

Gamm vert

L'autoproduction est l'avenir



DU 8 AU 19 JANVIER

Gamm FIER

DE MES CONSERVES

LE BON PLAN



LE LOT DE 11+1 GRATUITE

**Terrines Familia Wiss
350g Le Parfait®**

Terrines à fermeture dotée d'une capsule et d'un couvercle qui se visse. Forme droite idéale et pratique pour démouler facilement toutes vos préparations. Dim. : Ø 10 cm

 Fabriqué en France

25€₉₉

~~**28€₉₉**~~

CUISINEZ VOS PLATS MAISON !

Le temps est aux bons petits plats réconfortants. Et c'est tellement valorisant de les faire vous-même que nous avons préparé tout ce qu'il vous faut pour vous lancer dans la réalisation des terrines et pâtés. Vous savourerez rapidement votre réussite !



19€₉₉ ~~25€₉₉~~

Bassine inox Baumalu

Grande bassine de 9 L pour l'élaboration de plats préparés ou pour les confitures. Compatible avec tous les feux dont induction. Dim. : Ø 38 cm x ép. 0,7 mm



19€₉₉ ~~25€₉₉~~

Couteaux spécial cuisine

Sélection de 4 références incontournables pour les amateurs de cuisine : 1 couteau à tomate, 2 couteaux (lames 9 cm, lisse et cranté) et 1 éplucheur. Lames exceptionnelles spécialement choisies pour offrir une expérience de découpe sans pareille. Manches en bois de hêtre.

Fabriqué en France

+ Récolté en France



4€₉₉ ~~5€₉₉~~

LE SAC DE 10 KG

Gros sel spécial salaisons Petit cochon

L'incontournable de vos préparations maison. Ce sel de mer est idéal pour les applications en salaison, à sec sur les viandes et poissons ou en cuisine et saumure. Soit le kg : 0,60 €. Soit le kg remisé : 0,50 €.



9€₉₉

LE SAC DE 500 G

Poivre noir en grain Rabelais

Pour assaisonner vos plats et préparations maisons. Soit le kg : 21,98 €. Existe aussi en moulu à 9,99 € au lieu de 11,49 €.**
** Selon disponibilité en magasin.

LE BON PLAN



99€₉₉ ~~119€~~

Dont 0,50 € d'éco-part. DEEE

Hachoir N°8 multifonction Nature et Saveurs

Combine les fonctions de hachoir à viande, presse-tomates et râpe-légumes. En inox brossé. Puissance : 550 W. Accessoires fournis. Pour la fonction hachoir : 3 grilles, 1 couteau, 1 pilon, 1 kit kebbés et 1 entonnoir pour la réalisation des saucisses. Fonction marche arrière. Pour la fonction légumes : 3 râpes & 1 accessoire presse-tomates.

Dim. : L. 44 x P. 25 x H. 20 cm



** Selon disponibilité en magasin.

REALISEZ TERRINES ET PATES

Préparer une terrine de campagne, mitonner de succulentes rillettes, concocter un délicieux foie gras. Autant d'occasions de cuisiner pour les autres et de régaler à coup sûr famille et amis.

+ Garantie 5 ans pièces et main d'œuvre.



299€ ~~325€~~

Dont 2,10 € d'éco-part. DEEE

Hachoir électrique semi-professionnel N°12 Reber

Moteur 450 W. Avec marche arrière et plateau inox. Corps et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud. Trémie plateau en inox. Réducteur à bain d'huile sans vidange. Engrenages en métal et nylon parfaitement silencieux. Accessoires fournis : pilon poussoir, couteau en acier auto-aiguisant, grille acier trempé de 6 mm. Rendement moyen de 50 à 90 kg/heure. Poids brut : 11,7 kg. Nombreux accessoires disponibles et adaptables dont le presse-tomates, différentes grilles, entonnoirs et kit d'entretien (vendus à part).

Dim. : L. 43 x P. 21,4 x H. 30,6 cm (sans le pilon) et 39,3 cm (avec le pilon)

Fabriqué en Italie

GARANTIE

Extension de garantie à 5 ans incluse

169€ ~~179€~~

Poussoir à saucisses Reber

Poussoir à saucisse 3 litres horizontal. Pour mettre en boyaux 3 kg de viande hachée et faire toutes sortes de charcuteries en boyaux avec les 4 entonnoirs plastique aptes au contact alimentaire fournis de diamètres extérieurs : 15, 23, 29 et 38 mm (respectivement de la merguez au boudin). Pas d'entrée d'air afin de garantir la bonne conservation de la viande. Corps en acier. Vis arrière et cylindre en inox. Système d'extraction d'air breveté au niveau des entonnoirs. Poids du produit hors emballage : 8,7 kg. Dim. : L. 43 x l. 19 x H. 19 cm.

Fabriqué en Italie

+ Emboîtable, facile à nettoyer



9€ ~~12€~~
99

Bac plat multi-usage 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.

Existe aussi en 50 L.**

Fabriqué en France

2€ ~~3€~~
99

LA PELOTE DE 100 G

Ficelle de charcuterie

Ficelle naturelle et biodégradable en lin écreu 20/2, toron fin d'environ 1,2 mm de diamètre. Résistance à la rupture : 16 kg. Longueur 90 m environ.

Dim. : Ø 8 cm

Fabriqué en France



7€ ~~49€~~

Boyaux naturels de porc

Indispensable pour réaliser vos saucisses et autres réalisations traditionnelles.

Dim. : L 10 m

Fabriqué en France

Les conseils de Gauthier, expert Gamm vert

BIEN PREPARER LA VIANDE

La viande doit être découpée avec attention pour qu'il ne reste pas de cartilage ni de nerfs dans votre préparation. Elle se hache ensuite au hachoir à viande et non au robot, pour une texture plus agréable.

Sélectionnez une grille moyenne, environ 8, pour passer toute la viande, hormis le foie qui se passe plus fin.

Les aromates, ail, échalote et oignons se taillent très finement.

Pour un résultat homogène, mélangez tous les ingrédients et l'assaisonnement à la main, pendant au moins 5 minutes.

**Selon disponibilité en magasin.



Retrait gratuit en magasin



Livraison à domicile sur [Gamm vert .fr](http://Gammvert.fr)

CHOISISSEZ LES BONS CONTENANTS

N'oubliez pas de sélectionner le type et la taille du bocal selon les préparations à conserver : terrine ou bocal, avec fermeture à joint ou à vis, chez Gamm vert, vous avez le choix !



**12€
49** ~~14€
99~~

LE LOT DE 6

Terrines Familia Wiss 200g Le Parfait®

Idéales pour la stérilisation de vos préparations, notamment les pâtés et terrines.

Dim. : Ø 8,2 cm

Fabriqué en France



**6€
99** ~~7€
49~~

LA BOÎTE DE 10

Capsules Familia Wiss Ø 100 Le Parfait®

Capsules à usage unique, indispensables pour stériliser les terrines "Familia Wiss".

Dim. : Ø 100 mm

Fabriqué en France



**29€
99** ~~35€
99~~

LE LOT DE 11+1 GRATUITE

Terrines super 350 g Le Parfait®

Idéales pour la stérilisation de vos préparations, notamment les pâtés et terrines.

Dim. : Ø 8,2 x H. 22 cm

Existe aussi en 200 g.**

Fabriqué en France



**6€
49** ~~6€
99~~

LE SACHET DE 30

Rondelles universelles Ø 85 mm Le Parfait®

Pour bocaux de 0,5 à 2 L et terrines de 350 g.

En caoutchouc. Dim. : Ø 85 mm.

+ Ouverture facile sans accessoires.



**2€
69** ~~3€
49~~

LE SACHET DE 10

Rondelles universelles idéales Ø 85 mm Le Joint Français

Rondelles à deux nez, idéales pour ouverture facile.

Pour bocaux de 0,5 à 2 L et terrines de 350 g.

En caoutchouc. Dim. : Ø 85 mm.

Existe aussi Ø 70 mm.**

Fabriqué en France

LE BON PLAN

+ Stérilisable avec capsules & couvercle Familia Wiss (vendus séparément).



**3€
25**

~~3€
50~~

Bocal "color vis" 1L vert clair Le Parfait®

Idéal pour conserver vos préparations au vinaigre, huile, saumure ou autres fermentations, ainsi que les aliments secs et condiments en vrac, grâce à une complète étanchéité à l'air et à l'eau. Facile à ranger, son couvercle de couleur vous aidera à retrouver plus facilement vos aliments préférés. Ces bocaux sont également compatibles avec les capsules et couvercles Familia Wiss, pour réaliser des traitements thermiques par stérilisation.

Dim. : Ø 10,8 x H. 17 cm

Existe aussi en bleu cyan ou en vert sapin.**

Fabriqué en France

**Selon disponibilité en magasin. ⁽⁷⁾Offre valable sur des produits de contenance et prix égaux, en un seul passage en caisse. Possibilité de panacher les produits. ⁽⁸⁾Remise immédiate en caisse.

STERILISEZ VOS BOCAUX

Dernière étape et non des moindres après la fermeture de vos bocaux : la stérilisation. Avec elle, pas de mauvaise surprise, les qualités nutritionnelles des aliments sont préservées et vous vous régalez toute l'année !



54€₉₉ ~~64€₉₉~~

Stérilisateur traditionnel inox Guillaouard
Pour stériliser 12 bocaux de 1 L. Vendu avec une colonne intérieure et 6 crochets de blocage. Surface garantie contact alimentaire. Tous feux sauf induction.
Dim. : Ø 37,5 cm x H. 47 cm

LE BON PLAN



119€ ~~139€~~

Dont 0,50 € d'éco-part. DEEE
Stérilisateur électrique inox

Stérilisateur automatique en inox de 12 litres. Puissance électrique 1650W. Pour 4 bocaux de 1 litre ou 8 bocaux de 0,5 litre. Minuterie 180 min. Température réglable à 100°C et sécurité thermique réarmable.
Dim. : L. 36 x H. 47 cm

39€₉₉ ~~45€₉₉~~

Réchaud en fonte Sonarema
Trois robinets en laiton. Puissance jusqu'à 9200 W. Rampe équipée d'un pas de vis pour tuyau à vis. Possibilité de branchement sur tuyau à colliers : tétine fournie.
Dim. : L. 41 cm x l. 29 cm x H. 20 cm



99€₉₉ ~~129€~~

Dont 0,50 € d'éco-part. DEEE

Trancheuse 150 W Kitchen Chef

Idéale pour couper de nombreuses variétés d'aliments (charcuterie tendre ou sèche, légumes frais, pain). Puissance : 150 W. Corps, base et rail du plateau coulissant en fonte d'aluminium et surface du plateau en inox. Course chariot 25 cm - Lame de coupe diamètre 17 cm. Réglage de l'épaisseur de la coupe jusqu'à 15 mm. Le plateau amovible permet la récupération des aliments. Les 4 pieds ventouses assurent une parfaite stabilité. Lame de coupe de qualité allemande. Éléments facilement démontables pour un entretien aisé.
Dim. : L. 35 x P. 25 x H. 28,5 cm



**+ La sécurité avant tout.
Ergonomique et solide.**



3€₉₉ ~~4€₅₅~~

Pince à bocaux

Permet de retirer les bocaux de votre stérilisateur en toute sécurité, sans risque de brûlure. Peut être utilisée pour tous types de bocaux.
Dim. : L. 31 x l. 15 x H. 5 cm



+ Fabrication artisanale

2€₉₉ ~~3€₆₉~~

Sac à jambon Michon

Authentique sac en coton pour laisser sécher vos jambons et charcuteries, à l'abri de la poussière et des insectes.
Dim. : L 95 x l 65 cm

Fabriqué en France

Les conseils de Pierre, expert Gamm vert

COMMENT CHOISIR VOTRE TRANCHEUSE ?

- Privilégiez un modèle facilement démontable pour une hygiène parfaite et, pour des raisons pratiques, des accessoires compatibles avec le lave-vaisselle.
- Optez pour un modèle sur pieds ventouses, pour plus de sécurité.
- Choisissez une lame en inox, preuve de résistance et plus hygiénique.
- Optez pour une trancheuse avec vitesse variable. Plus la puissance sera élevée, plus la machine sera efficace et rapide.
- Privilégiez les modèles équipés d'un verrouillage de sécurité.



Retrait gratuit en magasin |



Livraison à domicile sur Gamm vert .fr

CONSERVER LES SAVEURS PLUS LONGTEMPS

Une fois cuisinées, vos préparations méritent le plus grand soin ; avec les bons équipements, vous pourrez d'autant mieux les conserver congelées ou sous vide afin qu'elles gardent leurs saveurs.



6€⁹⁹ ~~7€⁹⁹~~

LE LOT DE 50

Sacs à vide gauffrés

Pour appareil à emballage sous vide. Compatibles pour la pasteurisation à 100°C pendant 15 min. Idéal pour conserver vos aliments à l'abri de l'air. Épaisseur : 100 microns. Dim. : L. 30 x l. 15 cm. Existe aussi en dim. : L. 30 x l. 20 cm ou L. 40 x l. 28 cm ou L. 50 x l. 28 cm.**

Fabriqué en France



9€⁹⁹ ~~12€⁹⁹~~

LE LOT DE 2

Rouleaux de sacs gauffrés

Pour appareils de mise sous vide. Compatibles pour la pasteurisation à 100° C pendant 15 min. À découper à la longueur souhaitée. Épaisseur : 100 microns. Dim. : L. 600 x l. 17 cm. Existe aussi en dim. : L. 600 x l. 28 cm.**

Fabriqué en France



5€⁹⁹ ~~6€⁹⁹~~

LE LOT DE 25

Sacs de congélation Agrinet

Permet de conserver sagement vos aliments à l'état frais dans les heures qui suivent la récolte, pour sauvegarder leurs qualités nutritives, surtout sur le plan des vitamines et des sels minéraux (un aliment peut perdre 15 % de sa vitamine C en une journée à température ambiante). Dim. : L. 50 x l. 40 cm



69€⁹⁹ ~~79€⁹⁹~~

Dont 0,25 € d'éco-part. DEEE

Machine de mise sous-vide Essentielle 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. Puissance 120 W. Aspiration : 800 mbar (12L/min). Pour sacs et boîtes, fournie avec 5 sacs dim. : L. 30 x l. 20 cm et 5 sacs dim. : L. 35 x l. 28 cm. Dim. : L. 38 x P. 11 x H. 21 cm

**Selon disponibilité en magasin.



24€⁹⁹ ~~27€⁹⁹~~

Boîtes sous vide et bouchon Nature et Saveurs

2 boîtes, l'une de 0,7 litre et l'autre de 1 litre, s'utilisent avec la pompe à ventouse. Pratiques pour conserver les aliments liquides ou fragiles, cuits ou crus. Compatibles à la congélation à -18°C et à la cuisson au bain-marie ou au micro-ondes, pour le "batch cooking". Livrées avec un bouchon pour la mise sous vide des bouteilles. Dim. : Ø 13,5 x H. 17 cm



24€⁹⁹ ~~29€⁹⁹~~

Dont 0,07 € d'éco-part. DEEE

Pompe pour mise sous vide à ventouse Nature et Saveurs

Pour la mise sous vide de sacs réutilisables et refermables à souhait ou de boîtes à valve compatibles. Pour les aliments liquides ou fragiles. Puissance 0,5 bar. Aspiration à 3,5 L/min. Fournie avec 5 sacs réutilisables de dim. : L. 22 x l. 21 cm adaptés à la cuisson au bain-marie, micro-ondes et à la congélation. Batterie rechargeable avec câble USB fourni. Dim. : Ø 5,3 x H. 12,5 cm

Magasins agréés pour les activités de "distribution de produits phytopharmaceutiques"™ grand public. Prix de vente maximum conseillés, valables du 8 au 19 janvier 2024. 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.



Écomobilier | N° REGISTRE FR001780

