الذهب الأحمر من اوروبا
التميز في طماطم الاتحاد الأوروبي المحفوظة



ENJOY IT'S FROM EUROPE

ANICAV
Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali

Co-funded by the European Union

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

redgoldfromeurope-sa.com

بتمويل من الإتحاد الأوروبي. ومع ذلك، فإن الآراء والآراء المعبر عنها هي آراء المؤلف (المؤلفين) فقط ولا تعكس بالضرورة آراء الاتحاد الأوروبي أو الوكالة الأوروبية التنفيذية للبحوث. لا يمكن تحميل الاتحاد الأوروبي ولا سلطة المنح المسؤولية عنها.

تابعونا على

نحتفل بالطماطم المعلبة الأوروبية في جميع أنحاء الشرق الأوسط



ANICAV
Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali

Co-funded by the European Union

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

ENJOY IT'S FROM EUROPE

الذهب الأحمر من أوروبا: عرض لخيرات وتنوع الطماطم المعلبة الأوروبية

حملة "الذهب الأحمر من أوروبا" هي الحملة الترويجية التي أطلقتها أنيكاف والتي تمولها المفوضية الأوروبية، وتهدف إلى عرض الجودة والامتثال لمعايير السلامة والاستدامة وتنوع الطماطم المعلبة عالية الجودة من أوروبا وإيطاليا في منطقة الشرق الأوسط.

تهدف الحملة إلى توعية المستهلكين حول الفوائد الفريدة لإدماج الطماطم المعلبة في نظامهم الغذائي اليومي، مع تعزيز التقدير للممارسات الزراعية الأوروبية التقليدية. لقد كانت الطماطم المعلبة عنصرًا أساسيًا في المطابخ الإيطالية لأجيال، ومع تركيزها على الجودة والسلامة والاستدامة والتنوع، فهي خيار مثالي للأسر في الشرق الأوسط، حيث تضيف نكهتها الغنية والمكثفة إلى كل طبق.

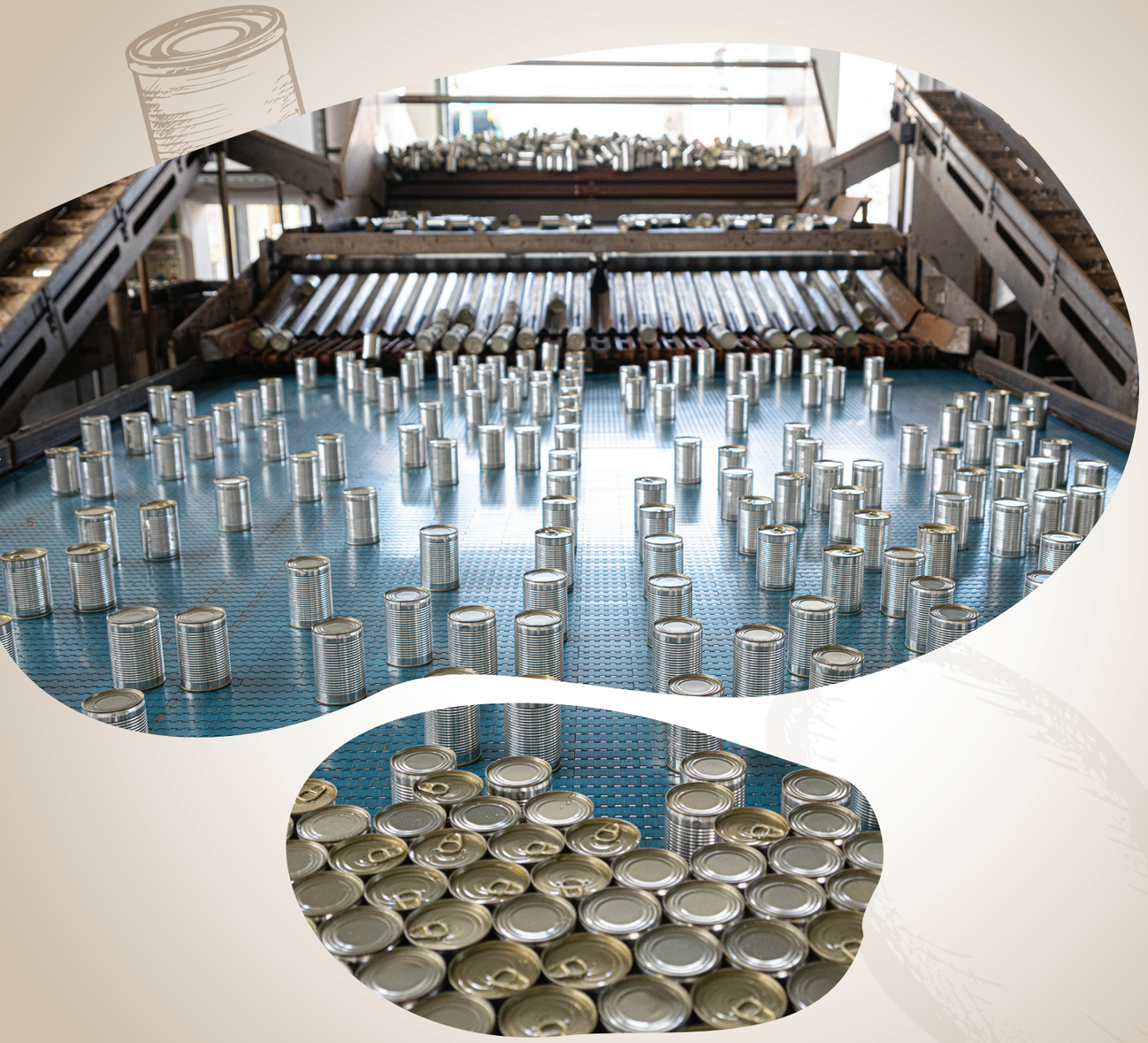
اختر طماطم الذهب الأحمر ذهبية من أوروبا عالية حودة، محصودة ومعلبة في ذروتها، للاستمتاع بكمال نكهتها الحقيقية والصحية وتعظيم الفوائد الصحية للايكوبين الذي تحتوي عليه

الجمعية الإيطالية لصناعات الخضروات المعلبة - أنيكاف

أنيكاف - الجمعية الإيطالية لصناعات الخضروات المعلبة - هي أكبر جمعية تمثل شركات معالجة الطماطم في العالم. يقوم أعضاء أنيكاف بتحويل أكثر من 60% من جميع الطماطم المعالجة في إيطاليا، وما يقرب من جميع الطماطم المقشرة الكاملة المنتجة في العالم. بالإضافة إلى ذلك، تنتج 15 شركة من الأعضاء - ما يقرب من 80% من الشركات التابعة لكونسورتيوم حماية المنشأ (PDO) - طماطم سان مارزانو (PDO). تأسست الجمعية لأول مرة في نابولي عام 1945، وتهدف أنيكاف اليوم إلى تعزيز التنمية المستدامة للهيئة بأكملها على طول سلسلة الإمداد، معانقة ثقافة العمل، والشرعية، والأخلاقيات، والشفافية، واحترام حقوق العمال، واحترام البيئة.

ANICAV
Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali

www.anicav.it





الذهب الأحمر من أوروبا - متجذر في تقليد عمره قرون، ويتبنى أسلوب حياة صحي ومستدام

تنضج بشكل طبيعي تحت أشعة الشمس الدافئة للبحر المتوسط، يتم قطفها في ذروة الكمال، ومعالجتها وفقًا لأعلى معايير السلامة الغذائية، تعتبر الطماطم المعلبة الأوروبية العنصر الأساسي المثالي في المطبخ، مما يضيف اللون والنكهة والجوهر لإلهاماتك في الطهي. إحدى قواعد النظام الغذائي المتوسطي، المعروف بأنه من أكثر الأنظمة الغذائية صحة في العالم، هي مكون أساسي في الأطباق الإيطالية الكلاسيكية مثل البيتزا والمعكرونة.
خالية تماماً من المبيدات الحشرية الاصطناعية أو مبيدات الأعشاب أو الأسمدة، تُزرع طماطم الذهب الأحمر من أوروبا في تربة حية وغنية بالمواد الغذائية مليئة بالتنوع البيولوجي الذي يعزز من قيمتها الغذائية ونكهتها.
يرتبط اللون الأحمر للطماطم بالصيف والسعادة؛ حيث توفر لك الطماطم المعلبة عالية الجودة لمسة من الألوان المفرحة على مدار السنة.
اختر طماطم ريد جولد المعلبة من أوروبا كخيارك المفضل لنكهتها اللذيذة وزيادة صحية.





رحلة نبات الطماطم: من أمريكا الجنوبية إلى أوروبا

على الرغم من ارتباطها الآن بالمأكولات من البحر المتوسط والإيطالية، فإن الطماطم تتمتع بتاريخ طويل يعود إلى آلاف السنين في بلاد البيرو القديمة، حيث استخدمها المايا والأزتيك في الأصل. ومن الغريب أنها اعتُبرت سامة عندما تم جلبها لأول مرة إلى أوروبا في أوائل القرن السادس عشر من المكسيك، حيث كانت تستخدم فقط كنبتة زينة.

أصبحت الطماطم شعبية أخيرًا كمكون للطهي بعد أن بدأ فرانشيسكو ليوناردي (حوالي 1730 - بعد 1816)، وهو طاهٍ إيطالي عمل في العديد من المطابخ الملكية الأوروبية في ذلك الوقت، باستخدام الطماطم في أطباقه. كتب كتاب الطهي "المطبخ العصري" - الذي نُشر في روما عام 1790، ومرتين في 8-1807 - الذي صممه مؤلفه كعمل لطهاة الأمراء ويعرض العديد من الوصفات الإقليمية. وادعى أن صلصة الطماطم النابوليتانية الكلاسيكية هي اختراعه، والتي تُصنع عن طريق غلي الطماطم الخالية من البذور مع البصل، الكرفس، الثوم والريحان، وهي وصفة لا تزال تستخدم حتى يومنا هذا كأساس من قبل الطهاة والطهاة في المنازل لأطباق تقليدية ومبتكرة.

مع تزايد شعبية الطماطم في الاستخدامات الطهي، أصبحت عملية حفظها أولوية. بدأت ممارسة حفظ الطماطم أولاً من قبل الفلاحين في بارما، الذين كانوا يضعون الطماطم في الشمس لتجفيفها، قبل تحويلها إلى صلصة. في إيطاليا، أدت هذه التقليد إلى نشوء شبكة واسعة من الصناعات التحويلية لحفظ الطماطم. تم تأسيس أول شركة لتعبئة الطماطم بالقرب من نابولي على يد رائد الأعمال فرانشيسكو سيريو: حيث يُنسب إليه ابتكار حفظ الطعام وكان أول من حفظ الطماطم في علب القصدير، وهو العملية التي بدأها في عام 1856، مما سمح بالإنتاج على نطاق صناعي للمرة الأولى، وحاز على اعتراف في معرض باريس العالمي عام 1867

لا تزال المعالجة الصناعية للطماطم المعلبة اليوم في إيطاليا متجذرة في التقليد الطويل الذي بدأ من أول مصنع لمعالجة فرانسيسكوسيريو.

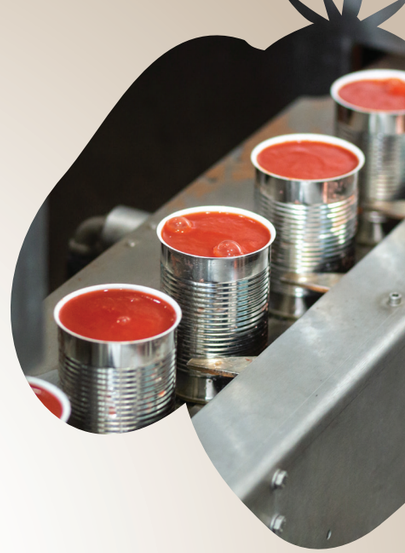




فن التحول: صناعة الطماطم المعلبة الفاخرة من المزرعة إلى المائدة: رحلة الطماطم الطازجة إلى الكمال المعلب

إن الالتزام الثابت لصناعة معالجة الطماطم بالجودة والسلامة واضح خلال جميع مراحل الإنتاج، حيث توجد معايير صارمة ورقابة تبعًا للمعايير الأوروبية.

تبدأ عملية حفظ الطماطم بالحصاد والغسل والفرز لأفضل الطماطم. يتم حصاد الطماطم المستخدمة في المعالجة الصناعية فقط عندما تكون ناضجة تمامًا وباللحم الأحمر المليء بالعصير. يتم بعد ذلك تغليف الطماطم المختارة في علب معدنية أو برطمانات مع العصير الطبيعي وتُعقم للحفاظ على نضارتها ونكهتها. تعتبر العلب المعدنية أكثر حاويات شركات معالجة الطماطم استخدامًا، مما يضمن النظافة وسلامة الغذاء واستدامة البيئة.



التكنولوجيا والتقاليد: معايير صارمة لسلامة الغذاء

لقد كانت إيطاليا والاتحاد الأوروبي دائمًا في طليعة سلامة الغذاء وجودة المنتجات الغذائية. من أجل طمأنة المستهلكين بمستوى عالٍ من سلامة الغذاء وحماية القطاع الزراعي الغذائي من الأزمات المتكررة، اعتمد الاتحاد الأوروبي استراتيجية المزرعة إلى الشوكة لمواجهة تحدي ضمان الصحة وسلامة الغذاء على طول سلسلة الغذاء، مع نظام تحكم متكامل يستند إلى مجموعة من المتطلبات العالية للمنتجات الزراعية الغذائية من أجل الصحة ورفاهية الحيوانات والنباتات، سواء تم إنتاجها في الاتحاد الأوروبي أو تم استيرادها.

يجب على جميع الدول الأعضاء احترام نفس المعايير وتنفيذ الرقابة الغذائية والصحية بنفس المستوى عبر الاتحاد الأوروبي. من خلال توحيد اللوائح الصحية، أصبح من الممكن تيسير حركة الغذاء الآمن، مما ساهم بشكل كبير في رفاهية المواطنين ومصالحهم الاجتماعية والاقتصادية.







معالجة الطماطم في إيطاليا وأوروبا

تسعى تقنية تعليب الطماطم الأوروبية للحفاظ على الخصائص الطبيعية للطماطم وضمان سلامة الغذاء من خلال التحسين المستمر والابتكار. مع تقدم التكنولوجيا، يتقدم أيضًا عملية الإنتاج.

تعتبر الاستدامة البيئية في صميم عملية سلسلة توريد الطماطم المعالجة، التي تهدف إلى حماية المنطقة والبيئة التي تعمل فيها بشكل مسؤول. تلتزم الشركات الإيطالية المعالجة، أثناء إدارتها لعمليات الإنتاج ذات التأثير البيئي المنخفض التي لا تُنتج ملوثات سامة ضارة، بمسارات تقليل النفايات وكفاءة الطاقة والمياه من خلال الاستثمار في الابتكارات العملية التي تهدف إلى تقليل انبعاثات ثاني أكسيد الكربون، وإعادة تدوير المياه، وتقليل إنتاج النفايات وزيادة استعادة النفايات، فضلاً عن استخدام التعبئة القابلة لإعادة التدوير.

معجزة غذائية: كشف فوائد الطماطم الصحية

طماطم أوروبية معلبة، تم قطفها وحفظها في ذروة نضوجها، هي خيار مثالي للاستخدام على مدار السنة. إنها أكثر صداقة للبيئة من الطماطم الطازجة خارج الموسم، والتي تُشحن عبر مسافات طويلة في الشتاء أو تُزرع في الصوبات الساخنة. وما هو أفضل من ذلك، أن طريقة المعالجة تحافظ على كافة صفاتها، مما يجعلها مصدراً رائعاً للمواد المغذية مثل الليكوبين، وهو مضاد أكسدة قوي يمتصه الجسم بسهولة. من الأفضل تناول الطماطم المطبوخة لتعظيم تأثير الليكوبين، حيث أن عملية الطهي تفكك الألياف السليلوزية وتجعل الليكوبين أكثر سهولة في الامتصاص من قبل الجسم.

تعتبر الطماطم مصدرًا حقيقيًا للطاقة والقوة، حيث تحتوي على مواد مفيدة. وبفضل انخفاض محتواها من الدهون، فهي خيار مثالي للحفاظ على اللياقة البدنية والصحة العامة. كما أنها مصدر جيد للبوتاسيوم الذي يساعد في تنظيم ضغط الدم، وفيتامين ج الذي يعزز المناعة، الطماطم المعلبة خيارًا مريحًا ومتعدد الاستخدامات لإدخال هذه المغذيات في نظامك الغذائي اليومي.



هنا تحليل لمكوناتها الغنية بالمغذيات:

18 سعرة حرارية في 100 جرام من الطماطم

200-300 ملغ من البوتاسيوم

700 ميكروجرام من فيتامين أ

40 ميكروجرام من فيتامين ب2

تحتوي على 24% من فيتامين سي، وهو أحد المكونات الأكثر صحة نظرًا لفاعليته في مكافحة العدوى.

7ملغ من الليكوبين في 100 جرام من الطماطم المعلبة

600ملغ من الحديد

60 ميكروجرام من فيتامين ب1

أملاح معدنية الأخرى وفيتامينات تشمل فيتامينات . وجميعها تحتوي على الفسفور والكالسيوم والبورون والمنغنيز والمغنيسيوم واليود والنحاس والزنك والصوديوم والكبريت وحمض الستريك وحمض الماليك والسكريات والبيوتين والنياسين وحمض الفوليك والفيتامين أ المسبق.



تذوق التميز: الطماطم المعلبة الحمراء الذهبية من أوروبا هي الخيار المتنوع.
توافق مثالي: اختيار الطماطم المعلبة المناسبة لمغامراتك في الطهو

تعتبر الطماطم المعلبة من أساسيات المطبخ المثالية. تأتي بأشكال مختلفة وهي متعددة الاستخدامات للغاية، مما يجعلها مثالية لتجربة وصفات جديدة. سواء كنت بحاجة إليها للصوصات أو اليخنات أو الشوربات، أو لإطلاق خيالك في المطبخ، هناك نوع من الطماطم المعلبة يناسب إبداعاتك في الطهو.

يقدم الذهب الأحمر من أوروبا مجموعة متنوعة من الطماطم المعلبة التي يمكن أن تلبي جميع احتياجاتك في الطهو وتلهمك:



طماطم كاملة مقشرة: يتم تعليبها حالما يتم قطفها، ثم تُغلى وتُقشر وتُحفظ في عصيرها الطبيعي. تمتاز بتوازن مثالي بين الحلاوة والحموضة، وتتطلب الحد الأدنى من التحضير، مما يجعلها مثالية للعديد من الأطباق مثل صلصة المعكرونة، البيتزا، الشوربات، اليخنات، ووصفات اللحوم أو الأسماك. لماذا لا تقوم بتحميصها لبضع دقائق في الفرن لتعزيز النكهة وإبداعك في الطهي؟



طماطم مقطعة: مصنوعة من تقطيع الطماطم الطازجة وإزالة البذور منها وحفظها في عصيرها. تحتوي على محتوى أقل من الماء، مما يجعلها مثالية لصلصة المعكرونة السريعة أو أطباق السمك. حل سريع مثالي لنمط حياة مشغولة!



طماطم كرزية: معلبة بعصيرها على الفور بعد الحصاد للحفاظ على نكهتها الحلوة. إنها ممتازة لإضافة اللون إلى الأطباق النباتية، والصلصات السريعة الطهي، والخبز في الفرن. استخدمها لإضافة لمسة أخيرة من الحلاوة واللون إلى الأطباق البسيطة من اللحوم والأسماك!





عصير الطماطم (طماطم مهروسة): مصنوع من الطماطم المهروسة التي يتم تسخينها لفترة قصيرة جداً عند درجة حرارة عالية جداً حتى لا تتغير العناصر الغذائية، ثم يتم تصفيتها، وتركيزها قليلاً وتعبئتها في زجاجات. يتمتع العصير بكثافة كريمية ونكهة غنية ولذيذة، مع لمسة حلوة بارزة. إنه مثالي لوصفات الطبخ السريعة، مثل صلصة المارينارا، أو للوصفات التي تتطلب طبخاً بطيئاً، مثل صلصة اللحم الإيطالية التقليدية المسماة "الراغو".



معجون الطماطم: مصنوع من هريس الطماطم المغلي والمركز. إنه مثالي لإضافة اللون والنكهة للأطباق التي تتطلب الطهي البطيء مثل صلصات اللحم، والشوربات، واليخنات، والكاسرول. إنه عنصر سري لا يمكنك التخلي عنه أبدًا في المطبخ!



الطماطم في المطبخ الإيطالي

المطبخ الإيطالي معروف تقليديًا بنكهاته الغنية، البسيطة والحيوية في الوقت نفسه. تلعب الطماطم المعلبة دورًا أساسيا في تقديم هذه النكهة الأصيلة على مدار السنة. تسهم سهولتها وتعدد استخداماتها في جعلها عنصرًا قيمًا في المطبخ يمكن للطهاة المحترفين والطهاة المنزليين استخدامه لابتكار أطباق لذيذة.

تُضيف الطماطم المعلبة الحلاوة والنضارة إلى هذه الأطباق الإيطالية التقليدية، مثل صلصة المارينارا البسيطة ولكنها غنية بالنكهة، التي تُعتبر أساسًا للعديد من وصفات المعكرونة أو لبيتزا مارغريتا الشهيرة. في أطباق مثل اللازانيا والباذنجان بالبارميزان، تضيف النكهات القوية للطماطم المعلبة عمقًا إلى نكهتها المالحة بشكل عام.

حتى الشوربات البسيطة المعتمدة على الطماطم، مثل بابا ال بومودورو الريفية، تستفيد بشكل كبير من نكهة الطماطم المعلبة القوية والغنية.

سواء كنت تطبخ راجو لحم غني أو صلصة أرابياتا حارة، فإن استخدام طماطم الذهب الأحمر المعلبة من أوروبا هو السر للحصول على النكهة الأصلية والرائحة الدافئة التي هي جوهر المطبخ الإيطالي.





الطماطم في مطبخ الشرق الأوسط

في الشرق الأوسط، تُستخدم الطماطم المعلبة على نطاق واسع في إعداد مجموعة متنوعة من الأطباق التقليدية. إنها تشكل قاعدة مناسبة للمرق لأطباق، مثل الكبسة السعودية والمكبوبس البحريني، وتثري أطباق الأرز واللحم.

تستخدم الطماطم المعلبة أيضًا في الشوربات الغنية، والصلصات، والأطباق النباتية، فضلاً عن الأطباق الشهيرة مثل الشكشوكة والمحشي والأرز المبهر "البيلاف".

تساعد حلاوتها الطبيعية في موازنة التوابل، مما يوفر نكهة وقوام متناسقين لمطبخ الشرق أوسط على مدار السنة.



اكتشف المزيد: redgoldfromeurope-sa.com

redgoldfromeurope-sa.com

تابعونا على

بتمويل من الإتحاد الأوروبي. ومع ذلك، فإن الآراء والآراء المعبر عنها هي آراء المؤلف (المؤلفين) فقط ولا تعكس بالضرورة آراء الاتحاد الأوروبي أو الوكالة الأوروبية التنفيذية للبحوث. لا يمكن تحميل الاتحاد الأوروبي ولا سلطة المنح المسؤولية عنها.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

ANICAV
Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali

Co-funded by the European Union

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

CAPUTO
Il mulino di Napoli - 1924

Ciao
IL POMODORO DI NAPOLI

LADORIA
GROUP

SICA
INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI

Solaria
L'Arte del Sole