



27 marzo 2015	<b>newsfood.com</b> Nutrimento e Nutri-Mente
Online	

## I prodotti a marchio Tre Spade alla Fiera di Vita in Campagna

*Tre Spade anche quest'anno è presente alla Fiera Vita in Campagna, giunta alla sua Quinta Edizione, dal 27 al 29 marzo 2015 presso il Centro Fiera di Montichiari (BS). L'azienda*



**Tre Spade** anche quest'anno è presente alla Fiera Vita in Campagna, giunta alla sua Quinta Edizione, dal 27 al 29 marzo 2015 presso il Centro Fiera di Montichiari (BS). L'azienda storica di Forno Canavese, che ha celebrato da poco il suo 120° Anniversario, presenta l'intera gamma di prodotti a marchio Tre Spade presso il Padiglione 5 Stand C7.

Per Tre Spade la Fiera Vita in Campagna rappresenta un appuntamento annuale importante sia per la crescente partecipazione di pubblico, che lo scorso anno ha superato la soglia delle 40.000 presenze, sia per la filosofia e gli interessi che accomunano espositori e visitatori. Una mostra-mercato infatti, che raduna ogni anno appassionati di orto, giardino e piccoli allevamenti che, per professione o per hobby, vivono gli spazi verdi e le attività all'aria aperta.

È garantita anche per questa edizione la partecipazione gratuita a incontri e lezioni presso il Centro Congressi situato al 2° piano del Padiglione 5, tenuti da altri esperti di Vita in Campagna, enti, associazioni e scuole. Sarà possibile accedere a Corsi a numero chiuso, Corsi del Salone di Origine-Prodotti Tipici & Territorio, Corsi del nuovo Salone della Casa in campagna e a laboratori.

27 marzo 2015

Online

**newsfood.com**  
Nutrimento e Nutri-Mente



Anche Tre Spade propone presso il proprio stand brevi workshop pratici volti a scoprire l'intera gamma di prodotti e in particolare il mondo del sottovuoto, per sperimentare in prima persona l'utilizzo di **Takaje**, il sistema brevettato che consente di conservare sottovuoto gli alimenti utilizzando sacchetti, barattoli, vaschette e bottiglie.

Si tratta di un prodotto che ha da poco ricevuto alcuni tra i più prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali: il Premio Compasso d'Oro ADI Associazione Disegno Industriale e il Good Design™ Award 2014 conferito ogni anno dal Chicago Athenaeum Museum of Architecture and Design in collaborazione con lo European Center for Architecture, Art, Design and Urban Studies.

La rivoluzionaria Takaje VacuumSeal, progettata da Adriano Design e realizzata da Tre Spade, è la valvolina in grado di allungare la durata della conservazione del cibo estendendo da 3 a 5 volte i tempi di conservazione. Inoltre Takaje offre la possibilità di riutilizzare qualunque contenitore in vetro trasformandolo in un contenitore sottovuoto, in un'ottica di ri-uso e di contenimento dell'impiego di materie prime. Vasi e bottiglie di qualsiasi dimensione e provenienza acquisiscono un nuovo valore aggiunto, estendono il proprio ciclo di vita e contribuiscono alla riduzione del flusso dei rifiuti domestici.

Lo storica azienda di famiglia giunta alla quinta generazione, fondata nel 1894 a Forno Canavese (TO), sarà presente in Fiera con un'ampia gamma di attrezzature professionali e semi-professionali per il comparto alimentare: oltre alle macchine per il sottovuoto saranno presenti spremipomodoro, tritacarne, insaccatrici, macinapepe, macinasale e macinacaffè.

Tre Spade si trova alla Fiera di Vita in Campagna presso il Padiglione 5 – Stand C7.

[www.trespade.it](http://www.trespade.it)

[www.facebook.com/TreSpade.Facem](https://www.facebook.com/TreSpade.Facem)

Redazione Newsfood.com