



| | |
|----------------|--|
| 02 luglio 2015 | informa CIBO IL QUOTIDIANO PER CHI AMA IL BUON GUSTO |
| Online | |

Con Tre Spade "l'oro rosso" è ancora più prezioso

Gli Spremipomodoro Tre Spade vantano quasi un secolo di storia

I modelli di Spremipomodoro manuali Tre Spade si riconoscono per loro semplicità di utilizzo, che rende ancora più veloci le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia e per l'impeccabile e solida struttura. Disponibili nelle versioni con accessori inox oppure Moplen, sono perfetti per un uso casalingo

In estate inizia il periodo delle conserve di **pomodoro**, anche se "l'oro rosso" è il **re indiscusso** della cucina italiana tutto l'anno. E di cucina **Tre Spade** se ne intende: l'azienda di Forno Canavese (TO) produce infatti **da oltre 120 anni** attrezzature per gli appassionati del gusto e i professionisti della ristorazione. Un vero e proprio amore per le materie prime e la buona tavola, una passione che Tre Spade **tramanda da 5 generazioni** coniugando **esperienza** e sapere antico con la più evoluta **ricerca tecnologica**.

Gli **Spremipomodoro Tre Spade**, prodotti che vantano **quasi un secolo di storia**, si rivelano indispensabili nella stagione estiva, quando si rinnova la tradizione della salsa domestica: le famiglie e i vicini di casa si riuniscono e dedicano una giornata a mondare, tagliare, bollire, passare e sterilizzare i pomodori gustosi e maturi raccolti nel proprio orto o selezionati da produttori di fiducia.

È un rito collettivo affascinante, antico e moderno al tempo stesso, il cui ricordo si rinnova per tutto l'inverno successivo ogni volta che si apre un nuovo vasetto per gustare la conserva di pomodoro fatta con le proprie mani. Continuano ad aumentare le famiglie che fanno scelte **attente alla genuinità del cibo** e al **risparmio** e l'autoproduzione di conserve e marmellate va proprio in questa direzione.

Da oggi gli Spremipomodoro sono **disponibili** sullo store ufficiale Tre Spade <http://store.trespade.it/>.





| | |
|----------------|--|
| 02 luglio 2015 | |
| Online | |

SPREMIPOMODORO ELETTRICI: EFFICIENTI E PERFORMANTI

Per chi vuole il massimo delle performance nella propria cucina domestica o professionale, gli Spremipomodoro elettrici Tre Spade garantiscono altissimi livelli di efficienza, qualità e velocità. La tramoggia, lo scivolo e il filtro in acciaio inox, il motore a induzione disponibile con diverse potenze, la molla autoregolante e l'alta velocità lo rendono ideale per le medie e grandi produzioni e per tutti i ristoranti che vogliono servire ai loro clienti una salsa di qualità, dal gusto unico della tradizione.

SPREMIPOMODORO MANUALI: SEMPLICI ED AFFIDABILI

I modelli di Spremipomodoro manuali Tre Spade si riconoscono per loro **semplicità di utilizzo, che rende ancora più veloci** le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia e per l'impeccabile e solida struttura. Disponibili nelle versioni con accessori inox oppure Moplen, sono perfetti per un uso casalingo e, grazie all'**opzione per i frutti di bosco**, permettono di dedicarsi non solo alla preparazione della conserva di pomodoro ma anche di marmellate di **lamponi, mirtili, kiwi, castagne** e molto altro.

**Maggiori informazioni su <http://www.trespade.it/> Visita <http://store.trespade.it/>
<https://www.facebook.com/TreSpade.Facem>**

Tags: [Sprempomodoro Tre Spade](#)