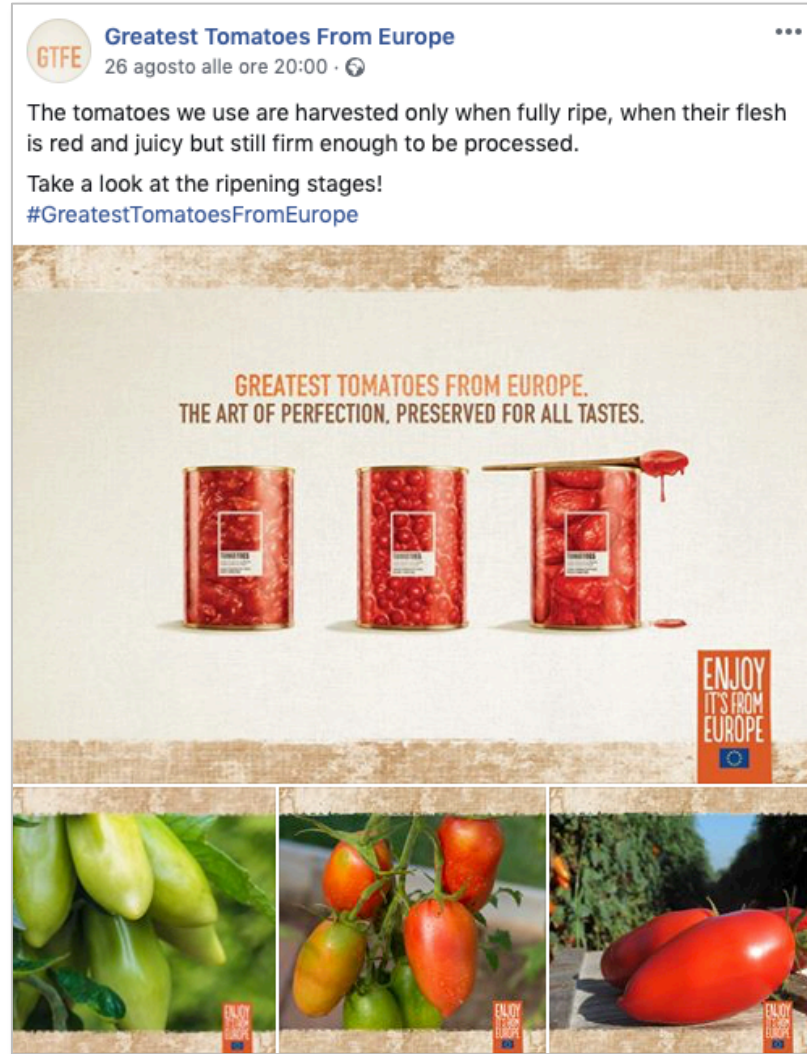
VITAMIN E

LYCOPENE

POTASSIUM



# SOCIAL MEDIA



Posts examples

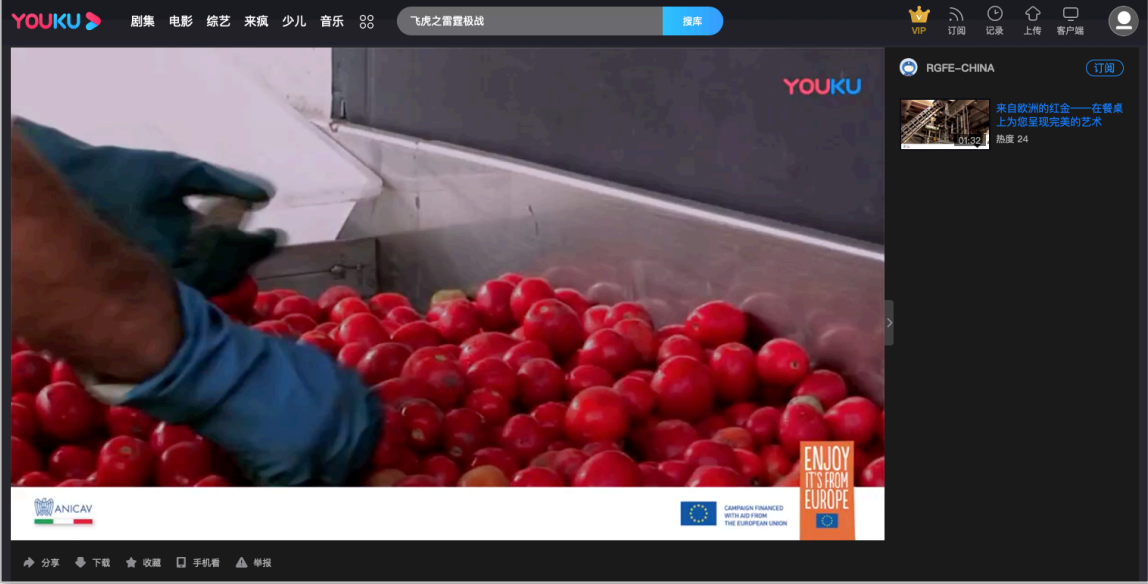
# SOCIAL MEDIA

Red Gold From Europe  
RedGoldFromEurope 6月24日



微信扫一扫  
关注该公众号

一个多世纪过去了，罐头仍然是番茄最常用的容器。他们保护并保证食品安全。此外，金属制的容器是可持续和可回收的。#RedGoldFromEurope



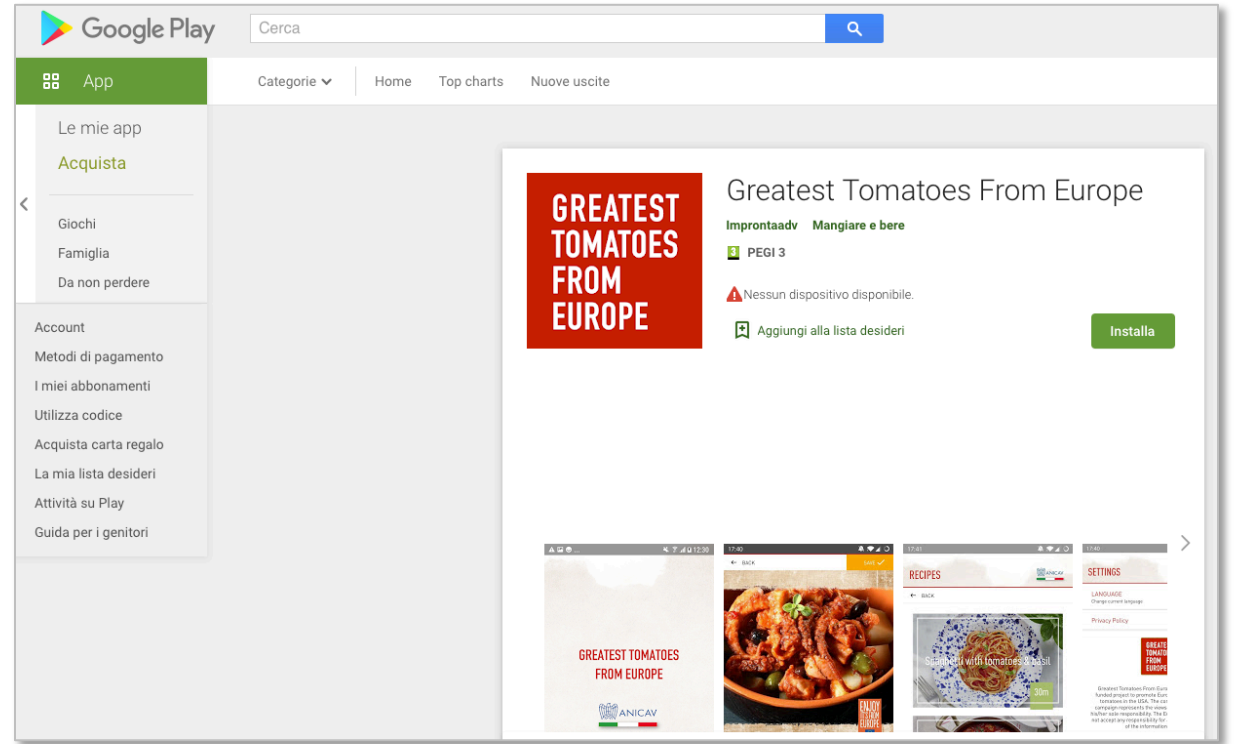
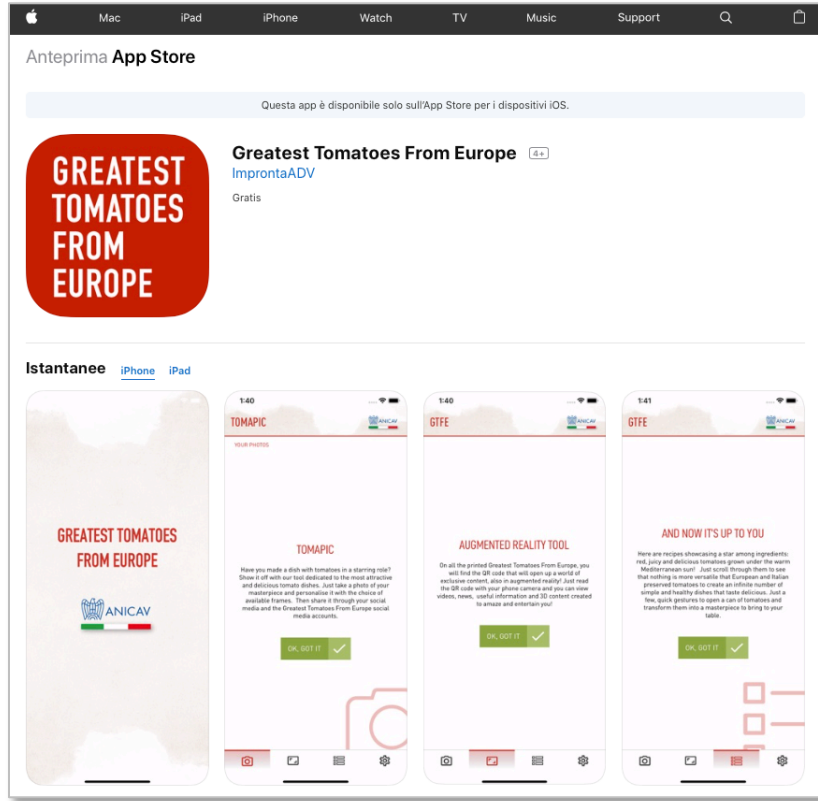
Red Gold From Europe Korea @redgoldkorea · 29 giu

최고의 원료만 사용한다고 해서 최고의 껍질을 벗긴 캔 토마토를 생산할 수는 없습니다. 정확한 생산 공정도 필요합니다. 가장 중요한 단계 중 하나는 큰 탱크에서 "세척"을 하고 손으로 분류하는 것입니다. #RedGoldFromEurope #RedGoldFromEuropeKorea #RedGoldFromEuropeSouthKorea

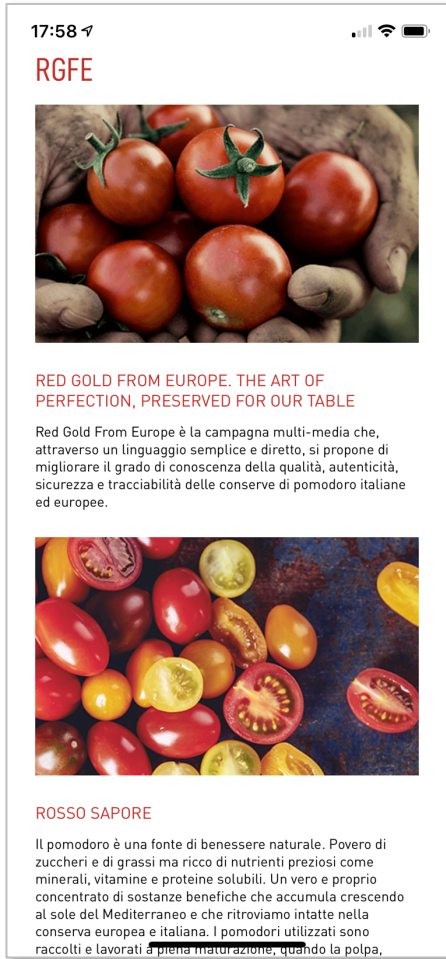


Posts examples

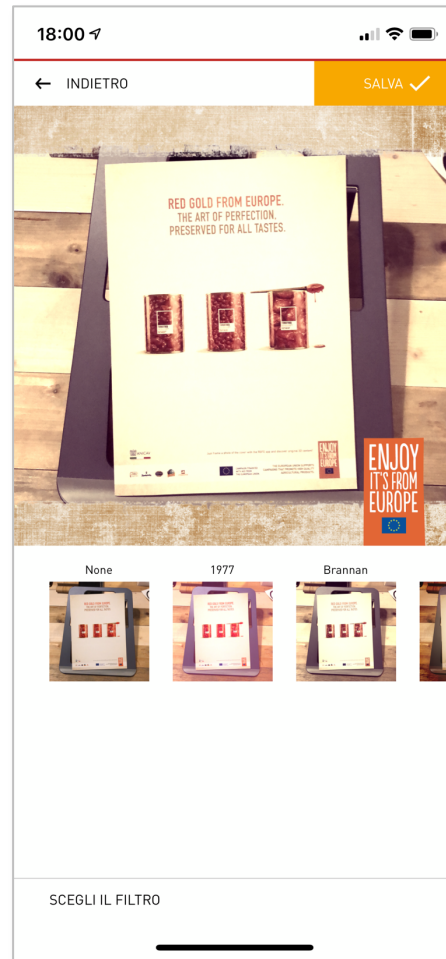




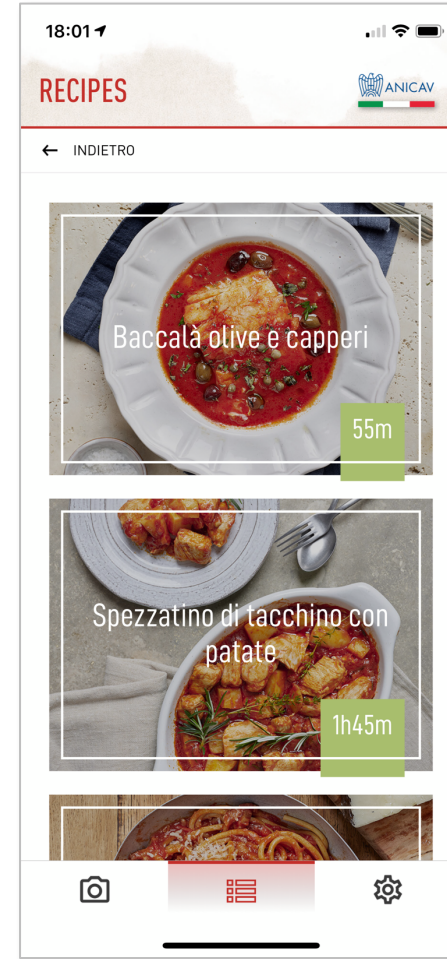
GTFE app on the Stores



News and info



Tomapic photo filters



Recipes

# PHOTOS AND VIDEO



Spaghetti with tomatoes and basil



Meatballs in tomato sauce



Octopus in tomato sauce with capers and black olives

# PHOTOS AND VIDEO



Meat lasagna



Bucatini with tomato, bacon and onion sauce



Baked eggplant with tomatoes and mozzarella

# PHOTOS AND VIDEO



Turkey with potatoes



Salt cod with olives and capers



Spaghetti frittata

# PHOTOS AND VIDEO



Tomatoes' farming

# PHOTOS AND VIDEO



Images of raw material

# PHOTOS AND VIDEO



Production and canning process



# PHOTOS AND VIDEO



Production and canning process



# COMMUNICATION MATERIALS («BELOW THE LINE»)

**RED GOLD FROM EUROPE.**  
THE ART OF PERFECTION,  
PRESERVED FOR ALL TASTES.



Follow us on   

Just frame a photo of the cover with the RGF app and discover original 3D content!

**ENJOY IT'S FROM EUROPE**

ANICAV





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

Download the App RGF




The content of this promotion campaign represents the view 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.

Brochure (USA)

## THE QUALITIES OF PRESERVED TOMATOES.

*A tomato is a bit like a mother: always there for you, giving joy and happiness, bringing comfort and reassurance, doing you good.*

*No other food has such a strong and unifying symbolic value. It doesn't matter in what form - raw or cooked, in tomato passata [pureed tomatoes], peeled, dried, canned - today it is impossible to think of dishes without tomatoes and a cuisine without it would not only be colourless, it would lose vitality and substance. There would be no pizza, no pasta, those classic dishes above all others among the most loved in Europe and the world. The main ingredient of every simple Italian dish would be missing. Tomato red is the colour of summer and well-being, a positive energy that accumulates when ripening in the Mediterranean sun, to then burst with energy in terms of flavour and texture in every dish.*

When fresh tomatoes are not available, such as in winter, a good can of tomatoes preserving their quality and genuineness is always great to have on hand. Tomatoes never fail to amaze with their notable nutritional qualities: low in sugars and fats but rich in mineral salts, vitamins A and C and precious antioxidants such as lycopene, which is more easily absorbed by the body from the processing necessary for the preservation of the classic peeled tomatoes and all other derivatives. Tomatoes are a true health elixir and an unrivalled star in a contemporary diet. And tomatoes - with their unique taste and versatility - are an intrinsic part of the Mediterranean diet which has been recognised worldwide as one of the healthiest in the world.



## A MASTERFUL PRODUCTION PROCESS.

*Tomatoes have two facets: on the one side, the tradition and centuries of experience of their use in the spread and improvement of the crop and on the other, their present and future, marked by continual new achievements and discoveries in scientific and technological fields. The spread of tomatoes and their culinary use has led to the search for more appropriate methods to preserve them for use at anytime and anywhere.*

The industrial processing of tomatoes today still repeats the same gestures as those made in the past in domestic courtyards. The process begins with the harvest, washing and sorting of the best fruit, before boiling and canning. The only difference today is the use of highly-developed methods, so that the natural qualities of the product are better preserved and safety levels increased. The canning of tomatoes saw the light as a brilliant popular intuition which then became an industrial technique thanks to a method invented by Nicolas Appert and which would be used for the first time on an industrial scale by Francesco Cirio, recognised with an award at the 1867 World Exhibition in Paris as one of the most useful modern inventions. It has been a long journey from the first rudimentary tin can to today's cans, but inside they still hold the same masterpiece from nature, a heritage that has resisted time itself.



# COMMUNICATION MATERIALS («BELOW THE LINE»)



Desk calendar with recipes  
(USA)



# COMMUNICATION MATERIALS («BELOW THE LINE»)



Folder with recipe cards and shopper (USA)

# COMMUNICATION MATERIALS («BELOW THE LINE»)



Press kit developed and distributed in all countries and in different languages

# COMMUNICATION MATERIALS («BELOW THE LINE»)



### 위대한 문화의 결실, 유럽산 보존처리 토마토

보존처리 토마토( or 저장 토마토)는 몇 세기 전, 유럽 저중해 국가들의 비옥한 지형환경과 그 구성원들의 문화적 역량 덕분에 탄생했습니다. 세월이 흘러 고도의 안전성과 품질을 담보하는 과학과 기술의 발전으로 인해 전통적인 생산 방식은 현재까지 진화를 거듭해왔습니다. 세월이 흘러 고도의 그리고 오늘날, 유럽산 토마토는 새로운 세대로 기술이 적용된 안전성을 높이고 생산 과정을 보다 더 효율적으로 바꾼 덕분에 수확이 수확된 열기로 고온일 때 생산의 기쁨이 더할 수 있는 수확량 조부가 깊은 농경의 빛과 직광을 높이고 생산 과정을 보다 더 효율적으로 바꾼 덕분에 수확이 수확된 열기로 고온일 때 심지어 보존 방식조차 그대로 유지되고 있는데, 알뜰 선은 무려 150년이 훌쩍 넘어 소비자들에게 제품의 위생과 식품 안전을 보장할 수 있도록 현재까지도 토마토가 유럽에서 제품을 보존처리 할 때 가장 선호하는 용기로 사용되고 있습니다.

유럽산 토마토는 보존처리의 할 때 가장 선호하는 용기로 사용되고 있습니다.

유럽산 토마토는 보존처리의 할 때 가장 선호하는 용기로 사용되고 있습니다.

유럽산 토마토는 보존처리의 할 때 가장 선호하는 용기로 사용되고 있습니다.

### 타의 추종을 불허하는 세계 최정상급 재능

유럽산 토마토는 지중해의 태양 아래에서 자란 토마토를 사용합니다. 완벽한 익어서 빨갛고 짙은 붉은색 토마토는 맛있고 영양가 많은 요리를 만들 수 있는 중요한 성분들과 영양소를 함유하고 있습니다. 이들은 다양한 방식으로 사용할 수 있도록 준비를 마친 상태이며, 전 세계의 요리에서 중요한 역할을 담당하는, 줄과 잎에서 진정한 맛을 가능케한 대자연의 결실이라고 하겠습니다.

### 완벽을 기한 관능적 속성

토마토는 단과 지방 함량이 낮고 섬유질은 적은데 이는 토마토가 몸에 좋은 무기질과 비타민, 단백질 등을 풍부하게 함유하고 있기 때문입니다. 토마토는 많이 익은 경우에는 1년 내내 사용할 수 있는 통조림 토마토가 생 토마토보다 더 좋을 수 있습니다. 그 이유는 통조림 토마토의 가장 양식이 잘 수확된 토마토의 선도를 유지할 뿐만 아니라 강력한 항산화제인 리코펜같은 유용한 영양소가 몸에 더 잘 흡수되도록 하기 때문입니다. 토마토의 건강과 유익한 음식도 없으니 우리는 그 독특한 맛에 정취를 더한 이런 원리는 뜻이도 합니다.

### 고대로부터 이어져 온 대자연의 결실

토마토가 처음부터 유럽 지역의 유산의 일부였던 것은 아니었습니다. 토마토는 보르네오(Borneo)를 비롯한 수평의 정복자들이 때문에 도약하기 3,000년 전에 원래 조제 당시 아시아 아메리카에서는 토마토를 "Xitomas(시토마)"이라 칭하면서 널리 사용되고 있었습니다. 1,500년 전엔데 이르러서야 유럽에 소개된 토마토는 오랫동안 특성이 있는 것으로 알려졌으며 그 나무는 신비로운 자국의 귀중한 요리가 있는 것으로 알려져 버림과 치료제로 사용되기도 했습니다. 한편 완전히 익으면 마치 황금처럼 광택을 띠는 열매의 열 처음 모습을 다쳐 토마토를 "Tomato" 즉 "황금 사과"라 칭하는 이탈리아에서는 고기의 맛을 내기 위한 케시 치즈도 처음 요리에 사용 되었습니다.

### 집에서 유럽식으로 요리하기

통조림 토마토는 몸에 편입을 맞춘 토마토, 방울 토마토, 다진 토마토, 짙은 토마토 파스타(sauces) 등 여러모로 준비되어 있습니다. 그 어떤 형태로든 만들 수 있으며 이런 형태의 토마토들은 요리책이든든도 식욕을 자극하는 요리의 주재료입니다. 가능한 고품질 사육을 할 때라도 과일도 익은 것이 아닙니다. 맛있는 케스 요리 또는 피자 맛을 내는 간단하지만 대안이 불가능한) 토마토소스 외에도 토마토는 고기, 생선, 달걀, 치즈 나이가 더디게도 사용할 수 있습니다. 여러분이 요리를 하면서 그 어떤 맛을 추구하는 토마토는 그 요리에 적합한 맛을 제공하며, 요리법에 따라 수확과 조리를 담당할 뿐만 아니라 모든 요리에도 잘 어울리도록 잘 어울리도록 특별히 배려를 드리는 존재입니다. 이 모든 특성이 의도와 의도에서 비롯되는 수많은 다양성을 이루는 단 하나의 식품을 만들어 주었습니다.

Leaflet for South Korea  
(also realized for China and Japan)



# COMMUNICATION MATERIALS («BELOW THE LINE»)



Press event menus

# COMMUNICATION MATERIALS («BELOW THE LINE»)



Restaurant tasting menus for New York and Chicago



# PUBLIC RELATION ACTIVITY AND PRESS OFFICE



**USA**

**4** PRESS RELEASES  
(MAY, JUNE, AUGUST AND  
SEPTMEBER)

**1.474** JOURNALISTS, BLOGGERS  
AND OPINION LEADERS REACHED



**JAPAN**

**2** PRESS RELEASES  
(MAY AND AUGUST)

**834** JOURNALISTS, BLOGGERS  
AND OPINION LEADERS REACHED



**CHINA**

**2** PRESS RELEASES  
(MAY AND AUGUST)

**1.108** JOURNALISTS, BLOGGERS  
AND OPINION LEADERS REACHED



**SOUTHKOREA**

**2** PRESS RELEASES  
(MAY AND JUNE)

**544** JOURNALISTS, BLOGGERS  
AND OPINION LEADERS REACHED

# PUBLIC RELATION ACTIVITY AND PRESS OFFICE



**GREATEST TOMATOES FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR ALL TASTES.**

Media Release

**TOMATOES AREN'T JUST FOR DINNER ANYMORE. EAT TOMATOES FOR DESSERT!**

September 13, 2019 - Los Angeles, CA - Move over chocolate, there's a new sweet contender seducing our taste buds! When we think of preserved tomatoes, images of pasta sauce, soups, chilis and salsas come to mind. Now, fancy Tomatoes for Dessert, yes, tomatoes! They make for fantastic sweet delicacies from Tomato Sorbeto and Jam to a fantastic Tomato Cheesecake. Below you'll find a scrumptious recipe to sink your teeth into provided by ANICAV - the Italian Association of Canned Tomato Producers - representing the world's finest European preserved (canned) tomatoes grown under the Mediterranean sun and produced in Italy by time-honored methods.

The Greatest Tomatoes from Europe are not a specific BRAND but European and Italian canned tomatoes in general. Specifically, EU canned tomatoes: 100% Made in Europe - 100% Made in Italy and they're as versatile as the savory dishes we enjoy them in such as pizza, sloppy joe's and enchiladas. Now, you can create sweet new dessert favorites with The Greatest Tomatoes from Europe!

Please let us know if you'd like to arrange for samples an interview and/or in studio demonstration.

**Recipe:**  
**Tomato cheesecake**  
Time 1h30m Difficulty Medium Serves 6

The biscuit (base):

- 5 oz biscuits
- 1 stick butter
- 2 cups fresh basil

For the filling:


- 5 oz sugar
- 4 egg yolks
- 1 lb buffalo ricotta
- Peel of 1 lemon
- A pinch of salt
- Extra virgin olive oil

For the topping:

- 6 oz tomato passata (pureed tomatoes)
- 1/4 cup water
- 1 tablespoon of sugar
- 1 stalk of celery
- 1 teaspoon salt
- Gelatin

Serve with tomato jam:

- 35 oz San Marzano peeled tomatoes
- 10 oz sugar
- 2 teaspoons salt
- 20 leaves of basil
- Peel of 1 lemon



ENJOY IT'S FROM EUROPE

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

CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION

**GREATEST TOMATOES FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR ALL TASTES.**

the biscuit base, blend the butter with the basil. Then crumble the biscuits and add them to the butter and spread the mixture into a cake tin and leave to solidify.

For the filling, whip the egg yolks with the sugar and a teaspoon of extra virgin olive oil. Whisk the ricotta and add it to the mixture with the tomato topping. For the topping, finely dice the celery and add the tomato passata, cook for 8 minutes. Strain the mixture, put all the ingredients in a baking dish, cover with greaseproof paper and cook at 210°F for at least 10 hours, thus creating tomato jam.

Tomatoes! The Real Art of Europe! Culinary Masterpieces for You to Try.

Kit, as well as a selection of other delicious, tomato-y Recipes, visit our website: [tomatoesfromeurope.com/recipes](http://tomatoesfromeurope.com/recipes)

www.anicav.it is organizing special events as part of the European Union co-funded program to promote canned tomatoes in Europe.

For more information, visit our website [www.anicav.it](http://www.anicav.it) or contact our member companies. ANICAV is the largest representative association of tomato-processing companies in the world, representing over 100 of its members on our website [www.anicav.it/members-companies/](http://www.anicav.it/members-companies/)

For consideration, please contact:


Tomatoes from Europe!

**TOMATOES FROM EUROPE TEAM**  
[www.tomatoesfromeurope.com](http://www.tomatoesfromeurope.com)  
[www.facebook.com/greatesttomatoesfromeurope/](http://www.facebook.com/greatesttomatoesfromeurope/)  
[www.instagram.com/greatesttomatoesfromeurope/](http://www.instagram.com/greatesttomatoesfromeurope/)  
[www.youtube.com/channel/UCRPPZd7t1kaobRZ9YyCw](http://www.youtube.com/channel/UCRPPZd7t1kaobRZ9YyCw)

ENJOY IT'S FROM EUROPE

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

CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION



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

Media Release-06

**토마토의 땅에서 드리는 인사**

유럽 최고급 토마토의 우수성을 알리는 3 년간의 국제 프로모션을 시작합니다. 유럽의 비옥한 토양으로 피어나는 여정에 함께 해주시기 바랍니다!

유럽 최고급 토마토는 수확의 필수품이 분명하지만 모든 최고급 토마토에 해당되지는 않습니다. 식재료로 피어나는 여정에 함께 해주시기 바랍니다!

토마토는 수확의 필수품이 분명하지만 모든 최고급 토마토는 이제 국제적으로 인정받고 있습니다. 유럽의 비옥한 토양으로 피어나는 여정에 함께 해주시기 바랍니다!

발달된 요리 문화를 가진 동양과 비옥한 땅에서 자라는 토마토는 이제 국제적으로 인정받고 있습니다. 수확도가 결정에 달했을 때 수확한 다음 유서 깊은 방식으로 보존 처리된 토마토는 품질, 맛, 아름다운 외형과 영양가 면에서 단연 최고라 할 수 있습니다. 오직 토마토 만으로 토마토를 만들 수 있는 첨가물이나 조미료 역시 전혀 필요치 않습니다.

**대자연이 준 선물 - 유럽에서 온 RED GOLD**

저희는 향후 3 년간의 홍보 활동을 통해 여러분들께서 이 아름다운 토마토를 직접 경험할 계획입니다. 2020 년과 2021 년 11 월에 열리는 푸드 워크 코리아(FOOD WORK KOREA) 및 맛있는 유럽 산 토마토도 맛보시기 바랍니다.

저희의 프로모션 투어에는 2020 년 "서울 레스토랑 워크"도 포함되어 있습니다. 토마토 가공 활동은 뛰어난 솜씨와 요리사들을 발굴하고 그들 요리사들은 많은 참여를 바랍니다. 우리는 여러분들이 직접 체험해보고 맛볼 수 있는 7 월에는 발로르, 세프, 방송 관계자들을 선정해서 이탈리아 방문의 기회를 제공할 예정입니다.

유럽 토마토의 우수성을 알리는 전체 행사 기간 동안 재미있는 기획들이 많이 있습니다. 우리는 여러분들이 직접 체험해보고 맛볼 수 있는 7 월에는 발로르, 세프, 방송 관계자들을 선정해서 이탈리아 방문의 기회를 제공할 예정입니다.


맛있게 드세요! 유럽에서 왔습니다!

Sally  
THE RED GOLD FROM EUROPE TEAM  
[love@sally@gmail.com](mailto:love@sally@gmail.com)

ENJOY IT'S FROM EUROPE

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

CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION



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

Media Release-06

**媒体发布 - 2019年5月**

**来自西红柿之乡的问候!**

快来加入我们从欧洲肥沃土地到您的厨房餐桌的旅程, 我们将推出一项为期三年的国际推广活动, 庆祝欧洲保藏西红柿。

罐装西红柿是厨房必备品, 但并非所有的罐装西红柿都是一样的! 无论你是一个家庭厨师还是一个五星级厨师, 欧洲西红柿不仅仅是必需品, 它是烹饪的瑰宝! 西红柿生长在一片富饶肥沃的土地上, 富有烹饪文化, 是国际公认的艺术品! 这些美味的欧洲西红柿在成熟的高峰期被采摘, 用古老的方法保存下来, 在品质、风味、美德和品质上都是最好的。它们不需要任何其他东西——没有来自欧洲的红金!

我们将在为期三年的促销活动中为您带来这些美丽的西红柿, 从2019年5月14日至16日在上海开展, 参观我们的展位D068 - W4厅并品尝真正的欧洲艺术! 我们的厨师安德烈亚·拉诺尔斯基为您准备一些很棒烹饪杰作, 每天上午11点30分至下午2点30分, 我们将为您送上传单以及食谱和期待您的光临!

而且, 在未来的三年里, 将会有更多的西红柿可以观赏和品尝: 2020年6月在广州国际食品展, 2021年11月在北京世界食品博览会, 你可以再次品尝到来自欧洲的美味西红柿。

在整个欧洲西红柿庆祝活动中, 我们都会很高兴, 并希望您一起来——我们将安排厨师的采访, 他们可以在电视、印刷、广播、在线烹饪和展示。我们将为选定的博主、厨师和媒体成员提供大量美味的菜谱供您自己品尝和尝试, 并于2020年7月在意大利举办新闻发布会, 享受吧, 它来自欧洲!

Jenny Chen  
来自欧洲团队的红金  
[ms@redgoldfromeurope.cn](mailto:ms@redgoldfromeurope.cn)

ENJOY IT'S FROM EUROPE

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

CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION

Examples of press releases



# PRESS EVENTS



**USA**

PRESS EVENT IN  
**NEW YORK**



**233** JOURNALISTS  
REACHED

**134** GUESTS



**CHINA**

PRESS EVENT IN  
**SHANGHAI**



**221** JOURNALISTS  
REACHED

**114** GUESTS



**JAPAN**

PRESS EVENT IN  
**TOKYO**



**327** JOURNALISTS  
REACHED

**57** GUESTS



**SOUTH  
KOREA**

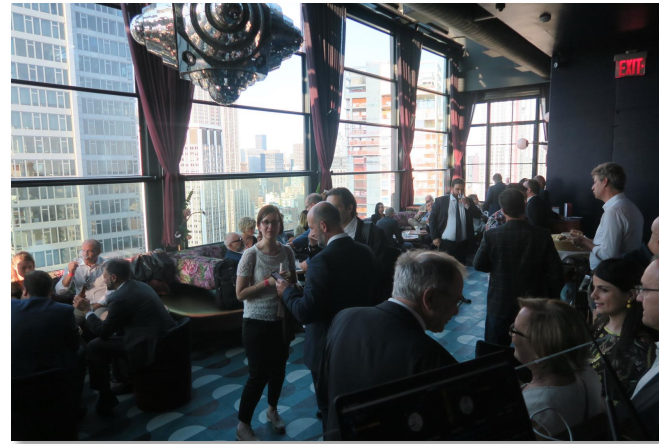
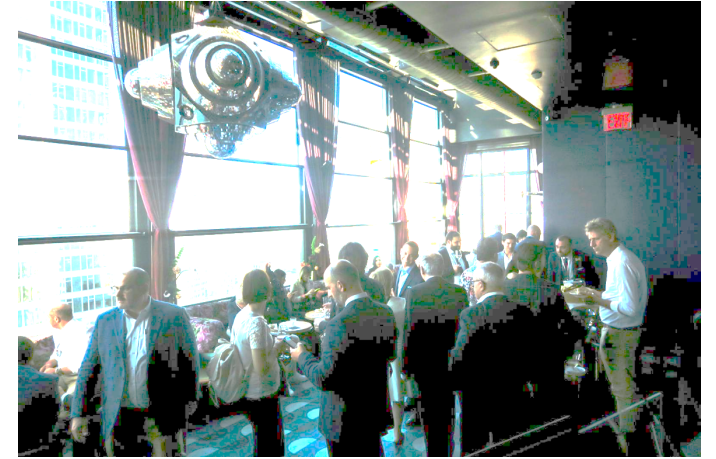
PRESS EVENT IN  
**SEOUL**



**198** JOURNALISTS  
REACHED

**72** GUESTS

# PRESS EVENTS



# PRESS EVENTS



# ADVERTISING (TV, PRINT, SOCIAL)



**427.110**  
subscribers  
**11.658.264**  
visitors



**534.669**  
circulation  
(printed copies)  
**2.125.000**  
audience  
(readers reached)



**32.309**  
circulation  
(printed copies)  
**97.000**  
audience  
(readers reached)

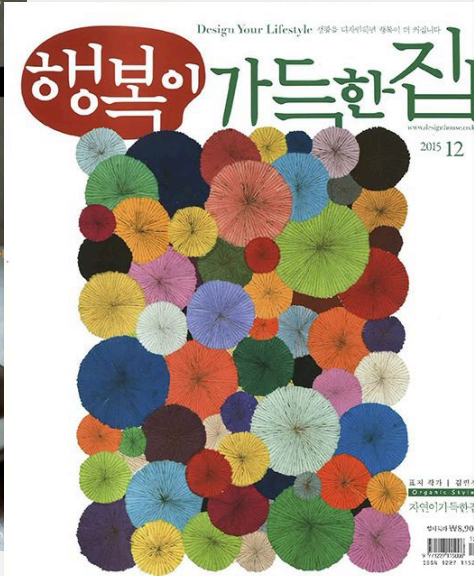


**1.793.934**  
circulation  
(printed copies)  
**13.700.000**  
audience  
(readers reached)

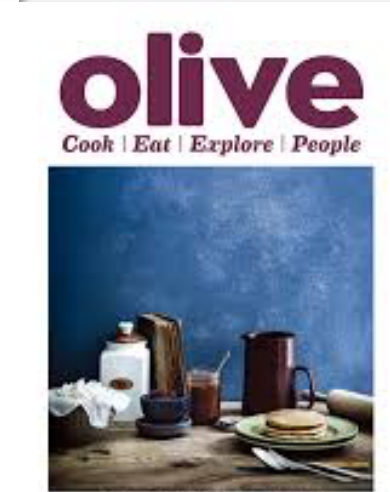


**150.000**  
circulation  
(printed copies)  
**97.000**  
audience  
(readers reached)

# ADVERTISING (TV, PRINT, SOCIAL)



조윤선 전 장관이 만난 예술인 김태욱, 이영희, 지드래곤, 테이리아웃 음식으로 치리는 연말 홈 파티  
 뉴욕 호텔 디자인! 많은 아파노! 위향 담이 자운 후와물 작은 집 | 공간의 화용점정아트 카페  
 2015년 우리를 즐겁게 한 그것! 골목길 미식 산책 | 겨울 의무 선택, 이것만 기억하라!



CHINA



JAPAN



SOUTH KOREA



CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION



# ADVERTISING (TV, PRINT, SOCIAL)

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



Canned tomatoes are a kitchen essential, but not all canned tomatoes are the same. Whether you're a home cook or a 5 Star Chef, the European tomato is more than a necessity, it is a culinary treasure. Grown in a generous and fertile land, rich in culture that transforms food into an internationally-recognised work of art. Picked at its peak of ripeness, then preserved by time-honored methods, these European tomatoes are highest in quality, flavor, beauty and goodness. Mother Nature at her finest: Red Gold from Europe!

**ENJOY IT'S FROM EUROPE**

Download the App R&FE or go to the website [redgoldfromeurope.com](http://redgoldfromeurope.com)





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.

欧州の赤い芸術「レッドゴールド」  
完璧な保存状態のままあなたの食卓へ



もしトマトの保存食品がこの世になかったら? 欧州産トマト缶詰のヨーロッパ料理を想像できますか? この小さな赤い芸術品には地中海の伝統、文化、味覚がそのまま詰まっています。栄養価に富み一年中使用できる皮むきホールトマト、カットトマト、チェリートマト、ピューレは、どのようなジャンルのお料理にも合いますので、キッチンには欠かせないアイテムです。懐かしいスパゲッティナポリタンやピッツァ、スープ、お魚料理にはもちろんのこと、ラーメンやお豆腐、そしてお寿司にも! ANICAV (イタリア野菜保存食品産業協会) は、イタリアの加工トマトの6割以上、世界規模ではほぼ全ての皮むきトマトを担う生産者を代表し、本場の味を皆さまにお届けします。利便性、品質、トレーサビリティ、比類なき味、ヘルシーで栄養価に富んだ特質、それら全てが「欧州のレッドゴールド!」です。毎日の食卓にどうぞご活用下さい!

**REDGOLDFROMEUROPE.JP**

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.





# ADVERTISING (TV, PRINT, SOCIAL)

## 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 품이 있게 달콤하고, 건강하고, 누구나 좋아할 만큼 맛있는 게 특징입니다. 토마토 시즌에 바로 수확해서 시장에 나온 토마토는 매우 신선합니다. 그러나 토마토가 나오는 시온이라고 해도 변리함 때문에 유럽의 유명한 토마토 신지에서도 토마토 캔을 사용합니다. 품질 좋은 토마토로 만들어진 저장 토마토 캔은 정말 훌륭합니다. 짭짤을 벗기고, 끓인 캔 토마토는 밥이 좋을 정도로 풍부한 즙을 가져서, 이태리 피스타, 프랑스와 스페인의 브레이즈 (braise), 그리스의 갈릭과 올리브 오일이 들어간 스튜의 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 특창적인 레시피도 맛있게 만들 수 있습니다. 아이스 누들 수프, 볶음밥, 고추장에 저장 토마토를

넣고 약간 달콤하게 소스를 만들어 김치를 엮은 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 쿨린 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 약인의 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 맛있는 때문에 다른 나라의 캔 토마토 달리 보통 아무 것도 첨가하지 않거나 첨가를 할량이 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 바빠서 이루어 집니다. 온 가족이 심지어 아이들까지도 같이 일하는 모습을 볼 수 있습니다. 스탠리 투치 (Stanley Tucci) 와 젊은 소피아 로렌 (Sophia Loren) 이 출연하는 영화들 상상해 보세요. 토마토를 잘게 써는 직업과 서서히 끓이는 과정 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



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

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



DISCOVER MORE AT REDGOLDFROMEUROPE.JP/KR/CN

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.



CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION

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



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.**



CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION



# RESTAURANT WEEKS

## NEW YORK



## CHICAGO

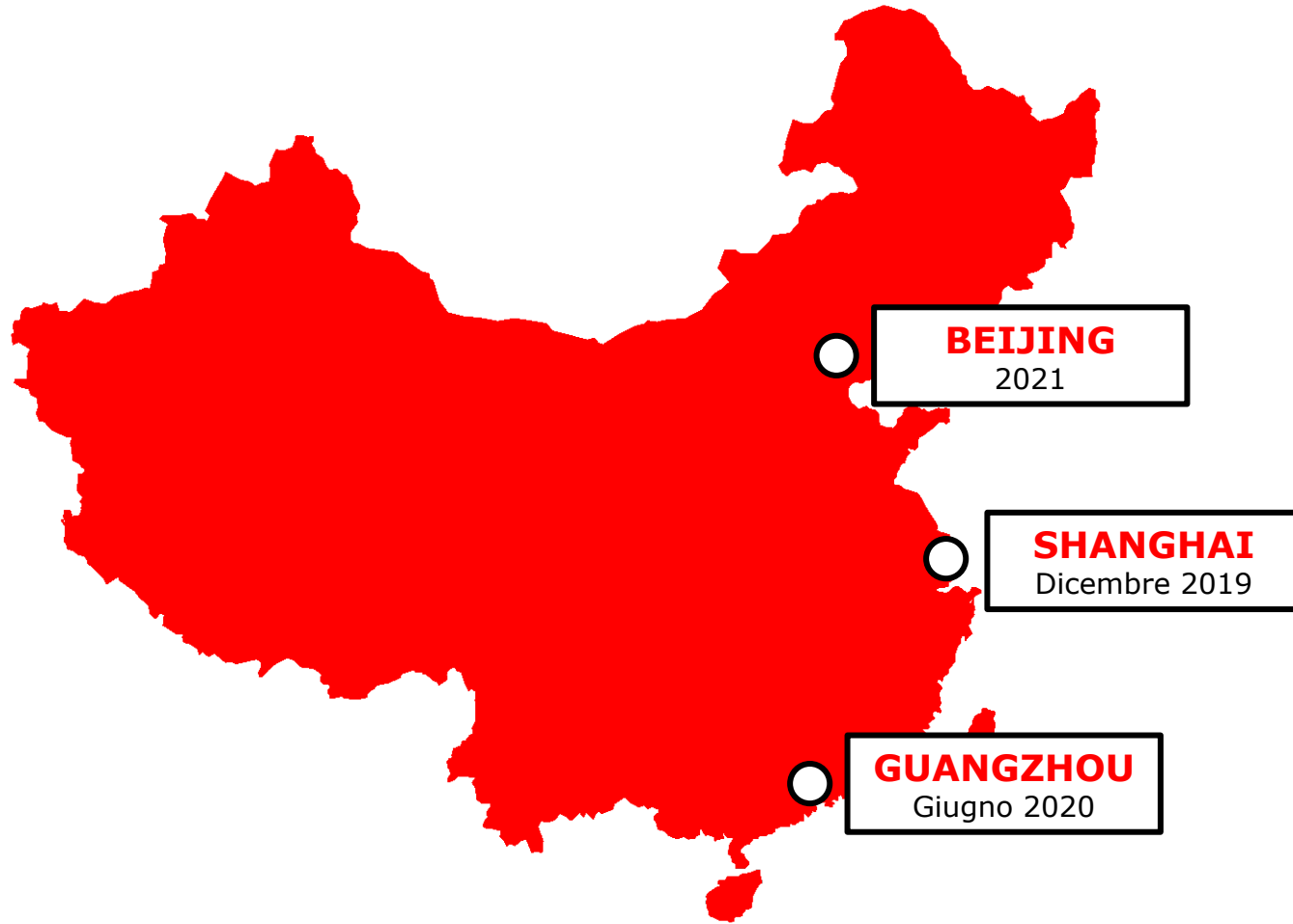


**25.000** involved consumers – **16** involved chef and restaurants owners

# RESTAURANT WEEKS



# P.O.S. PROMOTION





# EXHIBITIONS, TRADE SHOWS AND EVENTS SPONSORSHIPS



**66.155**  
APP LAUNCHES

**209.000**  
USERS REACHED BY WEBSITE

**156.000**  
USERS REACHED BY NEWSLETTER

**7.099**  
APP DOWNLOADS



# EXHIBITIONS, TRADE SHOWS AND EVENTS SPONSORSHIPS



**200**

PARTECIPANTS TO AWARD CERIMONY

**331**

REGISTERED PEOPLE



# EXHIBITIONS, TRADE SHOWS AND EVENTS SPONSORSHIPS





# EXHIBITIONS, TRADE SHOWS AND EVENTS SPONSORSHIPS

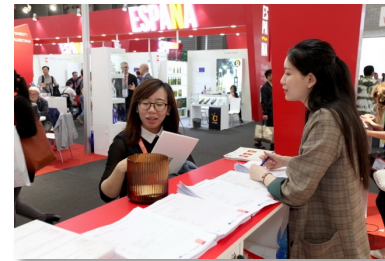


**12.700**  
VISITORS

**5.000**  
CHINESE LEAFLETS

**5.000**  
CHINESE LEAFLETS

**2.500**  
ENGLISH LEAFLETS



# PRESS TOUR



Gennaro Esposito





**THANK YOU.**