

**RED
GOLD
FROM EUROPE**

YOUR ORGANIC AND SUSTAINABLE CHOICE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





**IHRE
BIOLOGISCHE
UND
NACHHALTIGE
WAHL**

Entdecken Sie die Essenz von Red Gold aus Europa

Eine Tomate ist ein bisschen wie eine Mutter: Sie ist immer für einen da, schenkt Freude und Glück, spendet Trost und Geborgenheit und tut einem gut.

Tomaten sind sehr vielseitig und können auf so viele verschiedene Arten verwendet werden. Ob roh oder gekocht, sie bringen Farbe, Geschmack und Substanz in die verschiedensten Gerichte. Tatsächlich sind Tomaten eine wichtige Zutat für klassische italienische Gerichte wie Pizza und Pasta. Außerdem sind sie ein wichtiger Bestandteil der mediterranen Ernährung, die als eine der gesündesten Ernährungsweisen der Welt gilt.

Die rote Farbe von Tomaten wird mit Sommer und Glück assoziiert, und sie schmecken noch besser, wenn sie auf natürliche Weise in der warmen Mittelmeersonne gereift sind. Ganz ohne synthetische Pestizide, Herbizide oder Düngemittel werden unsere Bio-Tomaten in einem lebendigen, nährstoffreichen Boden voller Artenvielfalt angebaut, was ihren Nährwert und Geschmack verbessert.

Sie brauchen sich nicht zu ärgern, wenn Sie keine frischen Tomaten finden, denn hochwertige Dosentomaten sind ein hervorragender Ersatz. Entscheiden Sie sich für die Bio-Tomaten in Dosen von Red Gold, denn sie bieten einen hervorragenden Geschmack und sind gesünder.



Der Ursprung der Tomatenpflanze: von Amerika nach Europa

Wussten Sie, dass die Tomate nicht schon immer Teil der europäischen Küche war?

Tomaten haben eine lange Geschichte, die Tausende von Jahren bis ins alte Peru zurückreicht. Ursprünglich wurden sie von den Mayas und Azteken verwendet und als „xitomatl“ bezeichnet. Als sie im 15. Jahrhundert in Europa eingeführt wurden, galten sie als giftig. Seltsamerweise glaubte man früher, dass Tomaten magische Eigenschaften besitzen und wurden oft in Heilmitteln und Tränken verwendet.

Die Tomate wurde schließlich als Kochzutat populär, nachdem ein italienischer Koch sie in sein Küchenrepertoire für eine Tomatenfleischsauce aufgenommen hatte. Die Hausköche lernten schließlich, die Tomate mit einfachen Konservierungsmethoden haltbar zu machen. Später erfand Nicolas Appert eine industrielle Technik für die Konservierung. Francesco Cirio war der erste, der diese Methode in industriellem Maßstab nutzte und auf der Weltausstellung 1867 in Paris Anerkennung fand.



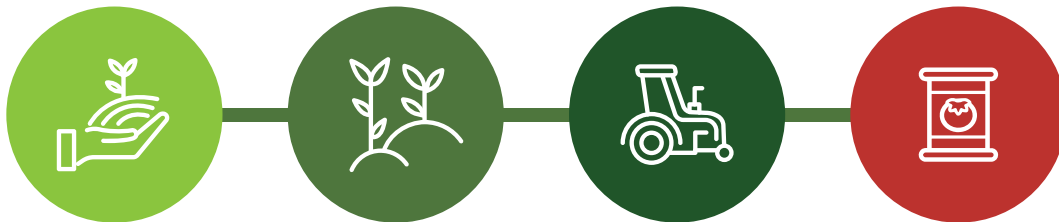
Ihre biologische und nachhaltige Wahl: Unser Versprechen

Biologischer Anbau: Die Umwelt respektieren und bewahren

Der ökologische Tomatenanbau verfolgt einen natürlichen Ansatz in der Landwirtschaft, der darauf abzielt, die Auswirkungen auf die Umwelt durch den verantwortungsvollen Einsatz von Energie und natürlichen Ressourcen zu minimieren. Diese Methode fördert **die Erhaltung der biologischen Vielfalt, die Erhaltung des regionalen ökologischen Gleichgewichts, die Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit und die Erhaltung der Wasserqualität**. Durch den Verzicht auf synthetische Stoffe und Verfahren fördert der biologischer Anbau ein gesünderes Ökosystem, das nützliche Insekten, Wildtiere und Pflanzenarten unterstützt. Außerdem trägt er zur Integrität lokaler Ökosysteme bei, indem er die Produktivität und Nährstoffversorgung des Bodens gewährleistet und die Wasserqualität schützt. Insgesamt verkörpert der biologische Tomatenanbau die Grundsätze der Nachhaltigkeit, indem er die Umwelt in den Vordergrund stellt und eine harmonischere Beziehung zwischen Landwirtschaft und Natur fördert.

Ökologische Nachhaltigkeit und Energieeffizienz

EU-zertifizierte Bio-Tomaten in Dosen entsprechen den strengen EU-Vorschriften und -Verfahren, die eine positive Auswirkung auf die Umwelt gewährleisten. Die Blechdosen, die für Dosentomaten verwendet werden, garantieren die Sauberkeit des Produkts und die Sicherheit für die Verbraucher. Sie sind eine umweltfreundliche Option mit geringen CO₂-Emissionen im Vergleich zu anderen Verpackungsmaterialien. Außerdem können sie unbegrenzt oft recycelt werden.



EU-zertifizierte Exzellenz: Vertrauen, Garantie und Konformität

Der biologischer Anbau kommt Landwirten und Verbrauchern zugute. In diesem Fall ist die Schaffung von Vertrauen ein wesentliches Element. Die EU setzt strenge Maßnahmen durch, um sicherzustellen, dass die Vorschriften für Bioprodukte in allen Phasen der Lieferkette eingehalten werden. Hohe Standards werden durch verschiedene Verfahren und das Engagement aller Beteiligten aufrechterhalten. Die Verbraucher müssen darauf vertrauen können, dass die Vorschriften für die biologische Erzeugung eingehalten werden. Um dies zu gewährleisten, hat die EU ein strenges Kontroll- und Durchsetzungssystem eingeführt, um sicherzustellen, dass die Vorschriften und Verordnungen für Bioprodukte korrekt eingehalten werden.

Dieses Verfahren erstreckt sich auch auf die Bereiche Lebensmittelverarbeitung, -vertrieb und -einzelhandel, die Kontrollen unterzogen werden, um ihre Qualität und Rückverfolgbarkeit innerhalb der Lieferkette sicherzustellen. Um dies zu gewährleisten, werden strenge Verfahren angewandt.

Jedes EU-Land ernennt Kontrollstellen oder -behörden, die die Akteure in der ökologischen Lebensmittelkette überprüfen. Erzeuger, Großhändler und Vermarkter von ökologischen Erzeugnissen müssen sich bei ihrer örtlichen Kontrollstelle registrieren lassen, bevor sie ihre Lebensmittel als ökologisch vermarkten dürfen.

Nach einer Inspektion und Kontrolle erhalten sie ein Zertifikat, das bestätigt, dass ihre Erzeugnisse den Standards für biologische Produkte entsprechen.

Alle Biobetriebe werden mindestens einmal jährlich kontrolliert, um sicherzustellen, dass sie die Vorschriften weiterhin einhalten. Auch importierte Biolebensmittel unterliegen Kontrollverfahren, um zu gewährleisten, dass sie ebenfalls nach ökologischen Grundsätzen erzeugt und versandt wurden.

Das Biologo verleiht den in der EU erzeugten und in der EU verkauften Bioprodukten eine einheitliche visuelle Identität. Dies macht es den Verbrauchern in der EU leichter, Bioprodukte zu erkennen, und hilft den Landwirten, sie in der gesamten EU zu vermarkten.

Das Biologo darf nur auf Erzeugnissen verwendet werden, die von einer zugelassenen Kontrollstelle oder -einrichtung als biologisch zertifiziert wurden. Das bedeutet, dass sie strenge Bedingungen für die Erzeugung, den Transport und die Lagerung erfüllen.



Die Kunst der Verwandlung: Die Herstellung von Premium-Dosentomaten

Vom Bauernhof auf den Tisch: Der Weg der frischen Tomaten zur Perfektion in der Dose

Da Tomaten in der Küche immer beliebter werden, ist ihre Konservierung zu einer Priorität geworden. Das unermüdliche Engagement der tomatenverarbeitenden Betriebe für Qualität und Sicherheit zeigt sich im gesamten Produktionsprozess mit seinen strengen Normen und Kontrollen.

Der Prozess beginnt mit dem Ernten, Waschen und Sortieren der besten Bio-Tomaten, bevor die Schale entfernt wird. Bio-Tomaten für die industrielle Verarbeitung werden nur geerntet, wenn sie voll ausgereift sind und rotes, saftiges Fruchtfleisch enthalten. Die Bio-Tomaten werden dann mit ihrem natürlichen Saft in Blechdosen vakuumverpackt und sterilisiert, um ihre Frische und ihren Geschmack zu bewahren. Blechdosen sind die am häufigsten verwendeten Behälter in der Tomatenverarbeitung und gewährleisten Hygiene, Lebensmittelsicherheit und Umweltverträglichkeit.

Technologie und Tradition: Kompromisslose Standards für Lebensmittelsicherheit

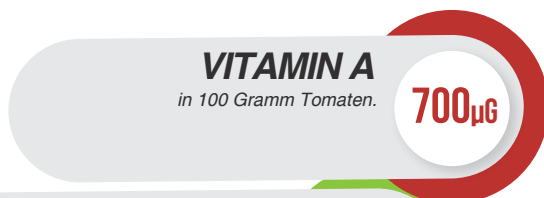
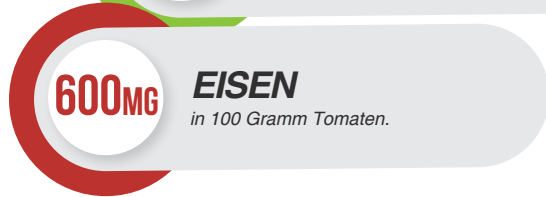
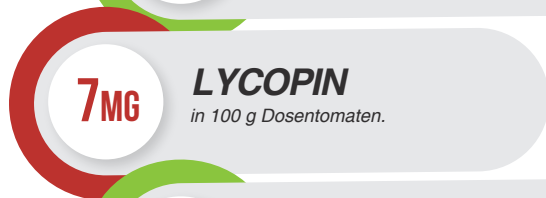
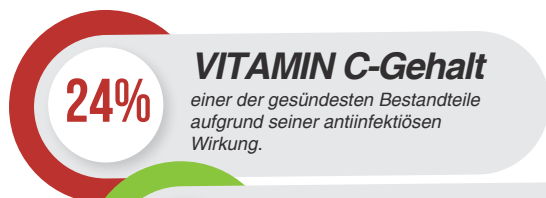
Die Technologie der Konservierung von Tomaten ist bestrebt, ihre natürlichen Eigenschaften zu bewahren und durch ständige Verbesserungen die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Mit dem technologischen Fortschritt schreitet auch der Produktionsprozess voran. Dennoch hat die industrielle Verarbeitung von Dosentomaten eine lange Tradition.



Ein Nährstoffwunder: Der gesundheitliche Nutzen der Tomate

Europäische Bio-Tomaten in Dosen sind eine gute Option für den ganzjährigen Verzehr und sind gesünder als frische Tomaten außerhalb der Saison. Durch die Verarbeitungsmethode bleiben alle ihre Eigenschaften erhalten, einschließlich Lycopin, einem starken Antioxidanten, das vom Körper leicht aufgenommen werden kann, was Tomaten zu einer großartigen Nährstoffquelle macht. Um die Wirkung von Lycopin zu maximieren, ist es am besten, gekochte Tomaten zu essen, da durch den Kochvorgang die Zellulosefasern gelöst werden und das Lycopin leichter vom Körper aufgenommen werden kann. Außerdem sind Tomaten fettarm und enthalten kein Cholesterin.

Kurzum, Tomaten sind eine wahre Energie- und Kraftquelle, voll von nützlichen Substanzen. Hier ist die Aufschlüsselung:





Schmecken Sie die Exzellenz: Warum Red Gold aus Europa Bio-Tomaten in Dosen gut für Sie sind

Perfektes Zusammenspiel: Die Wahl der richtigen Dosentomaten für Ihre kulinarischen Abenteuer

Bio-Tomaten in Dosen sind ein wichtiges Grundnahrungsmittel in der Küche. Es gibt sie in verschiedenen Formen und sie sind sehr vielseitig, so dass sie sich perfekt zum Experimentieren mit neuen Rezepten eignen. Ganz gleich, ob Sie sie für Soßen, Eintöpfe oder Suppen benötigen, es gibt immer eine Art von Bio-Tomaten in Dosen, die genau das Richtige für Ihre kulinarischen Kreationen ist.

Die beliebtesten Dosentomaten werden sicherlich Ihre kulinarischen Bedürfnisse erfüllen. Einige der gängigsten sind:



Organische ganz geschälte Tomaten werden sofort nach der Ernte in Dosen abgefüllt, gekocht, geschält und in ihrem eigenen Saft aufbewahrt. Sie haben ein perfektes Gleichgewicht von Süße und Säure und erfordern nur eine minimale Vorbereitung, was sie ideal für viele Gerichte wie Pastasaucen, Pizza, Suppen, Eintöpfe und Fleisch- oder Fischgerichte macht.

Organische gehackte Tomaten werden durch Zerkleinern und Entkernen von frischen Tomaten hergestellt und in ihrem Saft konserviert. Sie haben einen geringeren Wassergehalt und eignen sich daher perfekt für schnelle Nudelsoßen oder Fischgerichte.

Organische Cherry-Tomaten werden sofort nach der Ernte mit ihrem Saft eingemacht, um ihren süßen Geschmack zu bewahren. Sie eignen sich hervorragend zum Verfeinern von Gemüsegerichten, für schnell zubereitete Soßen und zum Backen.

Organische Tomatenpassata (Tomatenpüree) wird aus pürierten Tomaten hergestellt, die sehr kurz auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt werden, damit die Nährstoffe nicht verändert werden, dann abgeseiht, leicht konzentriert und abgefüllt werden. Passata hat eine cremige Dichte und einen intensiven Geschmack mit einer ausgeprägten süßen Note. Sie eignet sich sowohl für schnell kochende Rezepte, wie Marinara-Sauce, als auch für langsam kochende Rezepte, wie Ragu.

Organisches Tomatenkonzentrat wird aus gekochtem und reduziertem Tomatenmark hergestellt. Es ist ideal, um langsam kochenden Gerichten wie Fleischsauce, Suppen, Eintöpfen und Aufläufen Farbe und Geschmack zu verleihen.

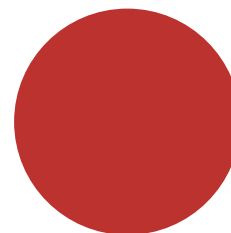
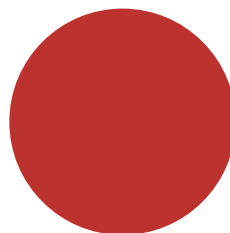
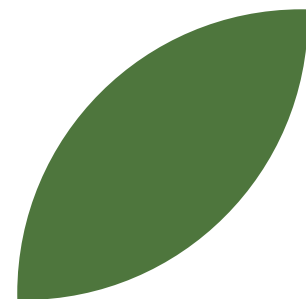


Entfesseln Sie die Güte der Bio-Dosentomaten von Red Gold aus Europe

Bei der Auswahl von Bio-Tomaten in Dosen ist es wichtig, daran zu denken, dass ihre Qualität nicht nur ihren Nährwert, sondern auch den Geschmack Ihrer Mahlzeiten beeinflusst.

Hochwertige Red Gold Bio-Tomaten aus Europa in Dosen sind eine ausgezeichnete Wahl. Unser Engagement, nur EU-zertifizierte Bio-Tomaten zu verwenden, die nachhaltig und ethisch angebaut werden und frei von Chemikalien sind, und unser völlig natürlicher Produktionsprozess sorgen dafür, dass unsere Tomaten ihren wahren Geschmack behalten, ohne dass Konservierungsstoffe erforderlich sind.

Entscheiden Sie sich für europäische Red Gold Bio-Tomaten in Dosen, um den besten Sommergeschmack zu genießen, wann immer Sie wollen.





www.redgoldfromeurope.de



Co-funded by the
European Union

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



Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.