

Landi

Récolte et conservation 2025

actuel

*Conserver les fruits et légumes
avec LANDI*



Prix bas en permanence

Commander maintenant sur landi.ch



Échelles pour travailler et récolter en toute sécurité

Les échelles sont certifiées TÜV et conviennent également à un usage professionnel. Pour en savoir plus sur l'utilisation sécurisée des échelles, consultez notre page thématique.

En savoir plus



dès **119.-**

Avec fonction escalier

Echelle universelle Emporia

Échelle universelle en aluminium en trois parties. Utilisable comme échelle d'appui, échelle double et échelle coulissante. Testée par le TÜV.

Norme : EN131. Charge utile : 150 kg.

78671	3 × 6 échelons, hauteur de travail max. : 4,85 m	119.00
78670	3 × 8 échelons, hauteur de travail max. : 5,40 m	159.00
22019	3 × 9 échelons, hauteur de travail max. : 6,85 m	339.00



dès **475.-**

Echelle universelle 3 × 12 échelons

Tribilo. Utilisable comme échelle d'appui, échelle coulissante ou escabeau avec partie escamotable. Certifiée EN131. Charge utile 150 kg. Dimensions : 355,1 × 48 cm. Hauteur de travail max. : 9,30 m.

22020



dès **52.95**

Echelle simple Emporia

Faible poids, donc facile à transporter. Testée par le TÜV. Certifiée EN131. Charge utile : 150 kg.

35932	8 échelons, hauteur de travail max. : 3,20 m	52.95
22022	10 échelons, hauteur de travail max. : 3,75 m	66.95



dès **94.95**

Échelle télescopique

Emporia. Système Soft Close et marches antidérapantes. Certification EN 131.

35900	9 échelons, hauteur de travail max. : 3,4 m	94.95
61252	13 échelons, hauteur de travail max. : 4,65 m	155.00



dès **32.95**

Escabeau de ménage à 4 m. Emporia

Escabeau compact en aluminium. Pour usages divers en intérieur. Hauteur de travail max. : 2,80 m. Testé par le TÜV. Charge utile : 150 kg. Certifié EN131.

35870



dès **99.95**

Escabeau Sepuro 6 marches

Escabeau de sécurité en aluminium confortable et léger. Hauteur de travail max. : 3,25 m. Testé par le TÜV. Charge utile : 150 kg. Certifié EN131.

22026





11.75



Cageot en bois 60 × 40 × 30 cm

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

74002



9.50



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



9.95

Seau à vendanges vert 15 l

Seau robuste en plastique, avec anse en métal. Facile à vider, idéal pour les vendanges et polyvalent. Sans bord de fond.

18353



dès **6.95**

Panier à fruits

Idéale pour la cueillette des baies. S'attache facilement à la ceinture. Tressée en osier.

13904	Panier à fruits 12,5 × 17,5 cm	6.95
13962	Panier à cerises 21 × 20 cm	11.95
13973	Panier à cerises 25 × 23 cm	16.95
13987	Panier à cerises 28 × 25 cm	18.95



dès **11.95**

Corbeille osier

Panier fait main, robuste et durable, en osier naturel. Idéal pour la récolte, le stockage, le transport à l'intérieur et à l'extérieur.

95863	42 × 27 cm	11.95
95864	52 × 33 cm	15.95
95865	54 × 37 cm	18.95

54.95



Cueille-fruits Rufix 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 **17.95**

Fût à fruits

Matériau : polyéthylène. En matière plastique.

Coloris : bleu.

74350	30l	17.95	74360	120l	39.95
74355	60l	24.95	74365	220l	89.95



dès **27.95**

Barrique à boisson Off

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

74415	15l	27.95	74403	100l	73.95
74412	30l	36.95	74406	150l	99.95
74400	60l	49.95	74409	200l	115.00

dès **33.95**

Bonbonne avec plastique

Avec protection plastique.

Coloris : gris. Sans bouchon.

36176	5l	33.95
36177	12l	41.95
36178	17l	46.95
36179	23l	54.95



379.-

Hachoir à fruits Baby 12 kg

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

74311

59.95

Presse à fruits 6 l

Pour le traitement des fruits et des baies. Avec sac de pressage. Poids : env. 6,8 kg. Dimensions :

28,5 x 28,5 x 61 cm.

94666	Presse à fruits	59.95
19002	Sac pour presseoir	3.20



139.-

Presse à fruits 18 l

Le presseoir convient pour traiter 18 litres de fruits et de baies.

Dimensions : 44 x 39 x 74 cm.

Poids : 18 kg.

94667	Presse à fruits	139.00
19003	Sac pour presseoir	5.20



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

Bocal à stériliser 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 de conservation 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 de conservation 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 **9.55**

Bocal à stériliser conique

Avec clips, joints en caoutchouc et couvercles.

74124	4 × 25 d	9.55
74125	4 × 50 d	10.95
74126	4 × 75 d	12.50



dès **10.50**

Bocal à stériliser forme de tulipe

Avec clips, joints en caoutchouc et couvercles.

74128	4 × 50 d	10.50
74129	4 × 100 d	11.95

dès **2.80**

Bocaux de conservation

Bocal hermétique avec fermeture à étrier, pour conserver les aliments plus longtemps. Matériaux : verre, acier inoxydable et caoutchouc.

23833	50 cl, 11 × 11 × 10,3 cm	2.80
23834	75 cl, 11,7 × 11,7 × 12,6 cm	2.95
23836	100 cl, 11,5 × 11,5 × 15,1 cm	3.25
23838	200 cl, 11,5 × 11,5 × 26 cm	4.35
23839	300 cl, 14,2 × 14,2 × 23,7 cm	5.50
23840	500 cl, 16,5 × 16,5 × 27,3 cm	7.50



dès **5.95**

Verre Rondo

Avec couvercle à vis.

Pot neutre sans relief ni impression sur le couvercle.

66365	4 × 15 cl	5.95
66366	4 × 25 cl	6.95
66367	4 × 50 cl	7.80

dès **2.60**

Bouteille verre avec capsule

Avec bouchon à vis pratique.

75121	50 cl	2.60
75122	1 l	2.95



dès **3.25**

⊕ 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 cl	3.25
74117	35 cl	3.95
74118	50 cl	4.20



Recettes

Confiture de cerises

Ingrédients

- 550 g de cerises
- 400 g de sucre gélifiant
- 3 cc de jus de citron



Préparation

1. Lavez et dénoyotez les cerises.
2. Dans une grande casserole, portez à ébullition 200 g de sucre gélifiant et les cerises en remuant, puis laissez bouillir 1 à 2 minutes. Continuer à remuer, ajouter les 200 g de sucre gélifiant restants et le jus de citron, puis laisser cuire encore 2 à 3 minutes. Écumer soigneusement.
3. Verser la confiture chaude dans des pots préchauffés et fermer.
4. Retourner les pots remplis et laisser refroidir.

Dessert aux quetsches Lise

Ingrédients

- 1,5 kg de quetsches
- 400 g de sucre
- 3 dl d'eau-de-vie de quetsche



Zubereitung

1. Laver les quetsches, les couper en deux et retirer les noyaux
2. Verser le sucre dans une casserole sèche et encore froide, faire chauffer à feu moyen à vif en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre caramélise et prenne une belle couleur marron.
3. Ajouter les moitiés de quetsches, remuer, couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez l'eau-de-vie de prune ou de quetsche, remuez, couvrez et laissez mijoter encore 1 minute, puis retirez du feu.
4. Une fois refroidi, versez dans des bocaux stérilisés et fermez-les.
5. Servez avec de la glace à la vanille et de la crème fouettée.

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.

1.70



Sucre cristallisé fin 1 kg

Douceur 100% naturelle issue de betteraves sucrières suisses. IP Suisse.

06850



2.80



Sucre gélifiant 1 kg

Douceur 100% naturelle issue de betteraves sucrières suisses. IP Suisse.

06845



Garantie
5
ans



29.95

Emballeuse s. vide Prima Vista

Emballeuse sous vide pour une plus longue conservation. Emballe les aliments de manière étanche, hygiénique et scelle le sachet. Largeur max. du sachet : 30 cm. 5 sachets compris.

82176

dès **4.50**

Sac sous vide Prima Vista

Qualité alimentaire et sans BPA.

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

61939 2 rouleaux. 22 x 300 cm **4.50** 61937 50 pièces. 20 x 30 cm **8.60**
61940 2 rouleaux. 28 x 300 cm **4.95** 61938 50 pièces. 30 x 40 cm **15.50**



23.95

Dénoyauteur à cerises Leifheit

Pieds antidérapants et manche amovible. Jusqu'à 15 kg de cerises par heure. Grande inclinaison de déversement.

75411



47.95

Pot de fermentation 10 l

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

80238

Garantie
5
ans



38.50

Séchoir T2 Prima Vista

Pour déshydrater les fruits, les légumes, les herbes, les champignons ou la viande. Température réglable de 35 à 70 °C. Inclus: 5 Grilles de déshydratation. Puissance de 245 watts. Dimensions : Ø 32,5 x 27 cm.

12644

Garantie
5
ans



dès **149.-**

Stérilisateur autocuiseur Weck

Pot émaillé. Contenance: 29 l.
74101 Avec minuteur **149.00**
74102 Avec robinet **159.00**

Prix en CHF. Sous réserve de changements de prix ou d'articles 25.25/No. d'art. 16310

Prix bas en permanence

apprécier la différence

Landi