



PRESSE-TOMATES

Faites des coulis, en pressant les tomates de votre jardin dans ces moulin "étudiés pour". Vous placez les tomates dans le bol, vous tournez la manivelle, le jus sortira dans le collecteur en passant à travers la grille. Peau et pépins sortent à part. Passez les tomates crues si elles sont très mûres, sinon pas d'hésitation, ébouillantez-les ! Trois modèles, "éco" : 299 F (+ 27 F port), "classique" : 350 F (+ 40 F), "luxe" tout en fonte : 470 F (+ 60 F de port).

Presse-tomates et fruits, quincaillerie Loubersac (importateur exclusif), 21, rue Jean-Jaurès, 81290 Labruguière. Tél. : 63 50 20 31.