

Gamm vert

L'autoproduction est l'avenir



DU 22 JUIN AU 28 AOÛT

Le goût du fait maison

- ✓ **TRANSFORMER LES FRUITS ET LÉGUMES D'ÉTÉ**
Confitures, sirops, jus, chips... faits maison !
- ✓ **CONSERVER TOUTE L'ANNÉE**
Stérilisation, congélation, mise sous vide
- ✓ **UNE CUISINE PROPRE ET SAINÉ**
L'équipement pour une hygiène irréprochable



CARTE DE FIDÉLITÉ
VOTRE FIDÉLITÉ EST
RÉCOMPENSÉE

300 points
= 7€ EN BON D'ACHAT



TOUTS NOS CONSEILS
sur le magazine gammvert.fr

Retrouvez nos astuces sur la conservation
et de nombreuses idées recettes.

Gamm vert
L'autoproduction est l'avenir

Que recherchez-vous ?



MAGASINS

MON COMPTE

PANIER

PLANTES
D'EXTÉRIEUR

PLANTES
D'INTÉRIEUR

ABRIS, SERRES &
AMÉNAGEMENTS

PRODUITS DE
JARDIN

OUTILS DE
JARDIN

MOBILIER, JEUX
& BARBECUES

ANIMAILLERIE

PROMOTIONS

CONSEILS DE
JARDINAGE

POUR VOUS AIDER À VOUS REPÉRER



Durée
de garantie



Origine
du produit

+ Peu d'entretien

Plus
du produit

POUR PLUS DE CONSEILS SUR GAMMVERT.FR

- 1- Téléchargez le lecteur de QR Code sur votre smartphone.
- 2- Scannez le QR Code.
- 3- Découvrez nos conseils !



5 méthodes de conservation

Sommaire

Pour beaucoup d'autoproducteurs, le meilleur moment lorsque l'on cultive son potager et son verger... c'est la dégustation ! En effet, quoi de mieux que de se régaler de produits sains et savoureux que l'on a cultivés soi-même avec fierté et passion ? Cueillir, peser, presser, stériliser, conserver... grâce à la sélection d'équipements concoctée par vos experts Gamm vert, le fait maison et la longue conservation n'auront plus de secrets pour vous. Bon appétit !



- 04 **TRANSFORMER
LES FRUITS D'ÉTÉ**
- 08 **PRÉPARER SES CONFITURES**
- 10 **DÉSHYDRATER LES FRUITS
ET LÉGUMES**
- 11 **DES APÉRITIFS SALÉS
FAITS MAISON**
- 12 **CONSERVER AVEC
LA MISE SOUS VIDE**
- 14 **LA TOMATE DANS TOUS
SES ÉTATS**
- 16 **PRÉPARER VIANDES
ET POISSONS**
- 17 **CUISINER SES PLATS
À L'AVANCE**
- 18 **STOCKER SES RÉCOLTES**
- 19 **UNE CUISINE PROPRE
ET SAIN**
- 20 **RÉUSSIR SON PESTO MAISON**



TRANSFORMER LES FRUITS D'ÉTÉ



Barquette alimentaire carrée Duralex

En verre trempé très résistant aux chocs physiques et thermiques. Passe au micro-ondes et au congélateur. Avec couvercle plastique semi-transparent sans BPA.

3€40 La barquette de 17 cm.
Plusieurs dimensions disponibles.

 Fabriqué en France



Vinaigrier

Fourni avec son robinet bois et le tabouret bois pour faciliter le soutirage.

Contenance : 4 L.
Coloris grès naturel.

46€90

 Fabriqué au Portugal



Bouteille swing 0,5 L

Idéale pour les jus de fruits.

5€90 Le lot de 3.

Existe aussi en format 1 L.

 Fabriqué en France

VINAIGRE DE FRAMBOISE

Ingrédients

1,5 kg de framboises fraîches, 1,25 L de vinaigre de vin blanc, 100 g de sucre en poudre, 20 cl d'alcool blanc spécial fruits.

Recette

- Nettoyez et équeutez les framboises dans un bocal stérilisé.
- Placez la moitié des framboises dans un grand saladier, ajoutez le vinaigre, puis couvrez avec un torchon.
- Réservez au frais pendant au moins 24 heures.
- Filtrez le liquide avec un chinois et pressez doucement les fruits pour bien extraire tout le jus. Vous pouvez conserver la pulpe des fruits pour l'utiliser dans d'autres préparations culinaires.



- Ajoutez l'autre moitié des framboises au liquide filtré, puis couvrez à nouveau et réservez pendant 24 heures. Filtrez une seconde fois.
- Dans une casserole, faites chauffer le vinaigre ainsi obtenu avec l'alcool blanc pour fruits, et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Laissez cuire au bain-marie pendant 1 heure tout en ajoutant de l'eau au bain-marie si nécessaire. Veillez à ce que le vinaigre n'atteigne pas l'ébullition.
- Retirez du feu, laissez refroidir, puis filtrez votre préparation à l'aide d'une étamine et répartissez le vinaigre dans les bouteilles.
- Dégustez en agrémentant vos salades d'été ! Le vinaigre de framboise peut se conserver jusqu'à 2 mois après sa réalisation.

⊕ En plastique bio-sourcé

Louche

Majoritairement fabriquée avec un bio-plastique issu de l'huile de ricin. Résistante à la chaleur jusqu'à 250 °C. Plusieurs ustensiles disponibles.
Dim. : L : 30 cm.

3€50 l'unité.



Bassine à confiture inox Nature & Saveurs

Compatible induction.
Contenance : 9 L. Dim. : Ø 38 x H. 15 cm.

19€90 l'unité.



Étamine

Tissu sous forme de filet avec un anneau en bois permettant de réaliser des gelées sans morceaux ni pépins. Idéal pour coulis de fraises, framboises, groseilles, myrtilles et raisins.

7€90

Pots à confiture Le Parfait

Avec couvercle à vis.
Contenance : 324 ml.

5€50 Le lot de 6.

Existe aussi en format 385 ml.

 Fabriqué en France



Extracteur de jus

Permet de réaliser des gelées de fruits et de savoureux jus de fruits ou légumes. En acier inox et couvercle en verre. Sa partie basse peut être utilisée quotidiennement comme un faitout. Ses poignées creuses en inox ne chauffent pas. Tous feux dont induction. Contenance 8 L. Capacité jusqu'à 4 kg environ, renouvelable. Dim. : Ø 26 x H. 42 cm.

44€90 l'unité.



Bien utiliser l'extracteur de jus

Jus, sirops, gelées, pâtes de fruits, l'extracteur de jus permet de cuisiner des préparations variées et gourmandes !

Préparer des jus

Seuls ou additionnés de sucre selon le goût et les fruits utilisés, ils pourront être consommés rapidement après confection ou conservés longtemps s'ils sont pasteurisés. Ils conserveront tout autant leur saveur et leurs vitamines.

Plus les fruits sont mûrs, plus le jus est aromatique et abondant. Il est recommandé de mélanger des fruits doux avec des fruits acides (des fraises avec de la groseille ou de la rhubarbe, des pommes et des poires avec des baies de sureau).

Que faire du moût obtenu après l'obtention du jus ?

Pas de perte ! Utilisez le moût pour réaliser de délicieuses pâtes de fruits, des sorbets ou des glaces très parfumées et d'une grande saveur.

Quatre fruits se prêtent particulièrement bien à la réalisation de pâtes : la prune, le coing, l'abricot et la pomme. On peut aussi en réaliser avec des fruits rouges en mixant bien le moût pour avoir moins de pépins qui ressortent, ou en le passant au moulin.





CERISES AU SIROP LÉGER

Pour faire une bonne salade de fruits, il vous faut une base de fruits au sirop à laquelle vous pourrez ajouter des fruits frais de saison. Si votre cerisier a été généreux, vous pouvez conserver vos cerises au moment de la récolte en les mettant en bocaux. Cette recette vous servira de base.

Recette

- Préparez un sirop léger composé d'eau et de sucre, soit 250 g de sucre par litre. Si les cerises sont peu sucrées ou acides, vous pouvez faire un sirop plus lourd selon votre goût, jusqu'à 750 g par litre.
- Sélectionnez de belles cerises non abîmées, lavez-les, égouttez-les.
- Remplissez le bocal de cerises, que vous aurez préalablement plongées 1 minute dans l'eau bouillante, puis égouttées.
- Couvrez les fruits complètement avec le sirop. Le liquide ne doit pas dépasser le trait de niveau, soit 2 cm en dessous du rebord.
- Placez la rondelle, fermez le bocal avec la fermeture métallique.
- Procédez à la stérilisation à 100 °C pendant 30 mn. Allongez de 5 mn si le sirop est plus lourd.
- Sortez les bocaux du stérilisateur à l'aide d'une pince à bocaux et laissez refroidir sur votre plan de travail.
- Avant de les stocker à l'abri de la lumière, vérifiez la bonne prise du bocal en ouvrant la fermeture métallique. Si le couvercle reste bien fermé, vous pouvez étiqueter et ranger vos conserves.



Ouvre-bocal Le Parfait

Forme pince. Pour ouvrir facilement tous vos confituriers, bocaux, pots à cornichons, etc.
4€90 L'unité.



Terrine Familia Wiss 750 Le Parfait

Dim. : Ø 100 mm.
12€90 Le lot de 6.
Existe aussi en format Familia Wiss 1000.



Dénoyauteur multifruits Le Pratique

Idéal pour les cerises, mirabelles ou olives. Fixation par ventouse.
7€90 l'unité.



+ 1 jeu d'étiquettes offert

Bocal Super 1 L Le Parfait

Dim. : Ø 85 mm.
15€30 Le lot de 6.



Mixeur plongeant et accessoires Black+Decker

Avec verre doseur, hachoir et émulsionneur. Régulateur de vitesse. Lames de haute performance en acier inoxydable. Nettoyage facile. 600 watts.
39€90 L'unité.
dont 0,25 € d'éco-participation



Fût alimentaire 30 L

Garanti contact alimentaire et complètement étanche. Idéal pour stocker des denrées alimentaires sèches à l'abri de l'humidité. Peut aussi être utilisé comme contenant de stockage universel. Forme carrée.

Dim. : l. 26 x H. 50 cm.

22€90

Existe aussi en format 60 L et 120 L.



VIN DE GROSEILLE

Le vin de groseille se boit en apéritif, avec le foie gras ou en dessert.

Ingrédients

Pour un fût de 30 L : 9 L de jus de groseille, 4 seaux de 5 L de groseilles (20 L en tout), 7,5 kg de sucre, 16,5 L d'eau
et après la clarification, encore 2 L environ avec 0,5 kg de sucre.

Recette

- Une fois les grappes cueillies, lavez-les soigneusement. Remuez délicatement avec les mains.
- Pour extraire le jus, utilisez un presse-tomates, idéal pour la réalisation de sauces tomate, coulis, purées, confitures, gelées... et pour dénoyauter les fruits.
- Commencez à faire bouillir les 16,5 L d'eau et rajoutez les 7,5 kg de sucre pour les faire dissoudre. Laissez refroidir l'eau sucrée.
- Nettoyez et désinfectez le fût avec de l'alcool à 95°C avant d'y mettre le jus de groseille.
- Ajoutez l'eau complètement refroidie et remuez l'ensemble, puis fermez le fût.

La fermentation

- Placez le fût dans un endroit sombre à environ 20°C pour une bonne fermentation.
- Laissez fermenter, au fur et à mesure que la pulpe est montée au-dessus, retirez-la et ajoutez-y de l'eau sucrée de manière à toujours avoir le fût plein.
- Retirez la pulpe, avec une petite passoire.

Mise en bouteille

- Attendez la fin de la fermentation pour la mise en bouteille. Lorsque vous jugez le vin à votre goût vous pouvez l'embouteiller. La température du vin doit se situer entre 16°C et 21°C au moment de la mise en bouteille.

PRÉPARER SES CONFITURES



Balance électronique 15 kg

Balance en inox. Surface de pesée en inox et ABS. Écran LED, arrêt automatique ou fonction de maintien automatique. Précision à 5 g. Piles incluses. Dim. : L. 270 x ép. 25 mm.

24€90
dont 0,25 € d'éco-contribution



Sucre cristal pur Béghin Say

Idéal pour la réalisation de vos gelées et confitures maison.

6€20 Le paquet de 5 kg.
Soit le kg : 1,24 €.

Fabriqué en France



Géifiant agar-agar bio

Géifiant végétal utilisé pour la réalisation des confitures, aspics, mousses, flans. Pour une prise plus rapide, une confiture 100 % naturelle et plus onctueuse.

1€95 Les 2 sachets de 4 g.
Soit le kg : 24,38 €.

Fabriqué en France



Sucre spécial confitures Béghin Say

Avec géifiant naturel.

2€40 Le paquet de 1 kg.
Existe aussi pour la réalisation des gelées.

Fabriqué en France



Quel sucre pour quelle confiture ?

Pour réaliser de bonnes confitures faites maison, le sucre est l'ingrédient de base qu'il faut bien choisir. En effet, en fonction du fruit et du rendu souhaité, vous choisirez le type de sucre adapté.

- **Le sucre cristal** est le plus fréquemment utilisé. Vous pouvez l'additionner d'agar-agar pour la réalisation d'une confiture bio. L'agar-agar permet de ne pas trop cuire les confitures, le but étant de préserver tous les arômes des fruits, par un temps de cuisson réduit.
- **Le sucre spécial confiture** permet de réaliser des confitures plus rapidement qu'avec un sucre pur, grâce aux agents géifiants d'origine végétale et naturelle qu'il contient, 5 mn de cuisson suffisent ! Il en est de même pour le sucre spécial gelées. Il garantit la bonne préservation du goût, des couleurs et des vitamines des fruits grâce à un temps de cuisson réduit (5-8 mn selon les fruits). Vous obtiendrez alors une confiture lumineuse avec des morceaux entiers et au bon goût de fruits.
- **Le sucre de canne** apporte une saveur épicée qui peut aussi être très appréciée.



Si vous travaillez un fruit très juteux, il est plus pratique d'utiliser un sucre spécial confiture puisque la prise sera plus rapide. Si vous êtes novice, avec ce type de sucre, la prise étant facilitée par la présence du géifiant, vous aurez l'assurance de réussir votre confiture.

Si vous êtes plus expert, préférez l'utilisation du sucre cristal auquel vous pouvez additionner de l'agar-agar que vous doserez vous-même.

Enfin, pour la réalisation d'une gelée, évitez l'agar-agar qui troublerait cette dernière et préférez alors le sucre spécial gelée.

Sacs congélation Agrinet

Avec lien de fermeture et zone d'identification.

Conservent les aliments jusqu'à -40°C.

Dim. : L. 30 x l. 20 cm.

2€90 Le lot de 50 sacs.

Existe aussi en L. 38 x l. 25 cm en lot de 50, et en L. 50 x l. 40 cm. en lot de 25.

Sacs congélation à curseur Agrinet

Dim. : L. 28 x l. 27 cm.

3€20 Le lot de 30 sacs.

Existe aussi en grand format L. 40 x l. 30 cm.

Sacs congélation 3 formats Agrinet

Avec lien de fermeture et zone d'identification.

Conservent les aliments jusqu'à -40°C.

Contient 30 sacs (L. 30 x l. 20 cm), 50 sacs

(L. 38 x l. 25 cm) et 20 sacs (L. 45 x l. 30 cm).

7€50 Le lot de 100 sacs.

Sacs congélation Agrinet

En format économique, le rouleau de 250 sacs.

Dim. : L. 36 x l. 27 cm.

12€90 Le rouleau de 250 sacs.

**CONFITURE DE FRAISE ET RHUBARBE****Ingrédients**

1 kg de fraises, 500 g de rhubarbe, 500 g de sucre de canne ou de cassonade, 1 sachet de gélifiant ou ¼ de cuillère à café d'agar-agar.

**Recette**

- Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en 2 si elles sont très grosses.
- Lavez et épluchez la rhubarbe pour enlever les gros fils. Coupez-la en rondelles de 1 cm.
- Mélangez les fruits et le sucre de canne.
- Laissez mariner à couvert à température ambiante pendant plusieurs heures ou une nuit idéalement, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu.
- Portez à ébullition les fruits et le sucre. Écumez au fur et à mesure que l'écume blanche se forme. Réservez-la bien pour d'autres préparations. Faites cuire 5 mn.
- Ajoutez à ce moment-là le gélifiant ou l'agar-agar en mélangeant bien.
- Finissez de cuire 5 mn.
- Versez dans les pots de confiture en laissant 1 bon cm.
- Fermez les pots et retournez-les tout de suite.
- Laissez tiédir avant de les remettre droits.

Astuce :

Vous pouvez utiliser une partie des fraises et de la rhubarbe fraîchement récoltées de votre potager pour faire la confiture. Vous avez eu une récolte très généreuse ? Conservez-en au congélateur afin de réaliser de nouvelles confitures ou d'autres préparations plus tard dans l'année ! Préservation des saveurs et des qualités nutritionnelles garantie !

DÉSHYDRATER LES FRUITS ET LÉGUMES



Comment sécher les figes ?

- **Préparation** : les figes peuvent être séchées entières donc il n'y a pas de préparation spécifique. Veillez seulement à bien les laver et à couper la tige au plus court.
- **Séchage** : disposez les figes sur vos plateaux. Vu la taille de certaines variétés et en fonction de vos plateaux, il faudra aplatir les fruits pour qu'ils rentrent entre 2 plateaux.
- **Dégustation** : les figes séchées peuvent se manger telles quelles ou être dégustées avec du fromage blanc ou dans du muesli par exemple.
- **Conservation** : une fois séchées, vous pouvez les stocker dans une boîte en fer ou dans un carton.

Astuce :

Lors du séchage du jus rouge coule des figes. Pour éviter de salir votre déshydrateur, vous pouvez mettre des morceaux de papier cuisson sur les plateaux sous chaque fige avant de les positionner.



Déshydrateur 5 plateaux Nature & Saveurs

Pour sécher vos fruits, légumes, herbes, champignons, plantes, fleurs ou encore viandes, volailles et poissons. Corps et couvercle en inox brossé. Thermostat variable de 35 à 70 °C par tranches de 5 °C. Comprend 5 plateaux amovibles de dim. L. 31 x l. 24 cm et réglables sur 2 hauteurs. 400 W.

Dim. : L. 36 x l. 30 x P. 26 cm.

64€⁹⁰

dont 0,50 € d'éco-participation



Saladier Duralex

En verre trempé super résistant aux chocs physiques et thermiques. Passe au micro-ondes et au congélateur. Avec couvercle semi-transparent sans BPA. Dim. : Ø 23 cm.

7€⁹⁰ l'unité.

Existe aussi en **Plusieurs dimensions possibles.**

Fabriqué en France

DES APÉRITIFS SALÉS FAITS MAISON



Terrine Familia Wiss 350 Le Parfait

Dim. : Ø 100 mm.

11€50 le lot de 6.

Fabriqué en France



Passe-légumes inox Guillouard

Livré avec 3 grilles : Grille n°1 (fine) : 1500 trous Ø 1,4 mm pour fruits à pépins, coulis de fruits, jus de tomate. Grille n°2 : 602 trous Ø 2,4 mm pour purées, potages et tous usages courants. Grille n°3 : 219 trous Ø 5 mm pour légumes filandreux (raves, salades cuites, épinards, poireaux, etc.).

Dim. : Ø 24 cm.

31€90

Fabriqué en France



Éplucheur Nogent***

Deux gammes sont proposées : avec manche en hêtre, pour un usage traditionnel, ou avec manche en polypropylène noir. Lame en acier inoxydable trempé.

3€95 l'unité.

Existe aussi en manche polypropylène.

Fabriqué en France



Couteau d'office cranté ou lisse Nogent ***

Manche ergonomique noir en polypropylène. En acier inoxydable, il permet de couper finement légumes à chair molle et peau dure, fruits ou viandes. Polyvalent, il peut aussi couper du pain. Moulé sur la lame, le couteau est indémanchable et résistant au lave-vaisselle. Ce couteau vous est également proposé en version avec manche en hêtre pour un usage traditionnel. Lame : 9 cm.

5€90 l'unité.

Fabriqué en France



Garde-manger 2 étagères

Pour stocker fromages, fruits, légumes et charcuteries à l'abri des insectes et rongeurs.

En hêtre avec toile moustiquaire en aluminium.

Dim. : L. 40 x H. 44 x P. 30 cm.

49€90

dont 0,16 € d'éco-participation

Fabriqué en France



Sel de mer fin iodé La Baleine

1€ La boîte de 1 kg.
Soit le kg : 1 €.

Fabriqué en France

PICKLES DE COURGETTE

Ingrédients

2 kg de courgettes, 200 g de sucre en poudre, 1 oignon, sel, poivre en grains, mélange 5 baies, coriandre en grains, curry, vinaigre blanc.

Recette

1^{er} jour

- Dans un saladier en verre avec couvercle, coupez en morceaux les 2 kg de courgettes.
- Mélangez avec 100 g de sel.
- Fermez le saladier et réservez au réfrigérateur.

2^e jour

- Égouttez et rincez légèrement.
- Ajoutez 1/2 L de vinaigre blanc, 600 ml d'eau, 200 g de sucre en poudre, 5 cc de curry, 3 cc de poivre en grains, 3 cc de mélange 5 baies, 3 cc de coriandre en grains et quelques rondelles d'oignons.
- Mélangez et réservez à nouveau au réfrigérateur.

3^e jour

- Récupérez le jus et faites bouillir.
- Ajoutez les courgettes.
- Faites cuire le tout 5 à 10 mn, les courgettes doivent rester croquantes.
- Versez le tout dans les pots à vis avec le jus.
- Retournez les pots comme pour les confitures.
- Conservez au frais et à l'abri de la lumière.



CONSERVER AVEC LA MISE SOUS VIDE



Pistolet pour mise sous vide Le Pratique

Avec ce pistolet, vous pourrez réutiliser les sacs à zip plusieurs fois. Puissance : -700 mbar et 8 L/min. Sans fil, avec batterie lithium-ion rechargeable 2000 mAh. Livré avec 4 sacs réutilisables zip 20 x 23 cm, et un bouchon vide d'air pour bouteille.

39€90 l'unité, dont 0,13 € d'éco-participation



Boîte pour mise sous vide Le Pratique

Avec kit adaptateur pour conditionneuses sous vide et pistolet. Boîte idéale pour les préparations liquides, les fruits & légumes fragiles (salade, fraise...) ou pour réaliser rapidement des marinades.

Contenance : 1,4 L.

19€90 L'unité.



Sacs zip réutilisables pour pistolet à vide Le Pratique

Avec valve. Dim. L. 23 x l. 20 cm.

8€50 Le lot de 20 sacs.

Existe aussi en format L. 35 x l. 26 cm.



Les durées de conservation avec la mise sous vide

La mise sous vide prolonge jusqu'à 5 fois plus longtemps la durée de vie de vos aliments. Économique, accessible et simple d'utilisation, la conservation sous vide des aliments permet de sauvegarder leurs qualités nutritionnelles, sans altérer leur goût ni leur texture. Mais pour combien de temps ?

À TEMPÉRATURE AMBIANTE

	Classique	Sous vide
Pain	2 jours	8 jours
Pâtes & riz	6 mois	1 an
Fruits secs	4 mois	1 an
Farine, thé & café	4 mois	1 an

AU RÉFRIGÉRATEUR

	Classique	Sous vide
Viande fraîche	2-3 jours	6-9 jours
Poisson frais	1-3 jours	4-6 jours
Charcuterie	4-6 jours	20-25 jours
Fromage à pâte molle	5-7 jours	14-20 jours
Fromage à pâte dure	15-20 jours	1-2 mois
Légumes crus	1-5 jours	7-20 jours
Fruits frais	5-10 jours	14-20 jours
Plats cuisinés	3-5 jours	8-15 jours

AU CONGÉLATEUR

	Classique	Sous vide
Viande	4 mois	16 mois
Poisson	3 mois	1 an
Fruits & légumes	10 mois	2 ans



+ Pour conserver jusqu'à 5 fois plus longtemps

Conditionneuse sous vide Premium Le Pratique

Préserve la saveur et la valeur nutritive des aliments. Barre de soudure en 300 mm. Modes : sec, humide, moyen, délicat pour adapter la mise sous vide aux aliments. Fonction automatique ou manuelle. Pour sacs et boîtes. Puissance 120 W. Aspiration -800 mbar (12 L/min). Livrée avec 5 sacs de dim. L. 30 x l. 22 cm et 5 sacs en L. 35 x l. 28 cm. Dim. : L. 47 x P. 42 cm.

69€⁹⁰ L'unité, dont 0,25 € d'éco-participation

+ Compacte, elle se range facilement



+ Professionnelle



Conditionneuse sous vide automatique Primo Uno Le Pratique

Préserve la saveur et la valeur nutritive des aliments. Barre de soudure en 300 mm. Aspiration -800 mbar (12 L/min). Puissance 100 W. Livrée avec 5 sacs de dim. L. 30 x l. 20 cm et un tuyau pour boîte. Dim. : L. 370 x l. 144 x H. 74 mm.

49€⁹⁰ L'unité, dont 0,25 € d'éco-participation

Conditionneuse sous vide Pro LCD Le Pratique

Conçue pour une utilisation intensive, sur sacs et boîtes. Elle peut aussi souder 2 sacs à la fois. 220 W. Aspiration : jusqu'à -900 mbar et 20 L/min. Moteur double pompe. Barre de soudure doubles bandes de largeur 2 mm et 310 mm de longueur. Panneau de commande LCD pour une utilisation facile. Manuelle ou automatique. Modes sec ou humide pour adapter la mise sous vide à vos aliments. Fonction marinade express. Livrée avec 1 rouleau de dim. L. 6 m x l. 30 cm. Compartiment range-rouleau. Dim. : L. 40 x l. 35 x H. 11 cm.

249€⁹⁰ L'unité.



Rouleaux gaufrés haute qualité

Pour appareil à emballage sous vide. Dim. : L. 600 x l. 20 cm.

9€⁹⁰ Lot de 2 rouleaux.

Existe aussi en format L. 600 x l. 30 cm.

Fabriqué en France



Sacs gaufrés haute qualité

Pour appareil à emballage sous vide. Dim. : L. 30 x l. 15 cm.

6€⁵⁰ Le sachet de 50 sacs.

Existe aussi en dim. : L. 30 x l. 20 cm, dim. L. 40 x l. 30 et en dim. L. 50 x l. 30 cm.

Fabriqué en France



LA TOMATE DANS TOUS SES ÉTATS



Stérilisateur électrique 31 L Nature & Saveurs

En inox. Pour stériliser 8 bocaux de 1 L. Puissance 2100 W. Avec minuterie, thermostat et robinet de vidange.

109€ dont 0,85 € d'éco-contribution



⊕ En inox

Stérilisateur traditionnel inox Guillouard

Pour stériliser 12 bocaux de 1 L. Vendu avec une colonne intérieure et 6 crochets de blocage.

49€⁹⁰



Stérilisateur électrique 45 L Nature & Saveurs

Permet de stériliser 16 bocaux de 1 L. 2500 W. Mise en marche automatique à partir du moment où la température est atteinte et arrêt automatique en fin de stérilisation. Programmation 180 mn. Cuve inox. Couvercle verrouillable.

139€⁹⁰ dont 1,25 € d'éco-contribution



⊕ 3 rangées de feu



Réchaud en fonte 3 brûleurs Le Pratique

3 robinets en laiton. Puissance jusqu'à 8200 W. Fonctionne au gaz butane ou propane.

37€⁹⁰



Différentes façons de conserver la tomate

Au cœur de l'été, votre potager regorgera de belles tomates juteuses et savoureuses. Certaines seront peut-être un peu trop mûres pour être dégustées en salade ou en tomates farcies mais seront parfaites pour être conservées sur la durée. Tomates séchées, coulis de tomates, tomates en conserves... les idées ne manquent pas pour savourer le fruit de vos récoltes à tout moment de l'année, et bénéficier de tous ses bienfaits !



En savoir +

Presse-tomates et hachoir à viande N°5 Le Pratique

Puissance 550 watts (1200 watts en blocage). Trémie et corps en aluminium. Marche avant/arrière. Nettoyage facile. Appareil 2 en 1 grâce aux accessoires fournis : Kit presse-tomates avec cône en aluminium, Kit hachoir avec 3 grilles (trous 3, 5 et 7 mm) en acier inoxydable, 1 poussoir et 1 entonnoir (Ø 20 mm) pour la fabrication des saucisses et 1 accessoire kebbé.

79€90 dont 0,50 € d'éco-participation



Presse-tomates manuel Le Pratique

Réalisez vos coulis ou vos jus de fruits en 1 tour de main. En plastique et avec fixation à ventouse. Grand bol.

19€90



Bocal Super 0,75 L Le Parfait

Dim. : Ø 85 mm.

13€90 Le lot de 6.

Existe aussi en format 0,5 L.

 Fabriqué en France



Bouteille fraîcheur

Bouchon à vis. Pour conserver au frais vos jus de fruits et coulis. Ne convient pas pour la stérilisation. Contenance : 1 L.

7€90 Le lot de 6.

Existe aussi en format 0,5 L.

 Fabriqué en France

SAUCE TOMATE

Ingrédients

2,5 kg de tomates bien mûres, 2 oignons, 3 gousses d'ail, mélange d'herbes aromatiques, 1 cc de sucre, quatre-épices (facultatif), 1 cs d'huile d'olive, sel, poivre.

Recette

- Avec un couteau d'office, retirez le pédoncule de chaque tomate et coupez les fruits en deux sur la longueur.
- Dans une grande casserole d'eau bouillante, plongez quelques tomates et faites-les blanchir 1 mn.
- Retirez les tomates de l'eau à l'aide d'une écumoire et passez-les dans le presse-tomates. Récupérez la peau et les pépins et passez-les une seconde fois dans le presse-tomates afin de bien récupérer toute la chair restante.
- Versez la chair des tomates dans une grande casserole. Répétez l'opération avec le reste des tomates.
- Une fois toutes les tomates pressées, portez-les à ébullition et laissez-les mijoter doucement de 30 à 45 mn tout en remuant régulièrement.
- Faites revenir les oignons émincés à l'huile d'olive avec les gousses d'ail épluchées.
- Ajoutez-y les tomates réduites, les herbes aromatiques, du quatre-épices (facultatif) et le sucre. Salez et poivrez.
- Réduisez en purée en passant le tout au passe-légume ou passe-coulis.
- Remplissez avec la sauce les bocaux jusqu'à 2 cm du rebord, fermez et procédez immédiatement au traitement thermique, 45 mn à 100°C.



PRÉPARER VIANDES ET POISSONS



Fumoir pour viandes et poissons

Pour réaliser un fumage à froid ou à chaud.
Thermomètre cadrant intégré, flux d'air réglable, 2 portes, 2 grilles chromées. Livré avec 4 crochets S.
Support de suspension intégré dans le couvercle.
Dim. : l. 56 x H. 84 x P. 44,5 cm.
Coloris noir et pieds gris.

89€



Trancheuse électrique 190 mm

Le Pratique

Légère et maniable. Puissance : 100 W.
Corps en acier et fonte, lame en acier inox
facilement démontable pour le nettoyage. Épaisseur
de la coupe : de 0 à 15 mm. 4 pieds antidérapants.
Poids : 5 kg. Dim. : L. 380 x l. 260 x H. 270 mm.

79€⁹⁰ dont 0,50 € d'éco-contribution



Comment utiliser un fumoir ?

Le fumage est surtout utilisé pour donner un arôme fumé et une coloration spécifique aux aliments. Il se pratique à froid ou à chaud.

Des deux méthodes, le fumage à froid est la plus couramment pratiquée en France. Il consiste à exposer les aliments à de la fumée froide sans les cuire. La température du fumoir est comprise entre 20° et 30°C maximum. À l'inverse, le fumage à chaud fume et cuit les aliments simultanément car il est réalisé entre 40° et 100°C. Le saumon est très sensible à la chaleur et il faut veiller à ce que la température du fumoir ne dépasse pas les 25°C. C'est indispensable pour garder la chair crue et garantir sa bonne conservation.

Comment fumer à froid ?

Nous vous proposons quelques conseils de base pour réussir vos fumages à froid (maxi 30°C et 25°C pour le saumon) : vous pouvez utiliser des produits frais ou surgelés. Pour commencer la déshydratation, il est indispensable de saler préalablement vos aliments. Utilisez de la sciure prévue à cet effet uniquement.

Comment fumer à chaud ?

Fumer à chaud permet de cuire les aliments en même temps.

Il existe 2 sortes de fumoir à chaud : à gaz avec brûleur ou électrique avec résistance chauffante. On peut également se servir d'un fumoir à froid mais en ajoutant des copeaux de bois spécifiques à la sciure pour permettre une augmentation suffisante de la température.

CUISINER SES PLATS À L'AVANCE



**Capsules Familia Wiss
Ø 100 mm Le Parfait**
Pour terrines Familia Wiss Le Parfait
super, tailles 350 à 1000.
6€90 La boîte de 12.
Existe aussi en formats Ø 82 mm
et Ø 110 mm.

 Fabriqué
en France



Rondelles universelles Ø 85 mm Le Parfait

Pour bocaux de 0,5 à 2 L et terrines de 350 g.
En caoutchouc.
1€70 Le sachet de 10.
Existe aussi en Ø 70 mm et en Ø 100 mm.

 Pour une ouverture facile du bocal



Rondelles 2 oreilles Le Joint Français

Pour bocaux de 0,5 à 2 L et terrines de 350 g.
En caoutchouc. Dim. : Ø 85 mm.
2€50 Le sachet de 10.
Existe aussi en Ø 70 mm.

 Fabriqué
en France



Barquette aluminium 2 L plat Agrinet

Pratique pour les plats familiaux comme les tomates farcies, la brandade.
Peut être utilisée au micro-ondes, selon les instructions du fabricant du
four. Avec ce contenant, plus besoin de nettoyer votre plat à gratin.

5€90 Le lot de 5.

 Fabriqué
en Belgique

LÉGUMES FARCIS AU RIZ

Ingrédients

2 tomates à farcir, 2 poivrons de couleur de votre choix, 2 courgettes rondes, 1 gros oignon, 300 g de riz à risotto, 500 ml d'eau environ, 1 bouquet de persil, le vert d'un ou deux oignons nouveaux (facultatif), 1 petit bouquet de menthe ou quelques pincées de menthe séchée, 1 cs rase de concentré de tomates, huile d'olive, sel et poivre.

Recette

- Coupez un chapeau sur le dessus des tomates et des courgettes, et évidez-les à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Conservez la chair retirée, elle sera utilisée dans la suite de la recette. Coupez également un chapeau sur les poivrons, côté tige, et retirez les parties blanches.
- Disposez vos légumes dans un plat à four avec un peu d'huile et d'eau au fond.
- Hachez le persil, le vert d'oignon nouveau et la menthe. Dosez le riz et l'eau.
- Faites revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Lorsqu'il est translucide, versez le riz et faites-le revenir 1 ou 2 minutes, comme pour un risotto.
- Ajoutez ensuite l'eau, le concentré de tomates, la chair des tomates préalablement écrasée et les herbes hachées (ou sèches). Salez et poivrez.
- Mélangez bien et laissez cuire 7 à 8 mn à feu moyen. Le riz sera encore un peu croquant car il finira sa cuisson dans les légumes, au four.
- Au bout de 8 mn, l'eau est en partie absorbée/évaporée et la farce est prête à être placée dans les légumes.
- Arrosez les tomates et les poivrons d'un peu d'huile d'olive et placez une à deux cuillères à soupe dans les légumes. Remplacez les couvercles, salez, poivrez. Ajoutez quelques cuillères d'eau et d'huile puis enfournez à 180°C pour une heure.
- Lorsque les légumes sont cuits et un peu dorés, vous pouvez les servir immédiatement ou les laisser tiédir au four.

STOCKER SES RÉCOLTES



Panier de récolte 16 L

Facilité d'utilisation grâce à son anse verrouillable et rabattable. Pour la cueillette de vos fruits et légumes, mais utile aussi pour tout transporter.

9€90

Fabriqu^é
en France

⊕ Emboîtable, facile à nettoyer



Bac plat multiusage alimentaire

Idéal pour toutes vos préparations culinaires. Adapté aux chambres froides. Contenance : 20 L. Dim. : L. 50 x l. 33,5 x H. 12 cm. Coloris blanc.

9€95

Existe aussi en 50 L (dim. : L. 70 x l. 50 x H. 23 cm).

Fabriqu^é
en France



Caisse de récolte

Spécialement conçue pour la récolte, le stockage et le conditionnement des fruits et légumes.

Contenance : 34 L. Dim. : L. 50 x l. 30 x H. 27 cm.

8€90

Fabriqu^é
en France



Conserver longtemps ses pommes

Pour assurer dans la durée la conservation de vos pommes fraîchement récoltées, deux solutions s'offrent à vous :

- **Les cagettes** : en plastique ou en bois, il est préférable de les désinfecter au préalable. Installez vos fruits sur une seule couche avec la queue vers le bas, sans contact les uns avec les autres afin que l'air circule librement. Si possible, laissez sécher vos pommes quelques jours avant de les mettre à l'abri. Les caisses seront placées dans un lieu à l'abri de la lumière, bien aéré mais hors gel, frais, entre 6 et 10°C. Ce mode de conservation permet de garder vos pommes environ 6 mois (selon les variétés).
- **Le tonneau de sable sec** : le sable absorbera toute l'humidité résiduelle de vos pommes, assurera une conservation plus longue, environ 10 mois, et gardera leur saveur originelle. Prenez un grand contenant et intercalez une couche de fruits avec une couche de sable, en commençant et en terminant par une couche de sable. Les tonneaux peuvent être installés n'importe où tant qu'ils sont à l'abri du gel et de la pluie.



En savoir +

UNE CUISINE PROPRE ET SAINE



Bicarbonate de soude Starwax Fabulous

Sac kraft zippé pour une fermeture facile. Permet de nettoyer toute la maison.

9€95 Le sachet de 2,5 kg.

Soit le kg : 3,98 €.

Existe aussi en sachet de 1 kg et en qualité alimentaire de 1 kg.



Essie-tout pure ouate 300 feuilles gauffrées Agrinet

Pour l'essuyage de toutes les surfaces (même délicates) et en essie-mains. Apte au contact alimentaire. Dévidage central ou latéral.

Dim. : feuilles de L. 23 x l. 22,5 cm.

3€50

Existe aussi en bobine de 450 feuilles.

Fabriqué en France



Liquide vaisselle parfum agrumes Agrinet

Formule ultra dégraissante. Agents nettoyants d'origine végétale facilement biodégradables. Emballage recyclable.

3€90 Le flacon de 1 L.

Existe aussi en bidon de 5 L et en flacon de 500 ml.



Fabriqué en France

Efficace contre le coronavirus



Désinfectant prêt-à-employer Enzypin

Nettoyant et dégraissant bactéricide et virucide sols et surfaces. Apte au contact alimentaire. 99,5 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale.

9€90 Le spray de 750 ml.

Soit le L : 13,20 €.



Fabriqué en France



Dégraissant cuisine Starwax Soluvert

Prêt-à-employer pour un usage quotidien. Élimine rapidement salissures et projections grasses, même cuites. Apte au contact alimentaire avec rinçage.

7€90 Le spray de 500 ml.

Soit le L : 15,80 €.



Fabriqué en France



Détergent multi-usages Enzypin

Détergent enzymatique pour tous types de sols (pH neutre). Action désincrustante particulièrement sur les joints. Apte au contact alimentaire après rinçage. Biodégradable.

6€90 Le flacon de 1 L.

Soit le L : 6,90 €.



Fabriqué en France



RÉUSSIR SON PESTO MAISON



⊕ En plastique bio-sourcé

Boîte alimentaire

En plastique bio-sourcé, à base de canne à sucre.

2€50 La boîte de 0,5 L.

Existe aussi en format 0,8 L et 1 L.



PESTO AU BASILIC

Ingrédients

40 g de basilic frais, 35 g de pignons de pin, 40 g de parmesan, 1 gousse d'ail, sel, poivre, 4 cs d'huile d'olive.

Recette

- Rincez les feuilles de basilic à l'eau.
- Dans un hachoir, versez le basilic, les pignons de pin, le parmesan, le sel et le poivre.
- Râpez l'ail.
- Ajoutez l'ail râpé dans le hachoir.
- Mixez pendant environ 1 mn et versez l'huile d'olive en filet.
- Mixez de nouveau.
- Placez votre pesto au frais au moins 1 h au réfrigérateur avant de le déguster.
- Vous pouvez également conserver le surplus dans des boîtes alimentaires dédiées, au congélateur.



Magasins agréés pour les activités de "distribution de produits phytopharmaceutiques"*** grand public.
Prix de vente maximum conseillés, valables du 22 juin au 28 août 2022. Nous avons commandé les articles en quantité suffisante.
Si un produit venait à manquer avant la fin de la promotion, nous vous fournirons un produit équivalent au même prix dans les meilleurs délais.
Magasins franchisés indépendants Gamm vert. ** Concerne les entreprises bénéficiant déjà d'un agrément conformément à la loi du 17 juin 1992.



LE TRI
+ FACILE



écobilier | N° REGISTRE FR001780



Gamm vert
L'autoproduction est l'avenir