

Récolte et conservation 2024

**Landi**

**actuel**

**Conserver les fruits et légumes  
avec LANDI**



**Prix bas en permanence**

dès **116.-** Garantie **5** ans

Adaptée à un usage

professionnel



## Echelle universelle Emporia

Échelle polyvalente 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.

22017	3 × 6 échelons, hauteur de travail max. : 4,85 m	<b>116.00</b>
22018	3 × 8 échelons, hauteur de travail max. : 5,40 m	<b>156.00</b>
22019	3 × 9 échelons, hauteur de travail max. : 6,85 m	<b>326.00</b>

dès **459.-** Garantie **5** ans

Adaptée à un usage

professionnel



## 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 **51.50**

Adaptée à un usage

professionnel



## 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	<b>51.50</b>
22022	10 échelons, hauteur de travail max. : 3,75 m	<b>64.95</b>

dès **69.95**

Adaptée à un usage

professionnel



## Echelle télescope Emporia

Système Soft Close et marches antidérapantes. Norme : EN 131. Charge utile : 150 kg

68536	6 échelons, hauteur de travail max. : 2,5 m	<b>69.95</b>
35900	9 échelons, hauteur de travail max. : 3,4 m	<b>94.95</b>
61252	13 échelons, hauteur de travail max. : 4,65 m	<b>155.00</b>

dès **32.95** Garantie **5** ans

Adapté à un usage

professionnel



## 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** Garantie **5** ans

Adapté à un usage

professionnel



## 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.<sup>75</sup>



**BOIS  
SUISSE**



## Cageot en bois 60 × 40 × 30 cm

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

74002

# 9.<sup>50</sup>



## 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.<sup>95</sup>



## Corbeille plastique a. anse Ø35 cm

Polyvalent, en polyéthylène.

Avec anse. Fond : Ø 22 cm.

Hauteur : 24,5 cm.

18201

dès

# 11.<sup>95</sup>



## Corbeille osier

Réceptif 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 **11.95**

95864 52 × 33 cm **15.95**

95865 54 × 37 cm **18.95**

18310 Ø 21 cm **19.50**

18312 Ø 25 cm **21.90**

# 54.<sup>95</sup>



## 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**

Qualité alimentaire



**Fût à fruits**

Matériau : polyéthylène.

En matière plastique. Coloris : bleu.

74350	30l	<b>17.95</b>	74360	120l	<b>39.95</b>
74355	60l	<b>24.95</b>	74365	220l	<b>89.95</b>

dès

**27.95**



**Barrique à boisson Off**

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

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

dès **33.95**



**Bonbonne avec plastique**

Avec protection plastique.

Coloris : gris.

Sans bouchon.

36176	5l	<b>33.95</b>
36177	12l	<b>41.95</b>
36178	17l	<b>46.95</b>
36179	23l	<b>54.95</b>



**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	<b>59.95</b>
19002	Sac pour presseoir	<b>3.20</b>



**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	<b>139.00</b>
19003	Sac pour presseoir	<b>5.20</b>



**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 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**



dès **10.50**



### Bocal à stériliser conique

Avec clips, joints en caoutchouc et couvercles.

74124	4 × 25 d	<b>9.55</b>
74125	4 × 50 d	<b>10.95</b>
74126	4 × 75 d	<b>12.95</b>



### Bocal à stériliser forme de tulipe

Avec clips, joints en caoutchouc et couvercles.

74128	4 × 50 d	<b>10.50</b>
74129	4 × 100 d	<b>12.20</b>

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

dès **4.80**



### Verre Rondo

Avec couvercle à vis.

Pot neutre sans relief ni impression sur le couvercle.

66365	4 × 15 d	<b>4.80</b>
66366	4 × 25 d	<b>7.10</b>
66367	4 × 50 d	<b>7.80</b>

dès **2.60**

### Bouteille verre avec capsule

Avec bouchon à vis pratique.

75121	50 d	<b>2.60</b>
75122	1 l	<b>2.95</b>



dès **3.80**



### Bouteille en verre

Avec anse et tête en porcelaine.

Joint d'étanchéité en caoutchouc.

Pression max. Pression de la bouteille :

6 grammes de CO<sub>2</sub> par litre.

74116	20 d	<b>3.80</b>
74117	35 d	<b>3.95</b>
74118	50 d	<b>4.20</b>



# 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

### 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.
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.





# 29.<sup>95</sup>



Garantie  
**5**  
ans



## Emballuseuse s. vide Prima Vista

Prolonge la durée de conservation, emballe les aliments de manière hermétique et hygiénique. Scelle le sachet. Longueur max.

Largeur du sachet : 30 cm. 5 Sachets compris.

82176

dès **4.<sup>95</sup>**

## Sac sous vide Prima Vista

Qualité alimentaire et sans BPA.

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

61939 2 rouleaux. 22 x 300 cm **4.95** 61937 50 pièces. 20 x 30 cm **9.50**

61940 2 rouleaux. 28 x 300 cm **5.50** 61938 50 pièces. 30 x 40 cm **16.95** 75411



# 23.<sup>95</sup>



## Dénoyauteur à cerises Leifheit

Pieds antidérapants et manche amovible.

Jusqu'à 15 kg de cerises par heure. Grand élément de déversement incliné. LxBxH : 17 x 12 x 16 cm.



dès **47.<sup>95</sup>**



## 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 : Ø 26 x 33 cm.

80238

dès **38.<sup>95</sup>**



## Séchoir T2 Prima Vista

Pour sécher les fruits, les légumes, les herbes et la viande. Température réglable de 35 à 70 °C. Au total, 5 grilles de déshydratation. 245 watts. Dimensions : Ø 32,5 x 27 cm.

12644

dès **149.-**



## Stérilisateur autocuiseur Weck

Pot émaillé. Contenance: 29 l.

74101 Avec minuteur **149.00**

74102 Avec robinet **159.00**

**Prix bas en permanence**

Commander facilement votre produit maintenant online sur landi.ch

