

Récolte et conservation 2023

Landi

actuel

Conserver les fruits et légumes avec LANDI



Prix bas en permanence

dès **125.-**

Garantie
5
ans



Echelle universelle Emporia

Utilisation comme échelle simple, coulissante ou escabeau. Certification EN131.

22017	3 × 6 échelons, hauteur de travail max. : 4,85 m	125.00
22018	3 × 8 échelons, hauteur de travail max. : 5,40 m	169.00
22019	3 × 9 échelons, hauteur de travail max. : 6,85 m	345.00

dès **489.-**

Garantie
5
ans



Echelle universelle 3 × 12 échelons

Tribilo. Utilisable en échelle à poser, échelle coulissante ou escabeau avec partie escamotable. Dimensions : 355,1 × 48 cm. Hauteur de travail max. : 9,30 m. Certification EN131.

22020

dès **54.95**

Garantie
5
ans



Echelle simple Emporia

Légère, facile à déplacer. Certification TÜV. Certification EN131.

35932	8 échelons, hauteur de travail max. : 3,20 m	54.95
22022	10 échelons, hauteur de travail max. : 3,75 m	66.95

dès **69.-**

Garantie
5
ans



Echelle télescope Emporia

Système Soft Close et marches antidérapantes. Norme : EN 131.

68536	6 échelons, hauteur de travail max. : 2,5 m	69.00
35900	9 échelons, hauteur de travail max. : 3,4 m	99.95
61252	13 échelons, hauteur de travail max. : 4,65 m	169.00

Précautions à prendre lors de l'utilisation d'une échelle:

1. Respecter la charge utile maximale de 150 kg.
2. Vérifier le bon état de l'échelle avant utilisation.
3. Echelle d'appui: toujours poser l'échelle suivant un angle de 65° à 75°.
4. Toujours appuyer l'échelle sur un support antidérapant et ferme.
5. Echelle d'appui: monter au maximum jusqu'au 4^e échelon.
6. Escabeau: veiller à ce que le dispositif d'écartement soit toujours sous tension et enclenché.

Prix bas en permanence

11.⁷⁵



Cageot en bois 60 × 40 × 30 cm

Bois suisse raboté. Utilisation multiple pour le stockage de récoltes, mais également comme étagère.

74002



9.²⁵



Caisse à pommes/caisse isolante

Pour env. 20 kg de pommes. Matériau : polystyrène. Imperméable à l'eau sous certaines conditions. Dimensions : 55 × 36 × 41 cm.

74004



19.⁹⁵



Corbeille plastique a. anse Ø35 cm

Polyvalent, en polyéthylène.

Avec anse. Fond : Ø 22 cm.

Hauteur : 24,5 cm.

18201

dès

15.⁵⁰



Corbeille osier

Récipient fabriqué à la main à partir de matériaux naturels en osier.

Ce type de panier est très robuste et durable et convient parfaitement à une utilisation en intérieur et en extérieur.

95863 42 × 27 cm 15.50

95864 52 × 33 cm 21.95

95865 54 × 37 cm 24.95

18310 Ø 21 cm 19.50

18312 Ø 25 cm 21.90

54.⁹⁵



Cueille-fruits Ruffix 3 m

Avec traction par fil de fer dans le tube en bambou, mâchoires en cuir souple et tube en bambou solide. Monté.

18295

dès

21.95

Qualité alimentaire



Fût à fruits

Matériau : polyéthylène.
Coloris : bleu.

74350	30l	21.95	74360	120l	48.95
74355	60l	34.95	74365	220l	119.00

dès

27.95



Barrique à boisson Off

Usage multiple.
Construction solide.
Grande ouverture de remplissage.
Matériau : polyéthylène, sans BPA.

74415	15l	27.95
74412	30l	36.95
74400	60l	49.95
74403	100l	73.95
74406	150l	99.95
74409	200l	115.00
74420	Robinet p.barriques Off	5.95
73758	Filter de fermentation	6.25

dès

34.95



Bonbonne avec plastique

Avec protection plastique.
Coloris : gris. Sans bouchon.

36176	5l	34.95
36177	12l	45.95
36178	17l	52.95
36179	23l	59.95



299.-



Hachoir à fruits Baby 12 kg

Avec entraînement par manivelle et entonnoir en acier inox. Entonnoir : 40 x 40 cm.
74311



99.95

Presse à fruits

Pour le pressage des fruits et des baies.

16981	6 l. Poids : env. 7,5 kg	99.95
19002	Sac pour presseoir	3.20



239.-

Presse à fruits

Pour transformer les fruits et baies.

16982	18 l. Poids: 5,62 kg	239.00
19003	Sac pour presseoir	5.20



Prix bas en permanence

Explication des différentes méthodes de conservation:

Stérilisation

Stérilisation avec un stérilisateur: les bocaux sont maintenus à une température constante et la stérilisation commence dès que la température souhaitée est atteinte. Laisser refroidir lentement les bocaux.

Stérilisation dans une casserole: déposer les bocaux sur une grille placée dans la casserole et remplir d'eau. Chauffer à la température souhaitée et respecter le temps de stérilisation. Laisser refroidir lentement les bocaux, ne pas les refroidir sous l'eau froide.

Stérilisation au four: remplir d'eau une poêle résistant à la chaleur et y déposer les bocaux. Cuire au four à 175 degrés. Fruits: éteindre le four et laisser les bocaux dans le four pendant 30 minutes. Légumes/viande: abaisser la température à 150 degrés et laisser au four pendant 90 minutes supplémentaires. Éteindre le four et laisser les bocaux dans le four pendant 30 minutes.

Matériel nécessaire pour la stérilisation

Bocaux avec couvercle, joints caoutchouc et fermetures mécaniques, stérilisateur, stérilisateur à thermomètre ou four, entonnoir, pince à bocaux, év. extracteur, év. étiquettes, aliments souhaités.

Conserves

À la différence de la stérilisation, la mise en conserves des fruits et légumes est plus rapide et n'exige aucun contrôle précis de la température. Après la cuisson, l'aliment est versé immédiatement dans les pots stériles et est retourné pour refroidir afin que le vide se forme et que les pots se scellent hermétiquement.

Matériel nécessaire pour la mise en conserves

Bocaux avec couvercle, joints caoutchouc et fermetures mécaniques, autres pots stériles, év. étiquettes, év. livre de recettes, aliments à conserver.

Conserves en saumure

Il y a plusieurs méthodes pour saumurer des aliments et assurer leur conservation:

Conservation au vinaigre: porter à ébullition un mélange de vinaigre et d'eau et le verser sur les aliments à conserver dans le pot. Fermer ensuite le couvercle pour obtenir ce goût aigre-doux.

Conservation à l'huile: précuire les légumes, les sécher ou les saler, puis les introduire dans les pots par couches successives jusqu'à saturation. Il est important d'exclure toute bulle d'air et de recouvrir entièrement les légumes d'huile.

Conservation au sel: porter à ébullition un mélange de sel, d'eau et d'un peu de vinaigre, puis le laisser refroidir. Remplir ensuite les pots à ras bord et les fermer pour recouvrir l'ensemble du contenu.

Matériel nécessaire pour les conserves en saumure

Bocaux avec couvercle en verre, joints caoutchouc et fermetures mécaniques, autres pots stériles, casserole, év. étiquettes, év. livre de recettes, sel, aliments à conserver.

Fermentation

Introduire les aliments frais dans un pot propre jusqu'aux $\frac{3}{4}$ du récipient pour prévoir la dilatation due à la fermentation. Recouvrir avec suffisamment de liquide (p. ex. saumure) et poser un objet lourd dessus afin que le tout reste immergé. Fermer le pot et laisser fermenter pendant 2 à 3 jours à température ambiante, puis stocker dans l'obscurité pendant 5 à 6 semaines. Ouvrir brièvement le couvercle tous les 2 à 3 jours pour aérer. La durée de conservation varie en fonction de l'aliment et de la recette.

Comment stériliser des conserves?

Dans une casserole

Plonger les pots sans couvercle pendant 10 minutes dans une casserole contenant de l'eau bouillante. Ensuite, égoutter les pots et les remplir. Mettre en place les couvercles mouillés sur les pots pour stériliser le contenu avec la vapeur résiduelle et fermer les pots.

Au four à micro-ondes

Déposer les pots remplis d'eau sans couvercle dans le micro-ondes réglé sur 600 Watt. Ensuite, faire chauffer pendant 60 secondes. Laisser refroidir les pots avant de les sortir du micro-ondes.

Au four

Avant toute chose, bien laver les pots à l'eau chaude. Préchauffer le four à 120 °C, y déposer les pots propres et secs sans couvercle pendant env. 15 minutes.

dès **2.50**



dès **4.75**



Bocal à conservation

Récipients en verre étanches à l'air avec fermeture à étrier, pour conserver les aliments et les garder plus longtemps.

95246	50 d	2.50	95254	200 d	4.50
95248	75 d	2.70	95257	300 d	4.95
95250	100 d	2.95	95258	500 d	7.50

Verre Rondo

Avec couvercle à vis. Pot neutre sans relief ni impression sur le couvercle.

66365	4 × 15 d	4.75
66366	4 × 25 d	5.50
66367	4 × 50 d	6.90

dès **2.60**



dès **3.95**



Bouteille en verre

Avec anse et tête en porcelaine. Joint d'étanchéité en caoutchouc. Pression max. Pression de la bouteille : 6 grammes de CO₂ par litre.

74116	20 d	3.95
74117	35 d	3.95
74118	50 d	4.20



Bouteille verre avec capsule

Avec bouchon à vis pratique.

75121	50 d	2.60
75122	1 l	2.95

dès **9.95**



dès **10.75**



Bocal à stériliser conique

Avec clips, joints en caoutchouc et couvercles.

74124	4 × 25 d	9.95
74125	4 × 50 d	11.50
74126	4 × 75 d	12.90



Bocal à stériliser forme de tulipe

Avec clips, joints en caoutchouc et couvercles.

74128	4 × 50 d	10.75
74129	4 × 100 d	12.10

Recettes

Confiture de fraises

Ingrédients

- 500 g de fraises
- 1 cuiller à soupe de jus de citron
- 250 g de sucre gélifiant

Préparation

1. Couper les fraises en morceaux, faire cuire le jus de citron avec la moitié du sucre gélifiant, puis ajouter le reste du sucre et cuire pendant 4 minutes supplémentaires. Ensuite, écumer.
2. Verser la confiture chaude dans les pots préchauffés et les fermer.
3. Retourner les pots pleins et les laisser refroidir.



Colrave fermenté

Ingrédients

- 1 ou 2 colraves
- 210 ml d'eau chaude
- 10 g de sucre
- 8 g de sel
- 8 à 10 ml de vinaigre de riz

Préparation

1. Éplucher le colrave et le couper en tranches fines, le blanchir et le refroidir dans de l'eau glacée.
2. Remplir le pot par couches, recouvrir avec une solution de sucre, sel et vinaigre de riz.
3. Laisser macérer pendant 4 jours à température ambiante, puis laisser fermenter pendant 3 semaines au réfrigérateur.



Conserve d'ail classique

Ingrédients

- 250 g d'ail
- 500 ml d'huile d'olive
- Eau pour blanchir
- Sel
- Option: thym, piments ou romarin

Préparation

1. Éplucher les gousses d'ail et les cuire dans de l'eau salée pendant 5 minutes. Rincer et égoutter.
2. Introduire les gousses d'ail refroidies dans les pots et ajouter des épices à volonté.
3. Remplir les pots avec de l'huile d'olive jusqu'à recouvrir toutes les gousses d'ail.
4. Fermer les pots et les faire macérer dans un garde-manger situé dans l'obscurité ou à la cave pendant 2 semaines.



32.⁵⁰



Garantie
5
ans



Emballuseuse s. vide Prima Vista

Emballer les denrées alimentaires sous vide et de manière hygiénique. Scelle le sachet. Longueur du cordon de soudure : 30 cm. Sachets compris.

82176

dès **4.⁹⁵**

Sac sous vide Prima Vista

Qualité alimentaire et sans BPA.

À 3 couches avec épaisseur de film de 110 µm. Adaptés pour sous-vide, congélateur et micro-ondes.

61939 2 rouleaux. 22 × 300 cm **4.95**

61940 2 rouleaux. 28 × 300 cm **6.10**



dès **23.⁹⁵**

Dénoyauteur à cerises Leifheit

Pieds antidérapants et manche amovible. Jusqu'à 15 kg de cerises par heure. Grand élément de déversement incliné.

Dimensions : 17 × 12 × 16 cm. 75411



dès **47.⁹⁵**



Pot de fermentation 10 l

Pour mariner du chou, des haricots, de la courge, des concombres et bien d'autres sortes de légume. Poids : 5,5 kg. Dimensions : 26 × 33 cm.

80238

dès **48.⁹⁵**



Garantie
5
ans

Résultat: Bien
Kassensturz du 14.09.2021

Séchoir T2 Prima Vista

Régler avec thermostat entre 35 et 70 °C. Au total 5 grilles de déshydratation. Avec ventilateur Sans BPA. 245 Watt. Dimensions : 27 × 32,5 cm. 12644

dès **158.-**



Garantie
5
ans

Stérilisateur autocuiseur Weck

Pot émaillé. Contenance: 29 l.

74101 Avec minuteur **158.00**

74102 Avec robinet **185.00**

Prix bas en permanence

Commander facilement votre produit maintenant online sur landi.ch

