

Delicatessen uit blik

BIO-TOMMAAT UIT ITALIE



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

In eerste instantie is de gedachte op zijn plaats: tomaten in blik die uit Italië komen? Door Italianen, meesters van een goede keuken? Ja dat kan, en dat is proefondervindelijk gebleken. Inblikken werkt, zeker als de tomaten uit Italië komen. Rijk van smaak, goed van variëteit. Gekoesterd door de zon en alles wat de Italiaanse bodem zo rijk maakt. Biologisch geteeld. Red Gold from Europe heet het merk. Prima in deze tijd om trots te zijn op Europa. Een verhaal van een succesvolle introductie.



Red Gold from Europe biologische ingeblikte tomaten worden gemaakt van alleen EU-gecertificeerde biologische tomaten afkomstig van betrouwbare EU-gecertificeerde biologische Europese boeren die tomatenplanten op biologische wijze telen onder ideale groeiomstandigheden, in het Middellandse Zeegebied. De grond in deze regio is voedzaam, divers en krijgt precies de juiste hoeveelheid zonlicht, wat de voedingswaarde en smaak van de tomaten versterkt. Hun verwerkingsmethode behoudt alle voedingsstoffen, waaronder lycopeen, een krachtige antioxidant die het lichaam gemakkelijk kan opnemen. Tomaten zijn ook laag in vet.



De Italianen blijven hun natuur trouw en dus ontbreekt een spectrum aan recepten met hun product niet op de website. De tomaat-licatessen strijden om het oog van de kijker. Om het nog beter te maken is er een eigen sectie van recept-suggesties door top-chefs. Van voorgerechten tot desserts, soepen, pasta's en vegetarisch.

Men stelt: biologische tomatenteelt maakt gebruik van een natuurlijke benadering van landbouw, met als doel de milieu-impact te minimaliseren door het verantwoord gebruik van energie en natuurlijke hulpbronnen. Deze methode bevordert het behoud van biodiversiteit, het behoud van regionale ecologische balansen, de verbetering van de bodemvruchtbaarheid en het behoud van waterkwaliteit. Door synthetische stoffen en processen te vermijden, bevordert biologische landbouw een gezonder ecosysteem, met ondersteuning van nuttige insecten, dieren in het wild en plantensoorten, en belichaamt het duurzaamheidsprincipes, met prioriteit voor het milieu en het bevorderen van een harmonieuze relatie tussen landbouw en natuur.

Klinkt als een mooie missie voor een culinair excellent product.





Livorno-style red mullet

With Red Gold Organic canned tomatoes

Dip the red mullet fillets in the semolina and fry in sunflower oil at 170C until they are golden and crisp. Drain on paper towels and salt immediately. Blanch the fresh tomatoes in boiling salted water, cool in iced water, peel, quarter, deseed and cut into cubes. Put them in a bowl and dress with extra virgin olive oil, salt, pepper and chopped parsley.

The sauce

Wash the bones and heads under plenty of running water and remove the gills, drain. In a saucepan, sauté the garlic and parsley stalks in a little extra virgin olive oil, add the bones and heads and toast until they fall apart. Add the white wine and let it evaporate, then filter the stock to eliminate all the bones and heads of the red mullet. Combine the filtered fish stock, vegetable stock and the organic crushed or pureed tomatoes. Add the basil, leaving aside a few leaves for the garnish. Cook the sauce for 20 minutes. To serve, pour a ladle of sauce on each plate and then place the red mullet fillets on top. Spoon the cubed fresh tomatoes on top and garnish with a few leaves of basil.

Ingredients

4 red mullet, whole - if you ask the fishmonger to fillet them ask for the fillets not to be separated and for the heads and bones for the sauce
100g fine semolina
2 round ripe tomatoes
sunflower oil, to fry the red mullet fillets
parsley, chopped

For the sauce

300g canned organic whole peeled tomatoes, crushed or pureed in a blender
the red mullet heads and bones, see above
1 cup of vegetable stock
1 clove of garlic, a few parsley stalks
1/3 glass of white wine
extra virgin olive oil, as needed
a few sprigs of basil, salt and pepper