

Am Valentinstag wird ein tomatenrotes Menü von "Red Gold from Europe" serviert, das für die Verführung geschaffen ist

PR Newswire

NEAPEL, Italien, 12. Februar 2025

Dieses Abendessen für deutsche Verliebte ist ein aphrodisierendes Menü auf der Grundlage von Tomatenkonserven: Weichkäse in Tomatensoße, gebackener Stockfisch mit Kartoffeln und Oliven in Tomatensoße und Schokoladenkuchen mit Tomaten und Mandeln.

NEAPEL, Italien, 12. Februar 2025 /PRNewswire/ -- Eine der schönsten und herzlichsten Liebesbekundungen ist es, seinem Partner köstliche hausgemachte Gerichte zuzubereiten, noch besser, wenn sie feuerrot und scharf sind.

Tomatenkonserven eignen sich perfekt für ein Liebesdinner, und mit einem Hauch von Chili wird das Abendessen noch pikanter. Deshalb hier ein **besonderes Valentinstagsmenü mit Bio-Tomatenkonserven von "Red Gold from Europe"**, dem von der ANICAV (Nationaler Verband der Gemüsekonservenindustrie) unterstützten und von der Europäischen Union kofinanzierten internationalen Projekt, das den Export italienischer Bio-Tomatenkonserven nach Deutschland und deren Verzehr fördert und verbessert. **Als Geschenk für deutsche Verliebte finden Sie hier drei leckere Rezepte: eine Vorspeise mit Weichkäse in Tomatensoße; ein Hauptgericht aus gebackenem Stockfisch mit Kartoffeln und Oliven in Tomatensoße; ein Schokoladenkuchen aus ganzen geschälten Tomatenkonserven und Mandeln.**

Investmentfonds - Quick Links

Top Fonds

Top Performance
Größte Fonds
Traditionsreichste Fonds

Know-how

Fondslexikon
Wissenstest
Fondstypen

Ausgewählte Links

Immobilienfonds Aktienfonds Rentenfonds
Fondspreise Investmentfondsgesellschaften



Ein Tipp, um das Essen aufzupeppen, ist es, die Tomatenkonserven mit etwas Chili-Öl zu beträufeln: Das verstärkt ihren Geschmack und verleiht ihnen eine aphrodisierende Note, perfekt für den. **Dank ihrer ausgezeichneten Qualität werden Tomatenkonserven in den Küchen der ganzen Welt häufig verwendet.** Ihre ernährungsphysiologischen Eigenschaften hängen vom Wassergehalt und von der Art der Verarbeitung der rohen Tomaten ab. Säfte, geschälte Tomaten und Soßen enthalten beispielsweise mehr Wasser, sind fast fettfrei und enthalten etwa 3 g Zucker pro 100 g, hauptsächlich Glukose und Fruktose. Tomatenkonserven enthalten einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralsalzen, vor allem Vitamin C, Carotinoide, Kalium, Phosphor, Zink und Selen, sowie Lycopin, ein wichtiges und starkes Antioxidans mit schützenden Eigenschaften gegen Krebs. Und jetzt ab in die Küche und ein "rotes", "würziges" und "gesundes" Valentinstagsessen zubereiten.

Vorspeise

Weichkäse in Tomatensauce - Red Gold from Europe

Hauptseite

Gebackener Stockfisch mit Kartoffeln und Oliven in Tomatensauce - Red Gold from Europe

Nachspeise

Schokoladenkuchen mit Tomaten und Mandeln - Red Gold from Europe

Für weitere Rezepte: <https://redgoldfromeurope.de/>

Folgen Sie uns auf:

<https://www.facebook.com/redgoldfromeuropede>
<https://www.instagram.com/redgoldfromeuropede/>
<https://www.youtube.com/@redgoldfromeuropede>






Photo -

https://mma.prnewswire.com/media/2606500/Red_Gold_from_Europe_Baked_cod.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/2186814/Visual_ORG.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/2186819/Footer_DE.jpg

 View original content:<https://www.prnewswire.com/de/pressemitteilungen/am-valentinstag-wird-ein-tomatenrotes-menu-von-red-gold-from-europe-serviert-das-fur-die-verfuhrung-geschaffen-ist-302361004.html>