

20 giugno 2014

online



20 Giugno 2014 - 11:57
NOVITA' DAL MONDO - Letto: 266 volte

Pomodoro re dell'estate con lo Sprempipomodoro Tre Spade

Non ci sono dubbi, la pasta con la salsa di pomodoro è il piatto che meglio rappresenta la tradizione culinaria italiana e che l'ha resa famosa in tutto il mondo.

Il protagonista di questa ricetta così semplice e gustosa è la passata di pomodoro, un condimento fatto di pochi ingredienti genuini e freschi, cotti al punto giusto, che ancora oggi è il sapore preferito dagli italiani.

Tre Spade ha creato un'ampia gamma di **Sprempipomodoro manuali ed elettrici** studiati per soddisfare le diverse esigenze in cucina, secondo un unico principio: dare alla tradizione culinaria italiana tutta l'attenzione che merita.

I modelli di Sprempipomodoro manuali si riconoscono per loro **semplicità di utilizzo** e per l'impeccabile e **solida struttura**. Inoltre sono studiati per rendere ancora più semplici e veloci le operazioni relative al montaggio, allo smontaggio e alla pulizia. Il modello Tre Spade, disponibile nelle versioni con accessori inox oppure Moplen, è utilissimo per un uso casalingo e, grazie all'**opzione per i frutti di bosco**, permette di dedicarsi non solo alla preparazione della conserva di pomodoro ma anche di marmellate, spremute e passati di verdura..



20 giugno 2014	 vini e sapori.net
online	

Per un **uso professionale** o per chi nella propria cucina vuole il massimo delle performance, i **modelli elettrici** Tre Spade garantiscono altissimi livelli di efficienza e prestazioni. La tramoggia, lo scivolo e il filtro in acciaio inox, il motore a induzione disponibile con diverse potenze, la molla autoregolante e l'alta produzione sono le caratteristiche che rendono lo Sprempomodoro elettrico uno strumento indispensabile per le grandi produzioni e per tutti i ristoranti che vogliono servire ai loro clienti una salsa di qualità e dal gusto unico della tradizione.

Utilizzare gli Sprempomodoro Tre Spade vuol dire fare una scelta attenta al **risparmio** e alla **genuinità del cibo**.

Sarà infatti sufficiente selezionare dei pomodori gustosi e freschi, per ottenere una conserva naturale e di qualità da gustare tutto l'anno. Inoltre con lo Sprempomodoro Tre Spade è possibile estrarre dagli "scarti" della passata una polpa da conservare e usare come concentrato di pomodoro, evitando così inutili sprechi.

La passata di pomodoro è un condimento che, grazie al sapore unico e genuino e al suo profumo capace di suscitare tanti ricordi, è diventato un simbolo del made in Italy nel mondo.

Una fama meritata, che Tre Spade ha contribuito ad alimentare grazie alla presenza dei suoi spremomodoro in moltissimi Paesi distribuiti nei cinque continenti.

di **Dino Bortone**

