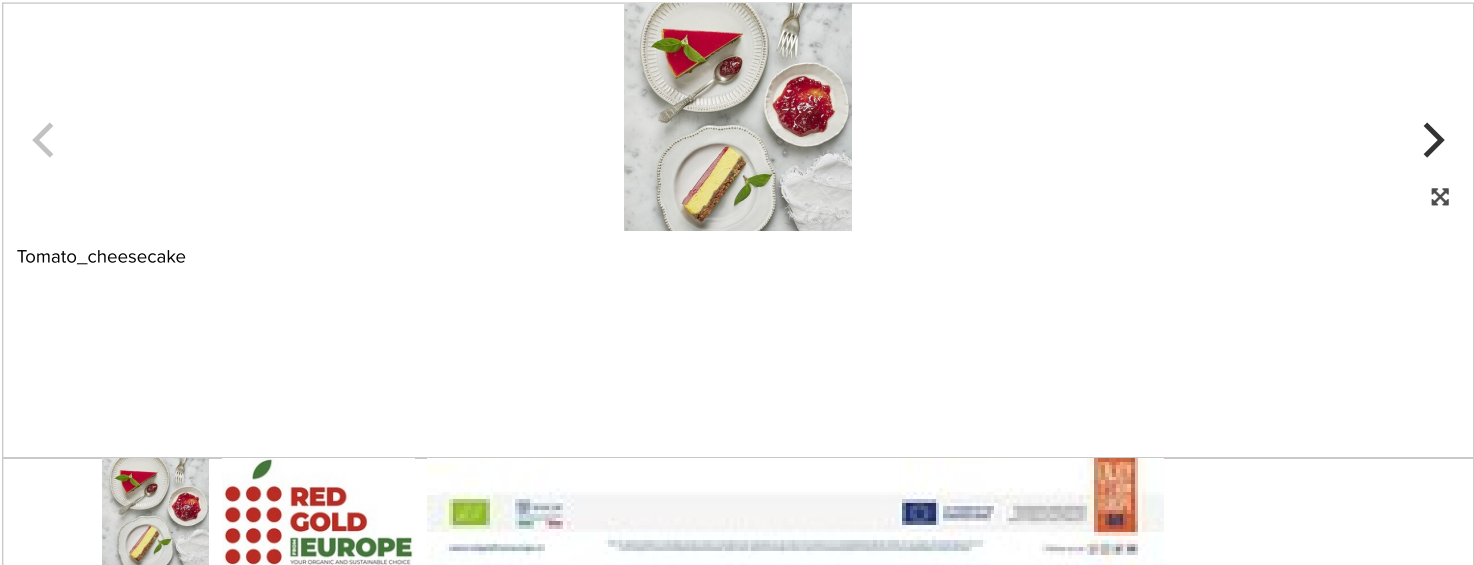


Van voorgerechten tot nagerechten, een "tomatenrode" kerst door "Red Gold Tomatoes uit Europa" wordt geserveerd voor de Nederlandse eters.

NEWS PROVIDED BY
Red Gold from Europe →
Dec 23, 2024, 01:00 ET

Heerlijke tomatenschotels voor op je feesttafel: gevulde tomaten, ricotta gnocchi met courgette en tomaten, kalkoen in tomatensaus, tomaten kaastaart.

NAPELS, Italië, 23 december 2024 /PRNewswire/ -- Elke gewaardeerde feestdag heeft zijn speciale gerechten. **Rood, feestelijk, intens en smakelijk. Dit is de heerlijke kerst die wordt aangeboden door het internationale project "Red Gold Tomatoes from Europe", gepromoot door ANICAV** (de Italiaanse Vereniging van Groenteconservenindustrie) en medegefinancierd door de Europese Unie, ter bevordering van de export van biologische Italiaanse geconserveerde tomaten naar Nederland. Van voorgerechten tot desserts, de tomaat is de ster. "Biologische tomaten in blik zijn beter voor jou, en daarom willen we die promoten tijdens de kerstperiode," legt Giovanni De Angelis, directeur-generaal van ANICAV, uit. "We benadrukken de belangrijkste aspecten van duurzaamheid, gezondheidsvoordelen en smaak. Ongeveer 75% van de Italiaanse biologische tomatenproductie is bestemd voor de export. We willen de consumptie bevorderen en het marktaandeel in de doelmarkt vergroten." **En hier is dat speciale "roodgouden" menu: gevulde tomaten, ricotta gnocchi met courgette en tomaten, kalkoen in tomatensaus, tomaten kaastaart.**



Perfekte kerstgerechten creëren een feestelijke sfeer en brengen plezier voor het hele gezin. Tomaten in blik behoren tot de meest veelzijdige en meest gebruikte voedingsmiddelen ter wereld. Het is een kostbaar ingrediënt in vakantiecepten, of het nu gaat om voorgerechten en soepen, rijke bijgerechten en sauzen, of zelfs in desserts en ijs om de feestmaaltijden in stijl af te sluiten. Er zijn honderden variëteiten, elk met hun eigen kenmerken op het gebied van smaak, zoetheid, zuurgraad, kleur en textuur. Met Kerstmis is de frisse tomatensmaak een must. Met intrigerende combinaties door kruiden en specerijen toe te voegen, kun je je fantasie de vrije loop laten **Het feestmenu van "Red Gold Tomatoes from Europe" is lekker en goed voor je. En dus op naar de keuken om lekker te koken met dit heerlijke menu en onze wensen voor een fijne kerst!**

Voorgerecht
Gevulde tomaten - Roodgouden tomaten uit Europa

Voorgerecht
Ricotta gnocchi met courgette en tomatensaus - Roodgouden tomaten uit Europa



Hoofdmenu

Roulades van kalkoen in tomatensaus - Roodgouden tomaten uit Europa

Dessert

Mini tomaten ricotta cheesecakes - Red Gold Tomatoes From Europe

Meer recepten: <https://redgoldfromeurope.nl/>

Volg ons op:

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

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

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

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/2586440/Tomato_cheesecake.jpg

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

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/2186817/Footer_NL.jpg

WANT YOUR COMPANY'S NEWS

FEATURED ON PRNEWswire.COM?

GET STARTED

440k+
Newsrooms &
Influencers

9k+
Digital Media
Outlets

270k+
Journalists
Opted In