



ANICAV und seine Kampagne „Red Gold From Europe“ auf der ANUGA mit einem köstlichen Verkostungsprogramm.

Fünf Tage lang großartige Rezepte rund um italienische und EU-Bio-Tomatenkonserven.

Neapel, Italien – 3. Oktober 2025 – Anicav – der italienische Verband der Gemüsekonservenindustrie – freut sich, seine Teilnahme an der ANUGA 2025, einer der weltweit führenden Lebensmittelmesse, bekannt zu geben. Der Verband wird einem internationalen Publikum die Vorzüge und die Vielfalt italienischer Bio-Tomatenkonserven präsentieren.

BESUCHEN SIE UNS!

HALLE 5.1 – STAND F041G

Die Messebesucher erfahren nicht nur alles über die Qualität unseres „roten Goldes“ aus Europa, den Bio-Tomatenkonserven, sondern können dank der köstlichen Rezepte, die täglich vom **italienischen Koch Rosario Monachello** zubereitet werden, auch ihre Vielseitigkeit entdecken und ihren guten Geschmack genießen.

Einer der wichtigsten Faktoren, der italienische und EU-Bio-Tomatenkonserven auszeichnet, ist das europäische Engagement für nachhaltige Anbaumethoden. Diese Tomaten werden auf sorgfältig gepflegten Feldern angebaut und profitieren von den idealen Klima- und Bodenbedingungen, die Europa zu bieten hat. Das Ergebnis sind Tomaten mit einem süßen, reichhaltigen Geschmack, die vor natürlichem Aroma nur so strotzen. Da sie die Essenz des Farm-to-Table-Konzepts verkörpern, ist es keine Überraschung, dass sie bei Spitzenköchen so beliebt sind. Sie sind nicht nur köstlich, sondern auch reich an wichtigen Nährstoffen. Tomaten, insbesondere Bio-Tomaten, sind eine reichhaltige Quelle für Vitamine und Antioxidantien und tragen zu einer gesunden Ernährung bei.

Bio-Tomaten „Red Gold From Europe“ sind außerdem unglaublich vielseitig. Ob für eine klassische italienische Pastasauce, einen frischen spanischen Gazpacho oder ein herzhaftes französisches Ratatouille – diese Tomaten mit ihrer natürlichen Süße verleihen jedem Gericht Tiefe, und ihr Geschmack und Aroma begeistern jeden Gaumen.

Probieren Sie dieses köstliche Rezept für Conchiglioni mit Büffelricotta und Tomatensauce, ein beeindruckendes Gericht, das Sie Ihren Gästen servieren können und das Ihnen Zeit lässt, mit ihnen zu feiern, während die Tomatensauce langsam auf dem Herd köchelt.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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



Zubereitungszeit: **2 Stunden 30 Minuten**

Für **4 Personen**

Zutaten:

400 g Conchiglioni-Nudeln (große Muscheln, in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen und abgießen)

300 g Büffelricotta

500 g Bio-Tomatenkonserven, ganz und geschält

Basilikumblätter, nach Bedarf

1 Knoblauchzehe, ganz lassen

Natives Olivenöl extra, nach Bedarf

1 Kartoffel, in der Schale kochen, schälen und stampfen.

Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Zubereitung

Einen Topf bei niedriger Hitze erwärmen und mit Olivenöl beträufeln. Den Knoblauch vorsichtig anbraten und herausnehmen, wenn er goldbraun ist. Dann die Bio-Tomatenkonserven dazugeben. Bei niedriger Hitze mindestens zwei Stunden köcheln lassen. Die Sauce durchsieben und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Schuss natives Olivenöl extra dazugeben.

Die Ricotta mit dem Kartoffelpüree vermischen, bis sie glatt und cremig ist, und mit Salz würzen.

Die Muschelnudeln in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen und abgießen.

Jede Muschelnudel mit der Ricottamischung füllen.

Füllen Sie jede Muschel mit der Ricottamischung.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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





Zerdrücken Sie die Basilikumblätter mit etwas Olivenöl zu einem glatten, cremigen Püree. Legen Sie ein paar Basilikumblätter beiseite.

Servieren Sie das Gericht in einzelnen Portionen. Geben Sie eine Kelle Tomatensauce auf jeden Teller und legen Sie 3 gefüllte Muscheln darauf. Garnieren Sie das Gericht mit dem Basilikumpüree und einigen Basilikumblättern.

Über Red Gold From Europe

„Red Gold from Europe“ ist der Name der Kampagne, die von ANICAV – dem italienischen Verband der Gemüsekonservenindustrie – durchgeführt und von der Europäischen Union kofinanziert wird, um das Bewusstsein für Bio-Tomatenserven zu schärfen, die zu 100 % in Europa hergestellt werden.

Einblicke in die europäische und italienische Tomatenindustrie sowie köstliche Rezepte mit Bio-Tomatenserven finden Sie auf unserer **Website** <https://redgoldfromeurope.de/>. **Folgen Sie uns auch auf**

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

<https://www.instagram.com/redgoldfromeuropede>

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

Medienkontakt: press@mbconsultingsrl.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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

