

Gamm vert
L'autoproduction est l'avenir



Fier d'être
réelu !

ENSEIGNE
PRÉFÉRÉE
DES
FRANÇAIS
2023
JARDINAGE

DU 6 DÉCEMBRE AU 28 JANVIER

Gamm FIER

DE FAIRE MOI-MÊME



SOMMAIRE

Nous on trouve que le froid a du bon... surtout en cuisine !

On s'y sent bien au chaud pour éplucher, couper, hacher, rôtir – et même s'il faut y passer du temps, c'est tellement meilleur de savourer de délicieuses préparations réalisées de ses propres mains !

Pour vous aider à réussir vos terrines, pâtés, foies gras ou conserves de légumes d'hiver, nos experts vous guident sur les étapes, les gestes à suivre et vous conseillent sur les ustensiles et matériel adéquats.

C'est sûr, après avoir jonglé avec couteau, mixeur et cocotte, vous ne serez pas peu fier d'annoncer à vos invités « c'est moi qui l'ai fait » !



CARTE DE FIDÉLITÉ
VOTRE FIDÉLITÉ EST
RÉCOMPENSÉE

300 points
= 7^e EN BON D'ACHAT



TOUS NOS CONSEILS
sur le magazine gammvert.fr

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



POUR VOUS AIDER À VOUS REPÉRER



Durée de garantie



Origine du produit



Nouveau
produit

Avantage du produit



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 !



LE FROID A DU BON **04-05**

SOUS-VIDE ÇA CONSERVE ! **06-07**

À VOS BOCAUX ! **08-09-10**

DÉSHYDRATER AUTANT QUE VOUS AIMEZ **11**

DES PLAISIRS SALÉS FAITS MAISON **12-13-14-15**

**LA RECETTE POUR CUISINER LES FRUITS
ET LÉGUMES D'HIVER** **16-17**

ORDRE ET PROPRETÉ EN CUISINE **18-19**

RÉUSSIR SON FOIE GRAS MAISON **20**



LE FROID A DU BON !

Le froid est votre meilleur allié pour conserver les aliments dans le temps. Alors dans nos placards, nous avons un large choix de sacs, boîtes, bouteilles et même emballages en cire d'abeille, adaptés aussi bien à la congélation qu'à la réfrigération. Et alors que vous vous démenez à préserver la saveur de vos aliments, vous serez fier qu'eux ne bougent pas et restent intacts !

Sacs congélation à curseur Agrinet

Pour conserver les aliments. Refermables, ils permettent de prélever facilement tout ou partie des aliments.
Dim. : L. 28 x l. 27 cm.

3€49

Le lot de 30 sacs



Sacs congélation 3 formats Agrinet

Avec lien de fermeture et zone d'identification. Conservent les aliments jusqu'à -40°C.
Contient 30 sacs (dim. : L. 30 x l. 20 cm), 50 sacs (dim. : L. 38 x l. 25 cm) et 20 sacs (dim. : L. 45 x l. 30 cm).

8€99

Le lot de 100 sacs



Sac congélation Agrinet

Avec lien de fermeture et zone d'identification. Conservent les aliments jusqu'à -40°C.
Dim. : L. 38 x l. 25 cm.

4€25

Le lot de 50



CONGELER SES ALIMENTS POUR MIEUX LES CONSERVER

Pour congeler ses aliments dans de bonnes conditions et assurer une meilleure conservation, veillez à enlever l'air qui se trouve à l'intérieur des sacs, avant de les mettre au congélateur.

Le sac de congélation, utile pour stocker vos aliments au congélateur ou dans un endroit sec pour les féculents par exemple, présente de nombreux avantages :

- **Léger**, il est très pratique pour stocker des aliments, notamment pour pouvoir les transporter aisément.
- **Solide**, sa robustesse est sans égale, il peut transporter jusqu'à 10 kilos.
- **Économique**, son coût très abordable le met à la portée de toutes les bourses.



+ Micro-ondable

Film étirable alimentaire

Haut pouvoir collant. Pour protéger et conserver les aliments au frais. Permet le réchauffage au micro-ondes sans contact avec les aliments. Boîtes avec lame de découpe intégrée.
Dim. : L. 300 x l. 30 cm.

13€99

Le rouleau de 300 m



+ Produit éco-responsable

Boîte alimentaire

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

2€95

La boîte de 0,5 L

Fabriqué en Europe





Feuilles de Bee Wrap Anotherway

Écologique et efficace, le Bee Wrap, en coton enduit de cire d'abeille, est une alternative au film plastique étirable. Dim. : une feuille de L. 20 x l. 18 cm, 2 feuilles de moyenne taille L. 28 x l. 25 cm et une grande feuille de L. 35 x l. 34 cm.

14€99

Le pack de 4

Fabriqué en France



Bouteille fraîcheur 1 L Le Parfait

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

7€99

L'unité



+ Réutilisable

Rouleau de Bee Wrap Anotherway

Rouleau de Bee Wrap en coton enduit de cire d'abeille, à découper à la dimension souhaitée. Écologique et efficace, le Bee Wrap est une alternative au film plastique étirable.

Dim. : L. 70 x l. 30 cm.

14€99

Le rouleau

Fabriqué en France



+ En verre

Boîte rectangulaire Freshbox Duralex

En verre trempé super-résistant aux chocs physiques et thermiques. Multi-usages : elle permet de préparer, conserver, réchauffer et servir sans changer de contenant. Passe au micro-ondes et au congélateur. Avec couvercle semi-transparent sans BPA. Dim. : L. 21,2 x l. 17 cm. Plusieurs dimensions disponibles selon les magasins.

9€99

Fabriqué en France



POURQUOI UTILISER LE BEE WRAP ?

Le bee wrap est un emballage alimentaire naturel et écologique qui sert principalement à isoler et à protéger les aliments. Il est composé d'un coton enduit de cire d'abeille, de résine de pin et d'huile de tournesol. La cire d'abeille naturellement antioxydante et antiseptique assure une bonne conservation parce qu'elle laisse passer l'air tout en protégeant l'aliment contre l'humidité.

Pour conserver le fromage, les fruits, les légumes ou les pâtisseries au frigo, le bee wrap est idéal en remplacement du film étirable ou des sacs plastiques jetables. Il est ajustable selon la forme choisie, grâce à la chaleur des mains.

Adopter l'utilisation du Bee wrap est une attitude responsable du quotidien, pour la conservation de vos aliments !

SOUS-VIDE (ÇA CONSERVE !)

Conserver plus longtemps ses aliments sans les congeler, c'est possible avec la mise sous vide. Ce procédé consiste à bloquer l'oxygène ainsi que les micro-organismes responsables de la fermentation des aliments. Résultat, ils se détériorent moins, les vitamines perdurent plus longtemps et vous, vous pouvez savourer vos bonnes idées !



Semi-professionnelle

Conditionneuse sous vide Pro LCD Le Pratique

Conçue pour une utilisation intensive. 220 W. Elle peut aussi souder 2 sacs à la fois. Aspiration : jusqu'à -900 mbar et 20 L/min. Moteur double pompe. Barre de soudure doubles bandes de dim. : L. 310 x l. 2 mm. 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. Range-rouleau et cutter intégrés. Livrée avec 1 rouleau de dim. : L. 6 m x l. 30 cm, et un tuyau pour boîte. Dim. : L. 40 x l. 35 x H. 11 cm.

269€

Dont 0,85 € d'éco-part. DEEE



Conditionneuse sous vide automatique Primo Uno

Préserve la saveur et la valeur nutritive des aliments. Aspiration : -800 mbar (12 L/min). Barre de soudure en 300 mm. Puissance 100 W. Livrée avec 5 sacs de dim. : L. 30 x l. 20 cm et un tuyau pour boîte. Dim. : L. 410 x l. 80 x H. 55 mm.

56€49

Dont 0,13 € d'éco-part. DEEE



COMMENT BIEN CHOISIR

SON APPAREIL DE MISE SOUS VIDE ?

L'appareil de mise sous vide permet de conserver les aliments plus longtemps en les protégeant de l'air ambiant.

Il existe plusieurs sortes de machines de mise sous vide :

- **Les machines à aspiration extérieure domestiques :** elles s'utilisent avec des sacs gauffrés. Prêtez attention à la largeur de la machine, la taille des sacs que vous utiliserez en dépend.
- **Les machines à aspiration extérieure domestiques professionnelles :** plus puissantes, elles sont plus rapides et sont adaptées à une utilisation intensive. Elles disposent aussi de plusieurs fonctions supplémentaires.
- **Les pompes à ventouses :** idéales pour l'usage de sacs réutilisables plusieurs fois. Sans fil, elles se rangent facilement dans un tiroir.
- **Les machines à cloche :** celles-ci nécessitent l'usage de sacs lisses.



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. 20 cm et 5 sacs en L. 35 x l. 28 cm. Dim. : L. 37 x l. 14 x H. 7 cm.

79€99

Dont 0,25 € d'éco-part. DEEE



LES SACS À VIDE RECYCLABLES, UN CHOIX ÉCO-RESPONSABLE

Les sacs à vide proposés chez Gamm vert sont fabriqués avec la seule matière de polyéthylène ; ils sont donc, à la différence des sacs fabriqués en polyéthylène et polyamide, recyclables en France. Après utilisation, vous pouvez les jeter dans le bac à déchets jaune. De plus leur épaisseur de 100 microns garantit une résistance permettant de réduire le risque de percement lors de la mise sous vide.



Sacs gauffrés recyclables

Pour appareil à emballage sous vide.
Épaisseur : 100 microns. Dim. : L. 30 x l. 15 cm.
Existent aussi en dim. : L. 30 x l. 20 cm, L. 40 x l. 28 cm et L. 50 x l. 28 cm.

7€99

Le sachet de 50 sacs

Fabriqué en France



Rouleaux gauffrés recyclables

Pour appareil à emballage sous vide.
Épaisseur : 100 microns. Dim. : L. 600 x l. 17 cm.
Existe aussi en L. 600 x l. 28 cm.

12€99

Le lot de 2 rouleaux

Fabriqué en France

Pompe pour mise sous vide à ventouse Nature et Saveurs

Pour la mise sous vide de sacs réutilisables ou de boîtes compatibles, pour les aliments liquides ou fragiles. Aspiration à 3,5 L/min. Fournie avec un bouchon pour mise sous vide des bouteilles et 5 sacs réutilisables de dim. : L. 22 x l. 21 cm adaptés à la cuisson au bain-marie, au micro-ondes et à la congélation. Rechargeable avec câble USB fourni.

29€99

Dont 0,07 € d'éco-part. DEEE



À VOS BOCAUX !

Pour votre bonne santé comme pour la bonne tenue des aliments dans le temps, la stérilisation exige de la méthode et des équipements spécifiques. Et une fois vos bocaux fermés, vous n'allez pas arrêter de l'ouvrir !



Stérilisateur électrique 45 L Nature et Saveurs

Permet de stériliser 16 bocaux de 1 L. Puissance : 2500 W. Mise en marche automatique dès l'atteinte de la température souhaitée et arrêt automatique en fin de stérilisation. Avec couvercle verrouillable et programmation 180 minutes.

169€

Dont 1,25 € d'éco-part. DEEE



Stérilisateur automatique 12 L Nature et Saveurs

Permet de stériliser 4 bocaux de 1 L ou 8 bocaux de 0,5 L. Puissance : 1650 W. En inox. Avec couvercle verrouillable. Mise en marche automatique dès l'atteinte de la température souhaitée et arrêt automatique en fin de stérilisation. Minuterie 180 minutes.

139€

Dont 0,50 € d'éco-part. DEEE



Stérilisateur traditionnel inox Guillouard

Pour stériliser 12 bocaux de 1 L. Vendu avec une colonne intérieure et 6 crochets de blocage pour fixer les bocaux lors de la stérilisation. Surface garantie contact alimentaire. Capacité : contenance de 37 L. Tous feux sauf induction. Dim. : Ø 35 x H. 47 x ép. 5,5 cm.

59€99



Fabriqu^é
en France



**Plus puissant et avec têtine
pour tuyau à colliers.**

Réchaud en fonte Sonarema

3 robinets en laiton. Puissance jusqu'à 9200 W. Rampe équipée d'un pas de vis pour tuyau à vis.

45€99





Terrine Familia Wiss 350 Le Parfait

Les terrines sont dotées d'une capsule et d'un couvercle qui se visse : un mécanisme de fermeture idéal pour conserver vos pâtés faits maison ou vos foies gras.
Dim. : Ø 100 mm.

14€99

Le lot de 6.

 Fabriqué en France



Terrine Super 750 Le Parfait

Pour la stérilisation de vos produits, pâtés et terrines. Idéale pour sa forme droite et très pratique pour démouler facilement toutes vos préparations.
Dim. : Ø 100 mm.

23€99

Le lot de 6

 Fabriqué en France



+ **Sécurisée et solide**

Pince à bocal

Permet de retirer les bocaux de votre stérilisateur en toute sécurité.

4€55



UNE CONSERVATION PÉRENNE AVEC LA STÉRILISATION

Stériliser à 100°C permet de stocker tout au long de l'année.

1 - Choisissez des bocaux propres et secs.

2 - Remplissez-les de vos préparations, pâtés, fruits ou légumes issus de vos récoltes dans des bocaux en verre pour déguster vos recettes tout au long de l'année.

3 - Stérilisez avec un réchaud + stérilisateur traditionnel : avec sa colonne de ressorts, il maintient en place les bocaux lors de la cuisson ; ou optez pour un stérilisateur électrique inox. Optez pour un stérilisateur tout automatique pour un gain de temps ! Le démarrage et l'arrêt sont gérés par l'électronique pour votre confort.



RECETTE



(CHOUX DE BRUXELLES AU NATUREL

De l'eau
Du sel

1. Choisir des choux fraîchement récoltés et bien verts.
2. Les éplucher et les laver dans plusieurs eaux.
3. Les blanchir dans une nouvelle eau portée à ébullition pendant 5 minutes.
4. Les égoutter et les mettre dans les bocaux.
5. Couvrir avec une saumure bouillante salée à 20 g / litre jusqu'à 2 cm du rebord.
Fermer les bocaux.
6. Passer sans attendre à la stérilisation : compter 2 heures à 100°C.

Rondelles universelles Ø 85 mm Le Parfait

Pour bocaux de 0,5 cl à 2 L et terrines de 350 g. En caoutchouc.
Dim. : Ø 85 mm.

2€49

Le sachet de 10



Pour une ouverture
facile du bocal

Rondelles idéales Le Joint Français

Pour bocaux de 0,5 à 2 L et terrines de 350 g. En caoutchouc.
Ouverture facile, en déchirant les 2 nez.
Dim. : Ø 85 mm.

2€95

Le sachet de 10



Fabriqué
en France



Capsules Familia Wiss Le Parfait

Pour terrines Familia Wiss Le Parfait de tailles 350 à 1000.
Dim. : Ø 100 mm.

8€29

La boîte de 12



Fabriqué
en France



DÉSHYDRATER AUTANT QUE VOUS AIMEZ

Pour éviter le gaspillage alimentaire et profiter longtemps des aliments, la déshydratation est une bonne alternative. Vous pouvez déshydrater vos fruits et légumes, herbes, plantes et même de la viande. Ne vous privez pas de les faire goûter, vous allez sécher tout le monde !



Déshydrateur 5 plateaux Kitchen Chef

Pour sécher vos fruits, légumes, herbes, champignons, plantes, fleurs ou encore viandes, volailles et poissons. 350 W. Corps et couvercle en inox brossé. Thermostat variable de 35 à 70°C par tranches de 5°C. Programmable jusqu'à 19 heures 30 minutes. Comprend 5 plateaux amovibles de dim. : L. 31 x l. 24 cm et réglables sur 2 hauteurs. Dim. : L. 36 x l. 30 x P. 26 cm.

69€99

Dont 0,50 € d'éco-part. DEEE



Éplucheur Nogent***

Manche en bois coloré rouge cerise. Lame en acier inoxydable pour éplucher facilement les fruits et légumes.

4€25



Fabriqu^é en France



Couteau d'office lisse Nogent***

Avec manche polypropylène noir. Lame lisse de 9 cm, en acier inoxydable trempé. Résistant au lave-vaisselle.

6€99

Fabriqu^é en France



Bocal color vis 1 L Le Parfait

Pour conserver les préparations aux vinaigres, huiles ou autres saumures ou les aliments en vrac grâce à une complète étanchéité à l'eau et à l'air. Ces bocaux sont également compatibles avec les capsules et couvercles Familia Wiss pour réaliser des traitements thermiques par stérilisation.

2€99

L'unité

Fabriqu^é en France



LES AVANTAGES DE LA DÉSHYDRATATION

Conserv^{er} ses fruits et légumes de saison peut aussi se faire via la technique de déshydratation. Méthode simple et efficace, elle permet une longue conservation des aliments, tout en conservant leurs qualités nutritives. En-dessous de 46°C, les vitamines, enzymes et nutriments ne sont pas détruits. Or, la déshydratation ne doit pas excéder cette température.

Elle permet aussi de conserv^{er} les aliments sans produits chimiques, de consomm^{er} des fruits et légumes toute l'année et d'éviter le gaspillage !

A noter : un aliment déshydraté voit son volume diminuer de 90 %.

DES PLAISIRS SALÉS FAITS MAISON

Envie d'un hiver gourmand et réconfortant ? Si vous vous sentez prêts à relever les manches et réaliser vous-mêmes terrines, pâtés, farces, rillettes, saucisses de Toulouse et autres recettes salées, nous avons tout l'équipement qu'il vous faut. Ajoutez à cela une petite touche de poivre, quelques épices, un peu de créativité.... Et vous allez pouvoir en faire tout un plat, maison !



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 reverse. Pour la fonction légumes : 3 râpes, 1 accessoire presse-tomates.

119€

Dont 0,50 € 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 pousoir, couteau en acier auto-aiguïsant, 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).

325€

Dont 2,10 € d'éco-part. DEEE



Extension de garantie
incluse



Hachoir électrique professionnel N°22

Puissance : 600 W (certifié usage intensif). Corps, vis sans fin et bague en fonte étamée. Rotation : 80 rotations par minute. Livré avec une grille Ø 8 mm (pâtés-rillettes). Débit de viande : 160 kg/heure. Fonction reverse en cas de blocage. Trémie et base en inox. Couteau et grille en acier inox, livré avec un pilon. Démontage du corps sans outil pour nettoyage facile.

399€

Dont 3 € d'éco-part. DEEE



+
Origine
100 % naturelle

Résine de colophane Coloder

Résine de pin des Landes. Facilite la plumaison des volailles et le pelage des volailles, gibiers, sangliers...
Soit : 19,98 €.

10€99

La bouteille de 600 g



Couteau de boucher 17 cm

Manche rouge confort anti-glissant surmoulé, pour une hygiène parfaite, en polypropylène renforcé en fibres. Lame en acier pour offrir une découpe de qualité. Résistant au lave-vaisselle.

15€99





Poussoir à saucisses 3 kg

Pour la confection des saucisses, saucissons ou boudins. Pas d'entrée d'air afin de garantir la bonne conservation de la viande. Corps en acier. Vis arrière et cylindre inox. Livré avec 4 entonneirs plastique aptes au contact alimentaire (de la merguez au boudin) de diamètres extérieurs respectifs de 15 - 23 - 29 et 38 mm. Dim. : L. 43 x l. 19 x H. 19 cm.

179€

 Fabriqué en Italie



Boyau pour saucisses de Toulouse

Permet la confection de saucisses de Toulouse. Ces boyaux, conditionnés sur sel sec, se conservent à température ambiante pendant 1 an, même après ouverture de la boîte. Dim. : L. 10 m. Existe aussi pour les saucisses de types merguez ou chipolatas.

7€49

Balance électronique de précision

Précision à 0,01 g. Idéale pour la pesée des épices. Fournie avec un plateau de pesée des épices. Pesée max : 500 g. Écran LCD rétro-éclairé. 2 piles AAA incluses. Dim. : L. 12,6 x l. 10,5 x H. 2 cm.

29€99

Dont 0,07 € d'éco-part. DEEE



Bac plat multi-usage alimentaire 10 L

Idéal pour toutes les préparations culinaires. Adapté aux chambres froides. Contenance : 10 L. Dim. : L. 39 x l. 29 x H. 10 cm. Coloris : blanc. Existe aussi en formats 20 L et 50 L.

6€99



Barquette aluminium 0,5 L Agrinet

Pratique pour les petits plats préparés. Idéale pour cuire, réchauffer ou congeler. Elle peut aussi être utilisée au micro-ondes, selon les instructions du four.

3€79

Le lot de 10



LES AVANTAGES DES BARQUETTES ALUMINIUM

De plus en plus utilisées, les barquettes en aluminium présentent de nombreux avantages :

- **Elles sont légères**, pratiques et étanches, vous pouvez transporter vos plats déjà préparés sans difficulté et sans risque de fuite.
- **Elles sont aptes au contact alimentaire** : le papier aluminium ne comporte ni métal lourd, ni substances nocives et prévient la prolifération de bactéries.
- **Elles sont thermorésistantes** : vous pouvez ainsi conserver vos préparations au congélateur et les réchauffer au four pour les déguster.
- **Elles sont économiques** vu leur faible coût.



Trancheuse 150 W Kitchen Chef

Idéale pour couper de nombreuses variétés d'aliments (charcuterie tendre ou sèche, légumes frais, pain). Corps, base et rail du plateau coulissant en fonte d'aluminium et surface du plateau en inox. Course chariot 25 cm - hauteur de coupe 16 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. La lame de coupe de qualité allemande. Éléments facilement démontables pour un entretien aisé.

109€

Dont 0,50 € d'éco-part. DEEE



Spatule ajourée bio-plastique

Ustensiles de cuisine fabriqués majoritairement avec un bio-plastique issu de l'huile de ricin. Résistants à la chaleur jusqu'à 250°C. Plusieurs ustensiles disponibles.

3€49



Fabrication artisanale

Sac à jambon

En coton naturel. Pour l'hygiène et la bonne conservation de vos jambons. Avec lien de fermeture. Dim. : L. 95 x l. 65 cm.

3€69



RECETTE



LE PÂTÉ COMME MAMIE AGNÈS

Temps de préparation : 35 min.
Temps de stérilisation : 2 h à 100°.

Ingrédients :

Porc : 1 kg d'échine, 300 g de foie, 2 kg de gorge, 1 kg de poitrine.

Assaisonnement (par kg de viande) :

22 g de sel, 5 g de poivre, 2 échalotes, 2 gousses d'ail.

Matériel nécessaire :

Hachoir, stérilisateur, bac alimentaire 10 L et 12 bocaux de 350 g.

1. Hacher l'ail et l'échalote et couper la viande en bande de 3 à 4 cm de largeur.
2. Passer la viande au hachoir avec la grille N°18 et la récupérer dans une bassine plastique (utiliser les grilles n° 6, 5 ou 4 pour un pâté fin et n° 8 pour un pâté moyen).
3. Repasser la viande au hachoir avec l'ail et l'échalote.
4. Peser la viande ainsi que le sel et le poivre nécessaires puis mélanger les à la main pour bien incorporer l'assaisonnement.
5. Remplir les pots jusqu'à la limite puis nettoyer soigneusement les bords des pots. Déposer la capsule et visser le couvercle.
6. Ranger chaque pot dans le stérilisateur et couvrir d'un linge pour éviter les chocs puis remplir d'eau 5 cm minimum au-dessus des pots.
7. Programmer le stérilisateur pour 2 h de cuisson à 100°C.
8. Laisser refroidir puis sortir et sécher les pots ainsi que la capsule.



+ Récolté en France

Gros sel spécial salaison Petit Cochon

Indispensable à vos réalisations maison.
Soit le kg : 0,60 €.

5€99

Le sac de 10 kg

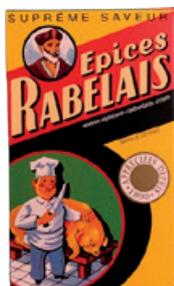


Bassine aluminium

Idéale pour les grandes quantités.
Contenance : 21 L. Compatible avec tous les feux sauf induction.
Dim. : Ø 45 cm x ép. 1,5 mm.
existe aussi en version lourde, épaisseur 2 mm.

34€99

Fabriqué en France



Mélange d'épices et de plantes aromatiques Rabelais

Mélange d'épices pour préparations culinaires. Permet de réaliser des recettes de pâtés, terrines, poulets rôtis et charcuteries. Soit le kg : 66 €.

3€69

Le paquet de 50 g



Ficelle de charcuterie

Ficelle lin écru 20/2. Pelote de 100 g.
Dim. : L. 90 m.

2€99

La pelote de 100 g



Poivre noir en grains ou moulu

Soit le kg : 19,98 €.

9€99

Le sac de 500 g



BON A SAVOIR

Les épices peuvent se conserver plusieurs mois, voire plusieurs années !

Tout comme le café, le sucre ou le riz, elles ne sont pas soumises aux Dates Limites de Consommation (DLC) mais seulement à une Date de Durabilité Minimale (DDM) qui est conseillée par le fabricant. Si cette date est passée, il n'y a pas de risque à consommer les épices si leur parfum est toujours au rendez-vous. En revanche, lorsque les épices ne sentent plus rien, elles seront à jeter car inutilisables.

Ce qui conditionne la longévité d'une épice, c'est sa qualité de conservation. Il est conseillé de les stocker dans le noir, en les protégeant de l'humidité, des vapeurs et des graisses de la cuisine. Le contenant idéal est le pot en verre propre et équipé d'une fermeture hermétique que vous aurez pris soin de ranger à l'abri de la lumière.

LA RECETTE POUR CUISINER LES FRUITS ET LÉGUMES D'HIVER

Vos récoltes du potager n'attendent pas pour être cuisinées et conservées. Faites-en des purées, des soupes ou veloutés, des confitures, des gelées ou encore des chutneys que vous pourrez savourer tout au long de l'année. Elles auront ce petit goût de fierté qui les rendra encore meilleures.



Bassine confiture Cuivre De France

Idéale pour les petites quantités. Contenance : 3 L. Avec poignées en fonte. Compatible tous feux dont induction. Dim. : Ø 26 cm x ép. 1,7 mm.

125€



Pots à confiture Le Parfait

Idéaux pour conserver vos confitures. Avec couvercle à vis. Contenance 324 ml. Existents aussi en format 385 ml.

7€99

Le lot de 6

Sucre cristal Béghin Say****

Idéal pour la réalisation de vos gelées et confitures. Le paquet de 5 kg

Fabriqué en France



+ En inox

Passoire ajustable

En inox. Les poignées rétractables permettent de la positionner parfaitement sur l'évier.

14€99





Marmite en inox Baumalu

Marmite de 12 L avec couvercle en verre.
Dim. : Ø 28 cm.
Existe aussi en 7 L.

49€99



Bassine inox Baumalu

Grande bassine de 9 L. Pour les plats préparés en grandes quantités ou la confection des confitures. Compatible avec tous les feux dont induction.
Dim. : Ø 38 cm x ép. 0,7 mm.

22€99



Moulin à légumes Nature et Saveurs

Idéal pour les légumes filandreux (poireaux, épinards, etc.). Pour la réalisation de plusieurs plats : purées, compotes, coulis et soupes maison. En inox. Livré avec 3 grilles Ø 13,8 cm : fine, moyenne, grosse selon le type de légume à mouliner.

28€99



Balance électronique 15 kg

Balance en inox et ABS. Écran LED, arrêt automatique ou fonction de maintien automatique. Précision à 5 g. 2 piles AAA incluses, indicateur de charge de batterie.
Dim. : L. 27 x l. 25 x ép. 18 mm.

25€99

Dont 0,25 € d'éco-part. DEEE



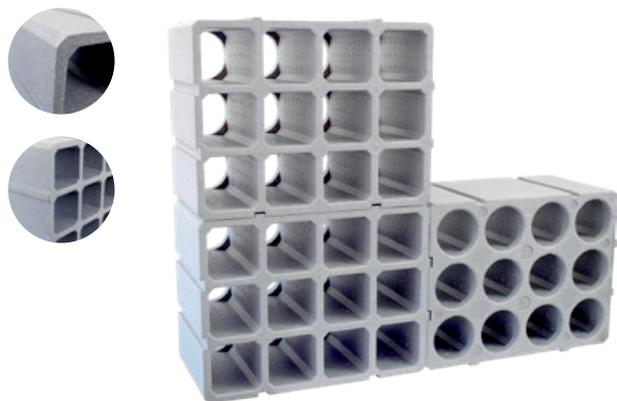
RECETTE

LE VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES

- 400 g de châtaignes cuites
- 80 g de noisettes • 2 échalotes
- 1 noix de beurre • 30 cl de lait
- 35 cl de crème liquide
- Un filet d'huile d'olive
- Sel et poivre

1. Faites torréfier les noisettes dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes, en les remuant toutes les 5 minutes pour une torréfaction optimale et uniforme. Concassez-les ensuite finement et réservez-les.
2. Pelez puis émincez finement les échalotes. Faites-les revenir dans une noix de beurre sur feu doux pendant quelques minutes. Ajoutez ensuite les châtaignes ainsi que la crème liquide et le lait. Faites cuire le tout doucement pendant 20 minutes.
3. Versez le contenu dans le moulin à légumes, passez ainsi les châtaignes pour un agréable velouté.
4. Agrémentez le velouté de châtaignes, de noisettes concassées, d'un filet d'huile d'olive.

ORDRE ET PROPRETÉ EN CUISINE !



Range-bouteilles Duhallé

Ce casier en polystyrène pour 12 bouteilles, protège les bouteilles de vin de la lumière, des amplitudes de température et des vibrations. Design réversible avec alvéoles rondes ou carrées selon la face. Finition surfacée avec effet tissu : billes non visibles. Il est empilable et modulable. Poids : 223 g.
Dim. : L. 44 x H. 33,5 x P. 23 cm.

12€99

 Fabriqué en France



Caisse de récolte 34 L

Spécialement conçue pour la récolte, le stockage et le conditionnement des fruits et légumes.
Dim. : L. 50 x l. 30 x H. 27 cm.

11€49

  Fabriqué en France

Place au rangement et à la propreté en cuisine, là où très souvent c'est l'ébullition qui règne !

Alors sitôt vos préparations terminées, à vos produits ménagers pour nettoyer plan de travail, évier mais aussi réfrigérateur et éviter la prolifération des bactéries. Une fois que tout sera impeccable, vous pourrez vous en frotter les mains.



Garde-manger 2 étagères

Pour stocker fromages, fruits, légumes et charcuterie à l'abri des insectes et rongeurs. En hêtre avec toile moustiquaire en aluminium. Dim. : L. 44 x H. 43 x P. 30 cm.

54€99

Dont 0,19 € d'éco-part. Mobilier

 Fabriqué en France





Essuie-tout feuilles gauffrées Agrinet

Pure ouate, pour l'essuyage de toutes les surfaces (même délicates) et en essuie-mains. Apte au contact alimentaire. Dim. feuilles : L. 23 x l. 22,5 cm.

4€55

Le rouleau de 300 feuilles



Vinaigre de nettoyage 14° Phebus

Idéal pour détartrer et nettoyer. La grande concentration en acidité permet un fort pouvoir détartrant.

8€59

Le bidon de 5 L



BON À SAVOIR

ECOCERT est un label qui est attribué à des produits alimentaires (et cosmétiques) qui respectent la préservation de l'environnement. Il vérifie que les sociétés engagées dans cette démarche respectent bien les règlements de l'Agriculture Biologique. Si c'est le cas, l'organisme délivre des attestations qui certifient la conformité des produits contrôlés et autorise l'apposition de logos de certification sur les emballages des produits labellisés. Ces contrôles sont réalisés par le biais d'audits sur l'ensemble de la chaîne de fabrication. Ils garantissent ainsi un haut niveau de qualité du produit et l'éco-responsabilité de sa fabrication.

Elle garantit :

- Des produits sans OGM, sans colorant, sans parabène, sans parfum de synthèse.
- Une utilisation raisonnée des ressources naturelles.
- Des procédés de fabrication et de transformation respectueux de la nature et de la santé.
- Le respect de la biodiversité.
- Des emballages recyclables.

Dégraissant professionnel

Surpuissant, concentré et alimentaire. Spécialement conçu pour nettoyer petits et gros matériels de cuisine, comme les hachoirs à viande ou pousoirs à saucisses. S'utilise également sur les plans de travail, sols, murs, sur tous types de matériaux.

11€99

Le bidon d'1 L



Dégraissant cuisine Starwax Soluvert

Prêt-à-emploi pour un usage quotidien. Élimine rapidement salissures et projections grasses, même cuites. Apte au contact alimentaire avec rinçage. Fraîcheur menthe. Soit le L : 19,98 €.

9€99

Le spray de 500 ml



Flacon spray pour nettoyant pastilles multi-usages Anotherway

Contenant vide pour la dilution des pastilles de nettoyant multi-usages solide.

3€99

Le spray de 75 cl



Nettoyant pastilles multi-usages Anotherway

Pastilles de produit ménager multi-usages solides, à diluer dans la bouteille spray de 75 cl. Efficace sur toutes les surfaces. 97,77 % d'ingrédients d'origine naturelle.

7€99

Le pack de 5



RÉUSSIR SON FOIE GRAS MAISON



Terrine Familia Wiss 350 Le Parfait

Les terrines sont dotées d'une capsule et d'un couvercle qui se visse : un mécanisme de fermeture idéal pour conserver vos pâtés faits maison ou vos foies gras.
Dim. : Ø 100 mm.

14€99

Le lot de 6.

 Fabriqué en France

RECETTE



FOIE GRAS EN BOCAUX

Pour un bocal de 350 g

Ingrédients :

**1 foie gras frais de canard, 100 g de sel fin,
15 g de poivre moulu, Armagnac (si désiré).**

1. Dénervé le foie à l'aide d'une petite cuillère à café et l'enduire du mélange (sel et poivre) à raison de 20 g par kilo.
2. Le déposer dans la verrine de 350 g et l'arroser d'armagnac.
3. Nettoyer les bords du bocal avec un linge humide et propre avant de déposer la capsule puis fermer avec le couvercle ou avec un caoutchouc pour les pots Le Parfait.
4. Mettre le bocal dans un stérilisateur rempli d'eau (5 à 10 cm au-dessus des bocaux) et faire cuire à petits frémissements pendant 1h20 à 80°C selon la cuisson désirée (pour les bocaux de 350 g).
5. Conserver 3 semaines au moins avant de consommer.

Magasins agréés pour les activités de "distribution de produits phytopharmaceutiques" grand public.

Prix de vente maximum conseillés, valables du 6 décembre au 28 janvier 2023. 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. ** Concerné les entreprises bénéficiant déjà d'un agrément conformément à la loi du 17 juin 1992.



**LE TRI
+ FACILE**



Écomobilier | N° REGISTRE FR001780



Gamm vert
L'autoproduction est l'avenir



**POUR LA
4^{EME} ANNÉE
CONSECUTIVE**

