



## Fejr denne juletid med økologiske dåse Tomater fra Europa.

Napoli, Italien – 24. december 2025 – Når familier i hele Danmark forbereder sig til den festlige sæson, søger mange smagfulde, sunde ingredienser for at løfte juletidens og nytårsmåltidernes smag. Økologiske EU- og italienske dåsetomater er hurtigt ved at blive en favorit i skabereolen og tilbyder en naturlig, bekvem måde at lave lækre jule- og nytårsretter, der spreder varme og glæde ved middagsbordet.

Høstet på sit højdepunkt og forarbejdet uden kunstige kemikalier eller konserveringsmidler, tilbyder økologiske dåsetomater en rig, autentisk smag til julemad. Deres naturlige friskhed forbedrer alt fra kraftige gryderetter og saucer til festlige forretter og tilfører en inspirerende friskhed og intensitet, der komplimenterer den sæsonbestemte borddækning.

Her er en inspirerende opskrift, der kombinerer sødmen fra rodfrugter med den syrlige rigdom fra økologiske tomater — perfekt til at varme kolde vinteraftener op og fejre sæsonens smage.

### Danish-Style Tomat- og Rodfrugtgyde

#### *Ingredienser:*

- 2 dåser (400 g hver) økologiske hakkede tomater
- 2 spiseskeder olivenolie
- 1 stort løg, hakket
- 2 fed hvidløg, hakkede
- 3 gulerødder, skivede
- 2 pastinakker, skivede
- 1 porre, rensed og skåret i skiver
- 1 teskefuld tørret timian
- 1 teskefuld tørrede laurbærblade
- Salt og friskkværnet peber efter smag
- Frisk persille til pynt

#### *Fremgangsmåde:*

Varm olivenolien i en stor gryde over medium varme. Sauter det hakkede løg, til det er gennemsigtigt. Tilsæt det hakkede hvidløg og steg i et minut. Tilsæt gulerødder, pastinak og porre. Sauter i yderligere 5 minutter, indtil grøntsagerne begynder at falde sammen. Hæld de hakkede tomater med saft i gryden, og tilsæt derefter timian og laurbærblade. Skru ned for varmen og lad retten simre forsigtigt i 30 minutter, uden låg, indtil grøntsagerne er møre, og smagene har sat sig. Smag til med salt og



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

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

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





peber. Fjern laurbærbladene før servering. Pynt med friskhakket persille og server med dansk rugbrød eller som tilbehør til stegte kødretter for et mættende julemåltid.



### Om Red Gold from Europe

Red Gold from Europe er navnet på kampagnen, der administreres af **ANICAV** – den italienske forening for konserverfremstilling af grøntsager – og delvist finansieres af Den **Europæiske Union** for at øge bevidstheden om økologiske dåsetomater, der er 100 % produceret i Europa.

For indsigt i den europæiske og italienske tomatindustri eller flere lækre opskrifter med økologiske dåsetomater, besøg vores hjemmeside <https://redgoldfromeurope.dk/> og følg os på:

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

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

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

**Mediakontakt:** [press@mbconsultingsrl.com](mailto:press@mbconsultingsrl.com)



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

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

