


franceRurale
cultiver sa nature

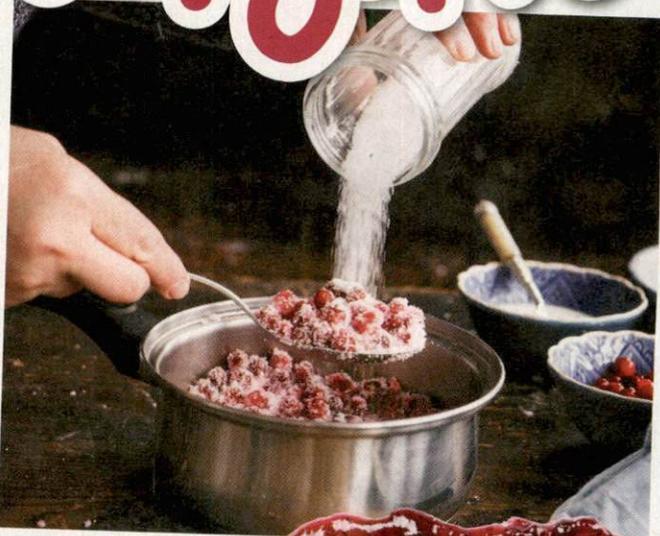
2023

Du 14 au
25 Juin

VERLADIS

Je Récolte

Je conserve



Je RÉCOLTE & Je STOCKE

9,90 €



EPINETTE SÉCATEUR

Pour la cueillette de vos fruits, légumes ou fleurs. Tête de coupe avec une ouverture de 40 mm. Garantie 2 ans.



À PARTIR DE

4,95 €

PANIER FLEXIBLE 16 L

Pour récolter et transporter vos fruits et légumes facilement. Cont. 16 L ou 42 L selon magasin.



l'unité

11,95 €

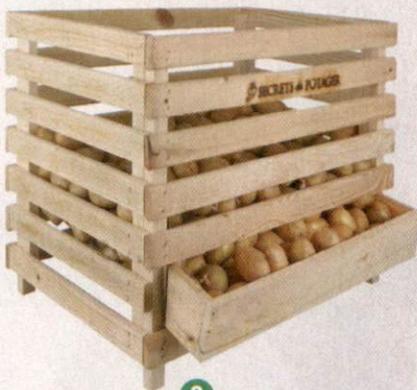
PANIER KAJO

Panier de récolte et de conservation perforé et superposable. Pour la cueillette au jardin mais aussi pour toute la maison. Capacité 15 L. Plusieurs coloris disponibles.



1

Empilable



2

À PARTIR DE

19,95 €

CAISSE DE STOCKAGE

Caisse en pin robuste et empilable, idéale pour le stockage des fruits et des légumes, avec tiroir d'accès inclinable.

1 Dim. L 39,8 x P 48,2 x H 40 cm

2 Dim. L 59,5 x P 47 x H 49,3 cm



19,95 €

1 CUEILLE-FRUIT

Cueillez et taillez avec facilité vos arbres fruitiers grâce à ce manche télescopique allant jusqu'à 4 m avec le cueille fruits et l'échenilloir. Garantie 30 ans. Accessoires vendus séparément. Manche Wolf indispensable.

2 Manche télescopique 52,90 €

3 Echenilloir 56,95 €



l'unité

9,95 €

CAGEOT DE STOCKAGE

En pin. Empilable. Dim. L 57,1 x P 36,8 x H 19 cm. Existe aussi en 37 x 26,9 x 19,9 cm selon magasin.

Je METS sous VIDE

Ete 2023



69,90 €

CONDITIONNEUSE
SOUS VIDE 120 W



+10 sacs
INCLUS

Idéal pour conserver tous vos aliments, 120 W, -0.80 bars. 12 L par minute. Livrée avec 5 sacs 22 x 30 cm et 5 sacs 28 x 35 cm. Garantie 2 ans. Dont 0,25 € TTC d'éco-participation.

Lot de 50 sacs

7,90 €

SACS SOUS VIDE GAUFFRÉS

Dim. 20 x 30 cm.



11,50 €

ROULEAUX GAUFFRÉS X 2

Dim 28 x 500 cm.



7,90 €

SACS SOUS VIDE GAUFFRÉS ZIP

Dim 20 x 23 cm. 20 sacs.

Spécifique pour pistolet avec valves.

36,90 €

PISTOLET SOUS VIDE

Muni d'une gâchette qui, une fois actionnée, fait le vide dans le sachet et vous offre une plus longue conservation de vos aliments. Dont 0,13 € TTC d'éco-participation.



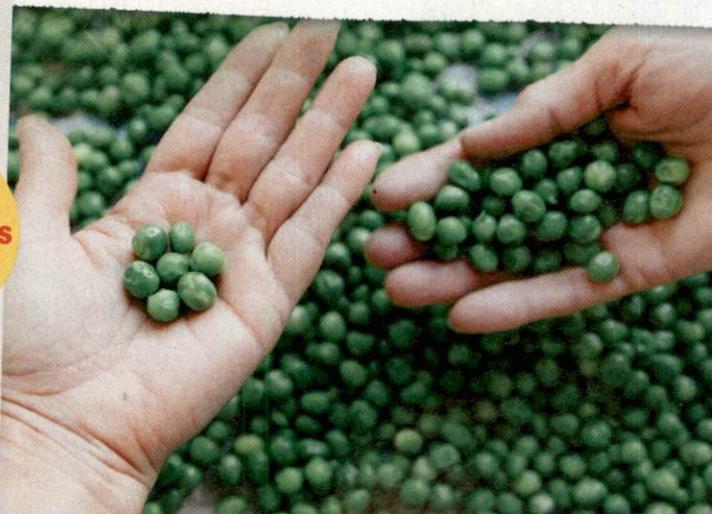
+4 SACS
Réutilisables
INCLUS

L'EMBALLAGE SOUS VIDE

Le principe est simple, il s'agit de retirer un maximum d'air autour des aliments. Sous-vide l'oxydation est ralentie au maximum et permet donc de conserver jusqu'à 5 fois plus longtemps vos aliments tout en gardant leur saveur et leurs qualités nutritionnelles d'origines. Emballés dans des sachets sous vide, les légumes, les fruits, la viande, le poisson et même les potages se prêtent encore mieux à la réfrigération ou à la congélation.

Très pratique dans la vie de tous les jours, l'emballage sous-vide permet d'éviter le gaspillage alimentaire, de faire des économies et en plus, vos aliments prennent moins de place !

Les produits doivent être préparés et mis sous vide au maximum de leur fraîcheur. Il vous suffit de placer vos aliments ou vos préparations dans les sacs prévus à cet effet et d'utiliser une conditionneuse sous vide qui s'occupera de retirer l'air et le tour est joué ! Une fois emballés, les aliments doivent être mis au réfrigérateur ou au congélateur sans attendre.



Je TRANSFORME



18,90 €

COFFRET 4 COUTEAUX DE CUISINE

Composé des 4 petits couteaux maniables : le couteau d'office, le couteau cranté, le couteau à légumes, l'éplucheur. Garantie à vie.



34,95 €



TRAITEUR INOX

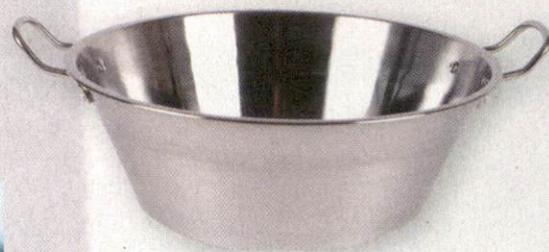
Couvercle en verre avec évacuation de vapeur, tous feux dont induction. Ø 28 cm, cont. 14 L.



9,50 €

FILM ALIMENTAIRE ÉTIRABLE

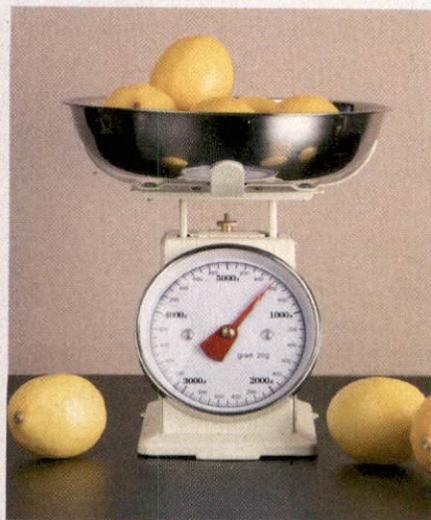
Qualité professionnelle. 30 cm x 300 m.



15,90 €

BASSINE

En inox, Ø 38 cm, cont. 9L. Tous feux dont induction.



16,50 €

BALANCE CUISINE

Jusqu'à 5 kg.
Dim. L 21,2 x P 21,4 x H 21 cm.

43,50 €

EXTRACTEUR DE JUS

Permet d'extraire le jus des fruits ou des légumes. Ø 26 cm. Inox, tous feux dont induction.





3,95 €

SPATULE

En hêtre, L. 50 cm.



11,75 €

MOULIN À COULIS

En inox, réalisez coulis et sauces facilement avec ce moulin manuel à mailles fines permettant de passer même les fruits rouges à petits pépins. Poignée 20 cm.



0,95 €

ENTONNOIR À CONFITURES

Indispensable pour remplir facilement toutes les largeurs de bocaux.

7,50 €

DENOYAUTEUR MULTI FRUITS

Permet de retirer d'un seul geste les noyaux de vos cerises, mirabelles et olives...

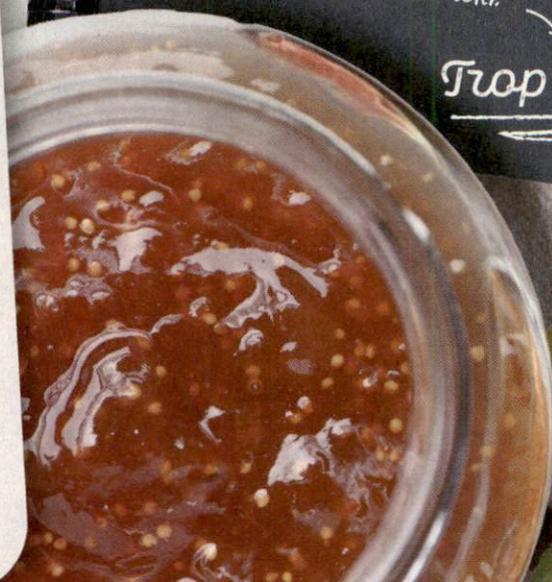


CONFITURE DE FIGUE

Préparation	Ingrédients
10 min	1,5 kg de figues mures
Cuisson 25 min	600 g de sucre

1. Préparer les pots: les laver, les ébouillanter, les sécher. Laver les figues, les égoutter, les essuyer puis les piquer
2. Mettre les figues dans la bassine à confiture avec le sucre, la gousse de vanille fendue ou le jus de citron. Mélanger. Ajouter 1 verre d'eau si besoin
3. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire sur feu très très doux pendant 2h-2h30 environ, en écumant au besoin de temps en temps. La confiture va épaissir...
4. Mettre les figues en pots en répartissant le sirop et laisser refroidir.

Trop bon!





À PARTIR DE

NOUVEAU

2,60 €

BOCAL COLOR VIS

Couvercle étanche. Plusieurs tailles et couleurs disponibles : 1 L, 2 L ou 3 L. Compatible avec les capsules.



Le lot de 12



7,70 €

CONFITURIERS

Cont 324 ml avec couvercles inclus.



1,45 €

BOUTEILLE POUR JUS DE FRUITS

Idéale pour conserver vos jus de fruits. Verre blanc. Ouverture 48 mm. Cont. 1 L.

Le lot de 30



Le Parfait

5,70 €

RONDELLES UNIVERSELLES

En caoutchouc 100 % naturel, elles conviennent pour les bocaux le Parfait® Super de 0,5 L à 2 L et les terrines 350 ml. Ø 85 mm.

Le lot de 6



385 ml

5,50 €

CONFITURIERS

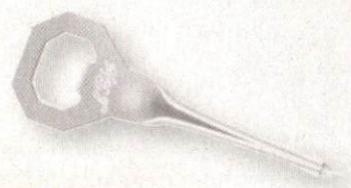
Avec couvercle décoré selon magasin.

Le lot de 6



Le Parfait

324 ml



4,50 €

TIRE-RONDELLES

Le Parfait

Indispensable pour ouvrir facilement vos bocaux et conserves.

Le lot de 12



2,95 €

COUVERCLES DÉCOR FRUITS

Compatible pour les confituriers de Ø 82 mm.

Le lot de 100



4,90 €

ETIQUETTES ADHÉSIVES

Pour organiser vos pots de confitures, afin de déguster vos récoltes tout au long de l'année. Dim. 70 x 45 mm.



3,50 €

OUVRE BOCAL

Compatible avec tous types de couvercles et bouteilles.

Je CONSERVE

TRÈS GRANDE CAPACITÉ :
PEUT CONTENIR
14 BOCAUX DE 1 L.



132,90 €

**STÉRILISATEUR ÉLECTRIQUE
AUTOMATIQUE**

Cuve en inox. Équipé d'un robinet de vidange et d'une grille de protection. Garantie 2 ans. Dont 0,50 € TTC d'éco-participation.

+ 6
étiquettes
OFFERTES

17,50 €

BOCAUX

Ø 85 mm, cont. 1 L.



Le lot de 6

3,50 €

PINCE À BOCAUX

Pour sortir facilement vos bocaux, pots de confitures et conserves de votre stérilisateur sans vous brûler.



TOUT

sur la stérilisation

Faire ses propres bocaux et confitures c'est l'assurance de pouvoir profiter, même en hiver, d'un délicieux coulis de tomates maison ou d'une bonne confiture à la fraise. Une fois vos préparations prêtes, pour une conservation optimale, il est primordial de passer par la stérilisation.

Voici quelques étapes à respecter :

1. Placez vos bocaux dans votre stérilisateur
2. Remplissez d'eau jusqu'à 2 ou 3 cm au-dessus des bocaux
3. Mettez en route le stérilisateur. La température doit être de 100°C et le temps de stérilisation est à adapter en fonction des légumes ou préparation.
4. Vérifiez que les caoutchouc ou capsules soient bien collés aux bocaux.
5. Étiquetez vos bocaux et stockez-les dans un milieu sec et à l'abri de la lumière.

Choisissez vos bocaux en fonction des aliments à conserver. En effet, l'acidité des saumures, de certaines sauces peut provoquer la corrosion des capsules et couvercles métalliques. Optez dans ce cas pour les bocaux à couvercle en verre dont les rondelles en caoutchouc seront à changer à chaque utilisation.



Une CUISINE Toujours NETTE

L'unité par 3

2,85 €

ESSUIE-TOUT XXL

Rouleau de 450 feuilles.
4,28 € l'unité vendu seul.

Qualité
professionnelle



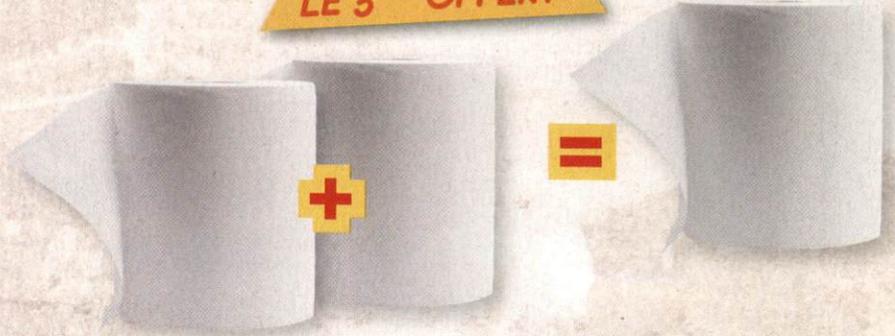
5,50 €



LIQUIDE VAISSELLE

Nettoyant vaisselle ultra
dégraissant, idéal pour
décoller les salissures
inscrustées. Flacon de 1 L.
Existe en 5 L selon magasin.

2 ACHETÉS =
LE 3^{ème} OFFERT



À base de
solvant d'origine
végétale



6,50 €

DÉGRAISSANT

Permet de dégraisser
en profondeur les
surfaces encrassées en
cuisine, jardin, atelier...
Bidon de 1L, existe en
5L selon magasin.



LE + : AUSSI EFFICACE
SUR SALMONELLE
ET LISTERIA

7,20 €



NETTOYANT CUISINE

Dégraissant et
désinfectant cuisine à la
résine de pin, d'origine
naturelle. Spray de 750 ml,
soit 9,60 € le L.



VINAIGRE
MÉNAGER 14°

5 L

9,75 €

VINAIGRE MÉNAGER 14°

Bidon de 5 L,
soit 1,95 € le L.



VOTRE MAGASIN **franceRurale**

1, route du bois
23360 LOURDOUEIX ST-PIERRE
Tél. 05 55 81 04 50
Fax. 05 55 81 00 10

Horaires d'ouverture:
du lundi au samedi de 9 h 00 à 12 h 30
et de 14 h 00 à 19 h 30.

AFFILIÉ À UN GROUPEMENT DE MAGASINS INDÉPENDANTS



N° d'agrément phytosanitaire : AU 00060 - Pour la distribution à des utilisateurs professionnels et non professionnels.



LE TRI
+ FACILE



VACUUM



10-31-1700

Jun - Chaque jour, nous faisons au mieux pour vous satisfaire en sélectionnant des produits de qualité au juste prix. Le contexte particulier actuel peut entraîner des ruptures de stocks liées aux pénuries des matières premières ou encore aux retards de livraison. Nous n'en avons malheureusement pas la maîtrise et nous nous excusons d'avance en cas d'indisponibilité de certains produits. Nos conseillers vendeurs restent à votre écoute pour répondre à vos besoins. Les prix mentionnés sont valables pendant la durée de l'opération, sauf erreurs typographiques. Dans la limite des stocks disponibles. Suggestion de présentation, photos et dessins non contractuels. Ne pas jeter sur la voie publique. IS Communication RCS Nantes 479 225 096. Crédits photos : Istockphoto, Adobe Stock, Shutterstock, 123 RF et Pixabay. Imprimé par : www.groupe-imprim.com.