

# tompress Magazine

N°39 / Automne 2024

*Mettez l'été en bocal*

## TOMATES ENTIERES AU NATUREL

ZOOM SUR

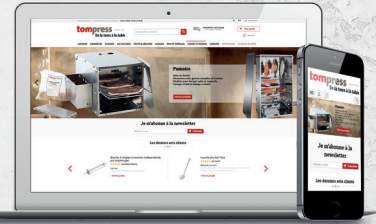
### L'EPEPINEUSE (OU PRESSE TOMATES)

DOSSIER

### CIDRE : MAITRISER SA FERMENTATION



LA TARTE TATIN  
*un dessert renversant*



Le N°1 dans la distribution de produits dédiés aux préparations culinaires, conservations et transformations alimentaires maison.



Aujourd'hui, **5 000 m<sup>2</sup>** pour la vente à distance



**300 m<sup>2</sup>** de hall d'expo



## Newsletters

Recevez par e-mail notre actualité, les articles de saison et même les nouveautés en avant-première.

## Hall d'expo de Sorèze (Tarn)



+ de **8 000 références** pour les particuliers et professionnels

+ de **250 000 produits** en stock

**25 salariés**

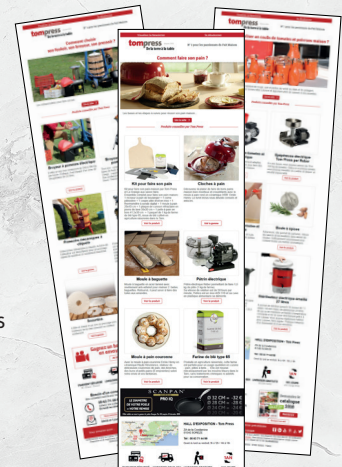
**6 sites marchands** en **4 langues**



**97%** de fournisseurs européens dont **50% français**

**7 livres** édités **tompress EDITIONS**

**7 blogs** thématiques



+ de **20 000 réponses/an** de nos **8 conseillers**

**3 tompress Magazine** publiés par an

## Magazines



## Catalogues en ligne

Feuilletez ou téléchargez nos catalogues complets par thème sur le site dans la rubrique : Nos catalogues

## Service clients

**05 63 71 44 99**

**infos@tompress.com**

Des conseillers à votre écoute du lundi au vendredi de 9h à 18h.



## Retrouvez nous sur ..

Jeux concours, idées cadeaux, promotions..



# Sommaire

## DOSSIER

**CIDRE : MAÎTRISER SA FERMENTATION** 4

*Saucisse de sanglier épicée* 8

## RECETTE

**LA TARTE TATIN**  
*un dessert renversant* 11

## ZOOM SUR

**L'ÉPÉPINEUSE**  
**(OU PRESSE TOMATES)** 12

## STERILISATION

**TOMATES ENTIÈRES AU NATUREL** 16

**Comment faire son VINAIGRE DE VIN MAISON avec une mère ?** 18

Chère lectrice, cher lecteur,

L'été offre de nombreuses productions en abondance, vous donnant ainsi une grande diversité de légumes et fruits à cuisiner ou transformer.

Les tomates mûres, en quantité, font de délicieux coulis, sauces et autres conserves pour toute l'année. Equipez-vous pour les réaliser aisément.

La pomme, à maturité pour la rentrée et l'automne, est la base de délicieux jus et cidre à partager. Lancez-vous sans crainte dans la fermentation pour réaliser un cidre fermier sans pareil. La pomme est aussi le fruit star de la tarte tatin. Suivez notre recette et profitez de nos offres sur des plats de qualité.

C'est encore la saison des grillades et le gibier revient dans nos assiettes. Découvrez notre recette de saucisse de sanglier qui plaira aux palais les plus difficiles.

Vous l'aurez remarqué dès sa prise en main, votre magazine a subi un amaigrissement pour l'été. Cette nouvelle formule nous permet de continuer à financer ce support papier que vous plébiscitez. Ceci nous permet également de préparer à nouveau, après 5 ans d'absence, un catalogue général 2024-2025 d'ici la fin de l'année.

Vous êtes encore nombreux à nous demander une version papier avec toute notre offre malgré notre site internet et nos catalogues à télécharger gratuitement. La nouvelle formule de ce catalogue complet de plus de 300 pages, sera vendue au prix de 10 € et sera accompagnée de bons d'achats permettant de vous rembourser sur vos futures commandes. Réservez dès maintenant votre exemplaire, le tirage étant limité, les premiers arrivés seront les premiers servis !

Bonne lecture !

Micaël Diancoff  
4 générations depuis 1921



**Réservez votre catalogue dès maintenant :**  
**Réf. 2024 - 10,00 €**



Directeur de la publication : M. Jean-François LAFITTE  
Directeur de la rédaction : Micaël DIANCOFF  
Rédaction : Valérie DENIS,  
Infographie : Myriam MONTAGNÉ ARTUS

Photographies : Tom Press, Fotolia, Pixabay,  
Adobe stock, Canva.  
Coordination : Valérie DENIS  
Impression : Rotimpress - Espagne

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Tous droits de reproduction même partielle sans accord préalable interdits. Photos et dessins non contractuels. Toutes nos photos mettant en situation les produits sont des suggestions de présentation. Textes et prix valables sous réserves d'erreurs typographiques. Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tom Press SAS (siège social) ZA de la Condamine - 81540 Sorèze Standard : 05 63 71 44 99 - E-mail : [infos@tompress.com](mailto:infos@tompress.com) - [www.tompress.com](http://www.tompress.com)

# CIDRE : MAÎTRISER SA FERMENTATION

Suite de notre article "Faites votre jus de pomme !" Magazine #38 – Automne 2023



Après le pressurage par temps froid des pommes broyées pour obtenir un maximum de jus (le moût), celui-ci va être mis en cuve où il va macérer. Pendant cette macération, les impuretés vont se séparer du moût, formant un "chapeau brun" à la surface ou un dépôt de lies au fond. Le jus ainsi clarifié est soutiré pour passer à l'étape suivante : la fermentation.

## LA FERMENTATION ALCOOLIQUE NATURELLE

Durant cette période déterminante, le sucre se transforme en alcool sous l'action des levures présentes naturellement dans la peau des pommes.

La fermentation, réalisée dans un contenant hermétique pour éviter toute oxydation du moût, doit être lente pour permettre aux arômes de s'exprimer pleinement et se dérouler dans un endroit où la température est stable, aux alentours de **10°C**.

A basse température, la fermentation sera très lente. A l'inverse, une température trop élevée entrainera une fermentation bien trop rapide et donc courte donnant un cidre très brut, sans arômes, sans intérêt et désagréable en bouche.

**1** Mesurez la densité du moût à l'aide d'un cidromètre ou densimètre pour connaître sa teneur en sucre permettant aussi d'estimer le pourcentage d'alcool que pourrait avoir votre cidre en fin de fermentation.



**Cidromètre**   
Permet de déterminer le taux d'alcool dans le cidre.  
Long. 12 cm - Poids. 0,005 kg.  
Réf. cavcidro - 15,90 €

**2** Remplissez bien la cuve, le fût ou la bonbonne.



### Fûts alimentaires étanches

Polyéthylène alimentaire.  
Couvercle double gorge et fermeture par grenouillère.

- **30 L** - Équipé de poignées de portage encastrées. Dim. 29x29x52 cm. Ø de l'ouverture 23,2 cm. 1,9 kg.  
**Réf. tonfu030 - 21,90 €**  
Prix dégressifs par 4 unités 19,00 € pièce

- **60 L** - Équipé de poignées de portage rabattables. Dim. 37x36x62 cm. Ø de l'ouverture 30 cm. 3 kg.  
**Réf. tonfu060 - 29,90 €**  
Prix dégressifs par 2 unités 26,00 € pièce

- **120 L** - Dim. 50x50x80 cm. Ø de l'ouverture 38 cm. 5,5 kg.  
**Réf. tonfu120 - 49,00 €** Prix dégressifs par 3 unités 44,90 € pièce

- **220 L** - Dim. 59x98 cm. Ø de l'ouverture 46 cm. 2,5 kg.  
**Réf. tonfu200 - 99,90 €** Prix dégressifs par 2 unités 96,00 € pièce



### Pelle à moût plastique grande taille

Convient pour le moût, le grain ou la farine. Polyéthylène haute densité. Long. 46 cm - Larg. 22 cm - Haut. 11,5 cm - Poids. 300 g. **Réf. matpelmo - 19,80 €**



### Cuve inox 300 litres + couvercle joint pneumatique + pied

Cuve inox 300 l. garde vin à fond plat, Ø intérieur 63 cm, ouverture totale, livrée avec couvercle anti-poussière et robinet. Epaisseur 0,7 mm. Avec couvercle flottant pneumatique et pieds, ainsi qu'une soupape de fermentation à bille. Ø 66 cm - Poids. 18,5 kg.

**Réf. tonkc3cf - 870,00 €**

**3** Bouchez hermétiquement avec une **bonde de fermentation** appelée aussi **barboteur**, essentielle à la réussite de toute fermentation alcoolique en garantissant une atmosphère anaérobie, sans air, pendant tout le processus. Cela est crucial pour que les levures remplissent leur rôle en convertissant le sucre en alcool.



**Barboteur pour tonnelets de 5 à 100 litres**

En polypropylène - Larg. 5 cm - Haut. 24 cm - Poids. 50 g.  
Réf. tonbar24 - 7,90 €

**Tonnelets alimentaires rectangulaires**

Idéals pour la réalisation de vos cidres, vins et bières. Avec poignées pour le transport. Couvercles à large ouverture munis d'un bouchon amovible afin de placer le barboteur fourni. Fabriqué en polyéthylène haute densité, qualité alimentaire. Robinet avec joint pour une meilleure étanchéité.



5 litres	- Larg. 18 cm - Haut. 27 cm - Poids. 370 g.	<b>tonkre05</b>	<b>27,80 €</b>	par 4 unités 16,90 € pièce
10 litres	Long. 30 cm - Larg. 24 cm - Haut. 37 cm - Poids. 650 g.	<b>tonkre10</b>	<b>31,80 €</b>	par 4 unités 18,60 € pièce
15 litres	- Larg. 24 cm - Haut. 41 cm - Poids. 754 g.	<b>tonkre15</b>	<b>37,80 €</b>	par 4 unités 22,00 € pièce
20 litres	- Larg. 28 cm - Haut. 41 cm - Poids. 968 g.	<b>tonkre20</b>	<b>41,90 €</b>	par 4 unités 25,50 € pièce
25 litres	Long. 30 cm - Larg. 26 cm - Haut. 49 cm - Poids. 1,2 kg.	<b>tonkre25</b>	<b>47,80 €</b>	par 4 unités 31,50 € pièce
50 litres	- Larg. 26 cm - Haut. 57 cm - Poids. 1,96 kg.	<b>tonkre50</b>	<b>69,90 €</b>	par 4 unités 49,92 € pièce

**Entonneurs avec tamis**

Entonnoir en polyéthylène haute densité avec tamis.



15 cm	<b>cavent15</b>	<b>4,30 €</b>
21 cm	<b>cavent21</b>	<b>8,60 €</b>
40 cm	<b>cavent40</b>	<b>31,90 €</b>

**Tamis pour entonneurs**

de 15 cm	<b>cavent15tam</b>	<b>1,10 €</b>
de 21 cm	<b>cavent21tam</b>	<b>3,40 €</b>
de 40 cm	<b>cavent40tam</b>	<b>5,50 €</b>

**Entonnoir à spirale**

Entonnoir à spirale diam. 15 cm. Idéal pour le filtrage avec les filtres papier réf. CAVF-PAP1. - Poids. 0,110 kg.  
Réf. caventsp - 8,60 €



Dans les premiers temps, le barboteur va indiquer une grande activité, les levures sont en pleine action, signe que le **processus de fermentation est bien engagé** puis celle-ci va se calmer sans pour autant s'arrêter complètement.

Surveillez régulièrement l'évolution de la fermentation et contrôlez fréquemment la densité pour déterminer le moment approprié pour sa mise en bouteille. La fermentation dure entre 3 et 6 mois, selon le résultat souhaité.

Le calme installé dans le barboteur et la densité souhaitée atteinte, **filtrez votre cidre pour obtenir un liquide limpide avant sa mise en bouteille.**

**Plus la densité est basse et plus le cidre est sec et inversement, plus elle est élevée plus le cidre est sucré.**

Cidre..	Densité du moût	Taux de sucre résiduel	Taux d'alcool
Doux	± 1020	≥ 35 g/l	< 3 %
Demi-sec	± 1015	entre 28 et 42 g/l	entre 3 et 4 %
Brut	± 1010	≤ 28 g/l	± 5 %
Extra-brut	± 1005	≤ 18 g/l	≥ 6 %

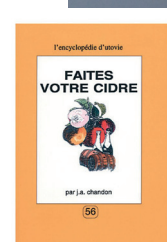
C'est valeurs sont données à titre indicatif.



**Remplisseuse automatique à dépression**  
Jusqu'à 250 bouteilles/h, adaptée aux liquides épais comme l'huile. Long. 37 cm - Larg. 18 cm - Haut. 37,6 cm - Poids. 3,250 kg. Puissance 45 W  
Réf. remenolm - 580,00 €

**Livre Faites votre cidre**

Ed. Utovie, - 40 pages.  
Un manuel complet et simple pour faire son cidre maison. Conseils sur le choix des variétés de pommes, les techniques d'extraction, de fermentation - Larg. 14 cm - Haut. 20 cm  
Réf. lifutcid - 7,00 €



# LE MATÉRIEL POUR VOTRE JUS DE POMME ET VOTRE CIDRE

## BROYEZ



### Râpe pomme coupe racines inox

Rendement 40 kg/h.  
- Haut. 78 cm -  
- tambour de 20x24 cm.  
- Poids. 7 kg.

Réf. bro0rain -  
194,00 €



INOX

### Petit broyeur à pommes manuel

Long. 100 cm - Larg. 57 cm - Haut. 48 cm -  
trémie inox de 40 x 40 cm - Poids. 15 kg.

Réf. bropigmi - 334,00 €

### Broyeur à pomme électrique en inox avec seau 300 kg/h.

Avec un seau de récupération intégré de 20 litres, vous n'avez plus besoin de chercher une bassine ou un autre récipient pour récupérer les pommes puisqu'il est fourni. Rendement de 250 à 300 kg par heure.

Long. 68 cm - Larg. 55 cm - Haut. 78 cm -  
86 db - Poids. 25,5 kg. Puissance 1 600 W

Réf. brovarin - 970,00 €



GARANTIE 2 ANS

INOX

## PRESSEZ

INOX **tompress**

### Pressoirs de table inox à vis

1,4 litres	<b>pripmino</b>	59,90 €
2,1 litres	<b>primmino</b>	79,00 €
4,9 litres	<b>prigmino</b>	89,00 €

INOX **2 ANS**

### Pressoir à vis 7,5 litres inox

Le système d'étrier basculant permet de vider le marc et de recharger la claie rapidement. Encombrement de 45x45x70 cm. Plateau de pressage en frêne. Maie et étrier en acier émaillé époxy. - La claie est percée de trous de 6 mm de Ø.

Poids. 10 kg. Capacité 7,5 L

Réf. primulti - 293,90 €



NOUVEAU



GARANTIE 2 ANS

ACIER

Pressoirs mécaniques à cliquet pour faire jus vin cidre avec pommes raisins et autres fruits

20 litres	<b>prcmec25</b>	450,00 €
30 litres	<b>prcmec30</b>	648,00 €
45 litres	<b>prcmec35</b>	667,00 €
65 litres	<b>prcmec40</b>	748,00 €
90 litres	<b>prcmec45</b>	960,00 €
127 litres	<b>prcmec50</b>	1 099,00 €

### Scourtins troués non fendus

En fibre synthétique, adaptés pour des pressoirs à vis centrale. à partir de 25,00 €



### Scourtins troués fendus

En fibre synthétique, ils évitent d'enlever le mécanisme. à partir de 22,50 €



### Pressoir inox à étrier 20 litres

Avec une claie de Ø 25 cm, son système à étrier permet de dégager complètement la claie. Toutes les parties en contact avec les fruits ou le jus (claie, sellette de pressage et bac de récupération) sont en inox.

Long. 56 cm - Larg. 41,5 cm - Ø 25 cm -  
Haut. 80 cm - Poids. 35 kg.

Réf. prvsti25 - 790,00 €

## PASTEURISEZ

**2 ANS** GARANTIE  
**INOX**

### Pasteurisateur à jus à serpent

Pour pasteuriser et mettre en bouteille votre jus en une seule opération et ce, rapidement. Réglage du débit et de la chaleur du jus sur le tuyau de sortie. S'utilise avec une marmite de diamètre 36-40 cm non fournie et se branche sur un tuyau de 20 mm de diamètre. - Haut. 54 cm - Poids. 2,91 kg. - Rendement 70 l/h

Réf. steserpi - 435,00 €



**NOUVEAU**

### Pasteurisateur à jus professionnel

Complet à serpent, tout en inox  
- une marmite de 50 litres dans laquelle se trouve l'eau chauffée transmettant les calories au jus passant dans le serpent

- un serpent en inox (10 m), immergé dans la marmite de 50 litres, équipé d'un robinet pour le remplissage des bouteilles  
- un thermomètre de 80 mm de diamètre avec une plage des températures de 0 à 120 °C pour le jus à l'embouteillage

- une vanne à bille en inox  
- Ø 42 cm - Haut. 40 cm - Rendement 80 l/h l/h

Réf. stega80 - 1 799 €



**2 ANS** GARANTIE

**INOX**

## METTEZ EN BOUTEILLE

### Bouteille de jus 1 litre par 20 avec capsules

Pour tout type de boissons stérilisées (jus de pomme, raisin, poire, abricot, kiwi, ananas, mangue..).

Réf. boicju48 - 28,00 €

Prix dégressifs par 5 unités 25,40 € pièce



### Bouteilles à cidre et effervescents vert foncé 75 cl vides par 12

- Ø goulot : 29 mm. Capacité 0,75 L

Réf. boicid75 - 29,80 €



### Bouteille de limonade transparente 75 cl avec bouchon mécanique par 6

- Ø 8,2 cm - Haut. 32 cm - Poids. 3,7 kg.

Réf. boicli75 - 17,90 €

Prix dégressifs par 3 unités 16,20 € pièce



### Entonnoir de remplissage à arrêt automatique anti-débordement

Filtere grossier inclus dans l'entonnoir afin de retenir les gros dépôts.

Réf. rementro - 6,90 €



## FERMEZ LES BOUTEILLES

### Bouchon à cidre tête plastique par 100

Bouchons à cidre en plastique blanc à poser avec muselets. - Ø 4,9 cm - Haut. 2,7 cm - Poids. 630 g.

Réf. cavbocid - 9,90 €

Prix dégressifs par 10 unités 6 € pièce

### Muselets métal pour bouchon à cidre par 100

Muselets (par 100) en fil de fer pour pose de bouchons pour vins, cidres gazeux, champagne, mousseux. - Haut. 3,5 cm - Poids. 310 g.

Réf. cavmuser - 10,10 €

Prix dégressifs par 10 unités 7,15 € pièce



### Sertisseuse à muselet ou tire-muselets

Long. 16 cm - ouverture crochet 5x2 cm - Poids. 75 g. Réf. cavmuser - 6,50 €



### Etiquettes pour bouteilles par 24

Autocollantes et prédécoupées.

- Larg. 10 cm - Haut. 5,7 cm - Poids. 50 g.

Réf. matetcid - 10,30 €

### Capsuleuse manuelle pour capsules bouchons couronne 26 29 et 31 mm

Pour bouteilles de diverses hauteurs, avec mandrin avec aimant et ressort pour un maintien et un capsulage faciles. Crémaillère et potence en métal.

Livrée avec 2 coquilles pour capsules de 26 mm et 29 et 31 mm Long. 28 cm - Larg. 15 cm - Haut. 49,5 cm - Poids. 1,675 kg.

Réf. cavcap00

- 34,50 €



### Bouchons couronne par 100

Pour sertissage à l'aide d'une capsuleuse manuelle, pneumatique ou électrique. Pour les canettes de bière en verre. Ø 26 mm - Poids. 205 g.

Verte. Réf. cavcapv1 - 6,10 €

Or. Réf. cavcapc1 - 6,80 €

Rouge. Réf. cavcapr1 - 7,90 €



### Boucheuse sur pieds pour bouchons liège en acier avec 4 mors plastique

Plateau de bouteille à ressort permettant de se régler automatiquement à la hauteur de la bouteille pour s'adapter à tout type de bouteille à vin (75 cl ou 1 litre, bordelaise ou bourgogne..)

- Poids. 5.5 kg.

Réf. cavbomap - 42,50 €



**2 ANS** GARANTIE

**ACIER**

# Saucisse de sanglier épicée

Recette de La fille du boulanger cuisine  
<https://lafilleduboulangercuisine.com>



Ingrédients pour 1 kg de saucisse :

- 500 g de viande de sanglier
- 500 g de poitrine de porc
- 20 g de sel
- 5 g de poivre moulu
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- Boyaux naturels : 32/34 Epiboymm

**1** Parer la viande de sanglier : désosser, éliminer les cartilages, les nerfs et la couenne.

OFFRE LECTEUR



**Malette d'outils pour travailler la viande** 🇫🇷

Cette pochette comprend :

- 1 désosseur de 13 cm à dos renversé
- 1 désosseur de 14 cm à lame droite
- 1 couteau à saigner de 14 cm
- 1 fusil à aiguiser ovale de 25 cm
- 1 couteau office de 10 cm
- 1 couteau de boucher de 25 cm
- 1 couteau à dénervier de 20 cm

Réf. **coutpvia** - ~~169,90 €~~ - 149,90 €  
 avec le code **MAG39\***

**tompress**



**Couteaux à désosser dos renversé** 🇪🇺

Lames fines et courbes permettent d'assurer un tranchant lisse, de désosser facilement la viande. Manches ergonomiques en polypropylène surmoulés.

12 cm	<b>couban13</b>	<b>19,90 €</b>
15 cm	<b>couban15</b>	<b>22,70 €</b>

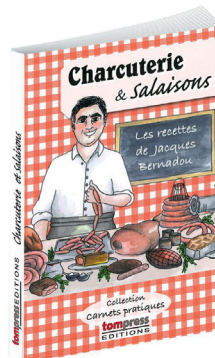


**Couteaux de boucher** 🇪🇺

Indispensables pour découper de gros morceaux de bœuf, de veau, ou encore de porc, rapidement et sans effort. Ils permettent de tailler dans la masse du muscle grâce à leur grande puissance de coupe.

14 cm	<b>coubou14</b>	<b>19,40 €</b>
18 cm	<b>coubou18</b>	<b>22,60 €</b>
22 cm	<b>coubou22</b>	<b>29,30 €</b>
28 cm	<b>coubou28</b>	<b>49,00 €</b>

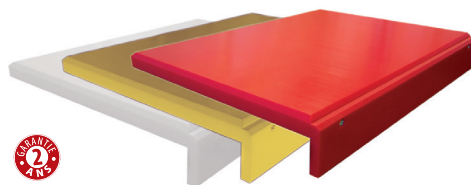
**tompress**  
EDITIONS



**Charcuterie et salaisons**

Les recettes de Jacques Bernadou collection carnets pratiques 208 pages. Plus de 250 recettes traditionnelles de charcuteries, le tout agrémenté d'anecdotes personnelles.

Réf. **livtocha** - 19,90 €



2 ANS GARANTIE

**Planches à découper avec rebord en polyéthylène de 60x40 cm** 🇪🇺

Blanche	<b>coup16bl</b>	<b>53,60 €</b>
Jaune	<b>coup16ja</b>	
Rouge	<b>coup16ro</b>	



5 ANS GARANTIE

100% en aluminium pur alimentaire, cette bassine légère, conduit la chaleur sur toute la surface ainsi que les côtés.

Poignées pleines massives relevées et fixées par rivets, solides et pratiques.

Ø 40 cm	Long. 51 cm - Ø 40 cm - Haut. 16 cm - Poids. 1,07 kg.	<b>bastpa40</b>	<b>37,00 €</b>
Ø 46 cm	Long. 55,5 cm - Ø 46 cm - Haut. 16 cm - Poids. 1,6 kg.	<b>bastpa46</b>	<b>46,00 €</b>
Ø 50 cm	Long. 61 cm - Ø 50 cm - Haut. 23 cm - Poids. 2,29 kg.	<b>bastpa50</b>	<b>70,00 €</b>

2

Hacher les viandes prédécoupées en morceaux à la grille de votre choix, selon vos goûts. Pour ma part, je préfère le haché grossier, une saucisse avec de la consistance j'utilise donc une grille de 8.

Ajouter le sel, le poivre et les épices préalablement mélangées. Malaxer l'ensemble longuement mais délicatement pour bien répartir les aromates.



2 ANS GARANTIE



**Hache viande électrique N° 12 Tre Spade**

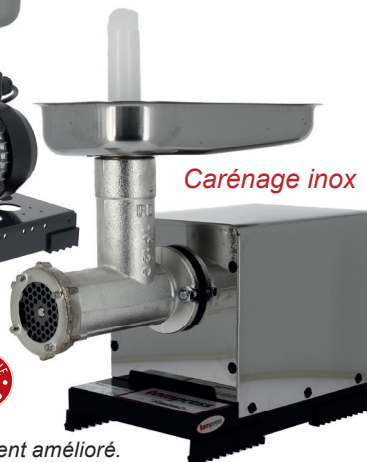
- Moteur asynchrone de 600W, 160 tours par minute.
- Corps et vis sans fin en fonte étamée à chaud. Socle carter et plateau en inox. Engrenages en nylon à bain de graisse solides et silencieux.
- Livré avec 1 grille de 68 mm de diamètre et avec des trous de 6 mm (pâtés et viande hachée), 1 couteau en inox et 1 pilon plastique.
- Long. 38 cm - Larg. 24 cm - Haut. 47 cm - Poids. 11,750 kg. Puissance 600 W - Réf. hac12elg - 449,00 €

**Hachoirs à viande électriques n°12 avec marche arrière Tom Press par Reber moteur à rendement amélioré**

Classique



Carénage inox



**tompress** par **Reber**

5 ANS GARANTIE

- Moteur 450 Watts à rendement amélioré.
- Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique.
- Consommation en baisse et puissance rendue en hausse.
- Rendement 60 à 100 kg/h.

Classique	Long. 43 cm - Larg. 22 cm	<b>hactp12s</b>	<b>349,90 €</b>
Carénage inox	- Haut. 31 cm - Poids. 10,8 kg.	<b>hactp12c</b>	<b>399,00 €</b>

OFFRE LECTEUR



**tompress** par **Reber**

5 ANS GARANTIE

**Hachoir à viande électrique n°22 Tom Press par Reber moteur 600 W à rendement amélioré**

- Moteur 600 Watts à rendement amélioré.
- Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique.
- Puissance effective rendue en hausse. Puissance 600 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 100 Kg/h.

Réf. hactp22s - ~~519,00 €~~ - 479,00 € avec le code MAG39\*

**3** Laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur pour que les saveurs se diffusent. Pendant que le hachis mature au frais, préparer les boyaux. Immerger le boyaux dans une bassine d'eau tiède et faire circuler l'eau à l'intérieur en le pressant précautionneusement entre les doigts. Répéter plusieurs fois l'opération. L'eau tiède rend le boyaux plus souple et élastique.



**OFFRE LECTEUR**

**tompress**

par **Reber**

INOX

3 ANS

### Poussoir à viande vertical tout inox

Structure de soutien compacte en inox, mécanisme en métal. Cylindre en inox AISI-304. Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur : 15-23-29-38 mm. Long. 28,5 cm - Larg. 25 cm

- Haut. 61 cm - Capacité 3 kg de viande  
**Réf. pomtom3v - ~~259,00 €~~ - 239,00 €**  
 avec le code MAG39\*



INOX

2 ANS

### Poussoir à viande horizontal 5 litres Reber

Support du mécanisme en métal, engrenages en acier et zamac (alliage d'aluminium). Crémaillère en acier rectifiée. Modèle à 2 vitesses par crémaillère, poignée sur le côté, cylindre en inox AISI-304. Système d'attache pour le maintien du cylindre lors de la poussée (surtout en début de poussée). Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur : 15-23-29-38 mm. Long. 56 cm - Larg. 19 cm - Haut. 19 cm - Poids. 10,7 kg.

**Réf. pom0005h - 164,90 €**

## Boyaux **tompress**

Les boyaux sont livrés dans des sachets de saumure dans lesquels ils se conservent des mois après ouverture.

### PORC

• **BOYAUX DE MENU MOYEN**  
 (Ø 3,4/3,8 cm)

25 m., pour la confection de vos saucisses sèches, boudins..

**Réf. epiboymm - 11,50 €**

### • FUSEAUX -

2 fuseaux d'1,20 m. ou culards de porc non calibrés, pour confectionner 8 à 10 rosettes ou gros saucissons..

**Réf. epiboyfu - 7,90 €**

### • BOUTS DE CHAUDINS

(Ø 6/6,5 cm)

25 bouts de 24 cm, pour la confection de gros boudins de forme irrégulière.

**Réf. epiboych - 23,90 €**

**4** Mettre en boyaux en équipant votre poussoir à viande de l'entonnoir adapté au calibre du boyaux et pousser la mêlée à l'intérieur. Laisser mûrir votre saucisse sur une grille 2 jours au réfrigérateur, elle n'en sera que meilleure.

**tompress**

par **Reber**

INOX

5 ANS

**OFFRE LECTEUR**



### Poussoir à viande horizontal Tom Press par Reber 2 vitesses

Structure de soutien compacte en acier peint, mécanisme en métal. Modèle à 2 vitesses par crémaillère, poignée sur le côté, cylindre en inox AISI-304. Système d'attache pour le maintien du cylindre lors de la poussée (surtout en début de poussée). Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur : 15-23-29-38 mm. Tom Press est agréé SAV officiel France et Bénélux de Reber.

Long. 65 cm - Larg. 19 cm - Haut. 19 cm  
 - Capacité 8 kg

**Réf. pomtom8h - ~~239,00 €~~ - 199,00 €**  
 avec le code MAG39\*



### BOEUF

• **BOYAUX DE MENU**  
 (Ø 3,7/4 cm)

3 paquets de 6 m.

en barquette pour cervelas, saucisson cuit, boudin noir, chorizo, andouillette.

**Réf. epiboybm - 19,95 €**

• **BOYAUX (Ø 5,5/6 cm)**

4 m. pour la confection de vos saucissons, boudins.. **Réf. epiboybo - 12,90 €**

### MOUTON

• **BOYAUX DE MENU**  
 (Ø 2,2/2,4 cm) -

Pour la confection de vos merguez, chipolatas, petites saucisses.. 25 m.

**Réf. epiboymo - 19,99 €**



### Kit premières saucisses et viande hachée par Tom Press

- 1 hachoir à viande manuel n°8 Reber «ham08reb»
- 1 couteau et 1 grille de 4,5 mm.
- 2 grilles supplémentaires de 10 et 18 mm.
- 3 entonnoirs pour la mise en boyaux «hac08rebent».
- 1 sachet de boyaux de porc
- 1 Bac gastro «gasp1220» 32,5x26,5x20 cm
- 1 couteau «couban13»
- 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des saucisses fraîches.

**Réf. hamksauc - ~~130,50 €~~ - 109,00 €**

INOX

2 ANS



### Présentoir pour saucisse

Présentoir en inox pour enrouler parfaitement la saucisse ou pour déposer les boudins. Peut s'utiliser pour la cuisson.

- Larg. 28 cm - Haut. 28 cm - Ø du haut 8 cm - Poids. 0,575 kg.

**Réf. matposau - 51,40 €**

# LA TARTE TATIN

## un dessert renversant

La tarte Tatin, dessert emblématique de la gastronomie française, est une gourmandise incontournable sur nos tables. Ce dessert rustique, cuit à l'envers, se distingue aussi par ses couches généreuses de pommes fondantes et caramélisées, recouvertes d'une pâte dense et croustillante.

  
Emile Henry

**Emile Henry** a conçu un moule dédié à la tarte tatin. Avec ce **seul et unique ustensile**, réalisez toutes les étapes de la recette : de la préparation à la cuisson jusqu'à la présentation.

En **céramique réfractaire émaillée**, il résiste aux fortes températures, passant de la flamme de votre table de cuisson pour le caramel, au four pour la cuisson et le tout sans risque d'altérer ses propriétés.

### Recette

Préchauffez le moule quelques minutes sur feu doux, versez **170 g de sucre** et laissez caraméliser. Toujours en restant sur le feu, incorporez **50 g de beurre** en morceaux. Retirez du feu et rangez les pommes (**6 à 8 pommes Golden** selon leur calibre) taillées en gros quartiers en les serrant bien, dos dans le caramel. Faites une deuxième couche de pommes, le dos des quartiers vers le haut de manière à les "emboîter" avec les premières.

Saupoudrez **30 g de sucre** et répartissez **30 g de beurre** coupé en petites lamelles.

Recouvrez avec la **pâte Brisée** et rentrez bien les bords.

Enfournez et laissez cuire environ **40 minutes à four préchauffé à 180°C**. Retournez la tarte tatin sur son plat de service **10 minutes** après la sortie du four.



### Set tarte Tatin céramique induction Delight Emile Henry

Compatible avec tous feux et le four, permet de cuisiner et servir directement à table grâce à sa céramique innovante, durable et facile à nettoyer. - Larg. 32,5 cm - Ø 29,2 cm - Haut. 3,2 cm. Capacité 2,2 L

Réf. terdtati



### Set tarte tatin céramique gris anthracite Fusain Emile Henry

En céramique, il est facile à nettoyer, et passe au lave-vaisselle. Comprend un moule, une base de présentation et un livret de recettes pour réussir vos tartes Tatin avec ce seul ustensile. - Larg. 33 cm - Ø 28 cm - Haut. 3,2 cm - Poids. 2,7 kg. Capacité 2 L

Réf. terseta9

~~176,90 €~~  
**149,90 €**

~~124,90 €~~  
**94,90 €**



MEILLEUR  
PRIX  
GARANTI

MEILLEUR  
PRIX  
GARANTI



ÉPÉPINEUSES	1	2	3	4	5	6	7
Matière trémie et collecteur	Plastique alimentaire	Inox	Plastique alimentaire	Plastique alimentaire	Plastique alimentaire	Inox	Inox
Matière corps	Fonte vernie	Fonte vernie	Aluminium	Fonte double étamage	Fonte sphéroïdale	Fonte double étamage	Fonte sphéroïdale
Mécanisme	Vis en résine acétale	Vis en résine acétale	Vis aluminium	Vis fonte double étamage	Vis en résine acétale	Vis fonte double étamage	Vis en résine acétale
Matière du cône	Inox	Inox	Acier étamé	Acier étamé	Inox	Acier étamé	Inox
Dimensions trémie	Ø 20 cm	Ø 20 cm	Ø 15,5 cm	Ø 19 cm	Ø 27 cm	Ø 19 cm	Ø 27 cm
Fixation par presse	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Haut. max. presse	3,2 cm	3,2 cm	4,1 cm	3,7 cm	3,2 cm	3,7 cm	3,2 cm
Poids	2,6 kg	3 kg	1,7 kg	3,9 kg	5 kg	4 kg	5,7 kg
Cône petits fruits	OUI en option	OUI en option	NON	OUI en option	OUI en option	OUI en option	OUI en option
Garantie (an)	2	2	1	1	2	1	2
Référence	pto3mamm	pto5mai	ptoecomm	ptoclamm	pto5mamm	ptoclaai	pto5mai
Prix	<b>64,90 €</b>	<b>147,00 €</b>	<b>86,00 €</b>	<b>99,90 €</b>	<b>124,00 €</b>	<b>145,00 €</b>	<b>147,00 €</b>

### DIFFÉRENTS CÔNES PEUVENT ÊTRE FOURNIS AVEC L'ÉPÉPINEUSE OU ÊTRE EN OPTION.

Les différents diamètres des trous allant de 0,5 mm à 2,5 mm (selon les fabricants) permettent :

- des rendus plus ou moins épais, ou liquides.
- de jouer avec les textures.

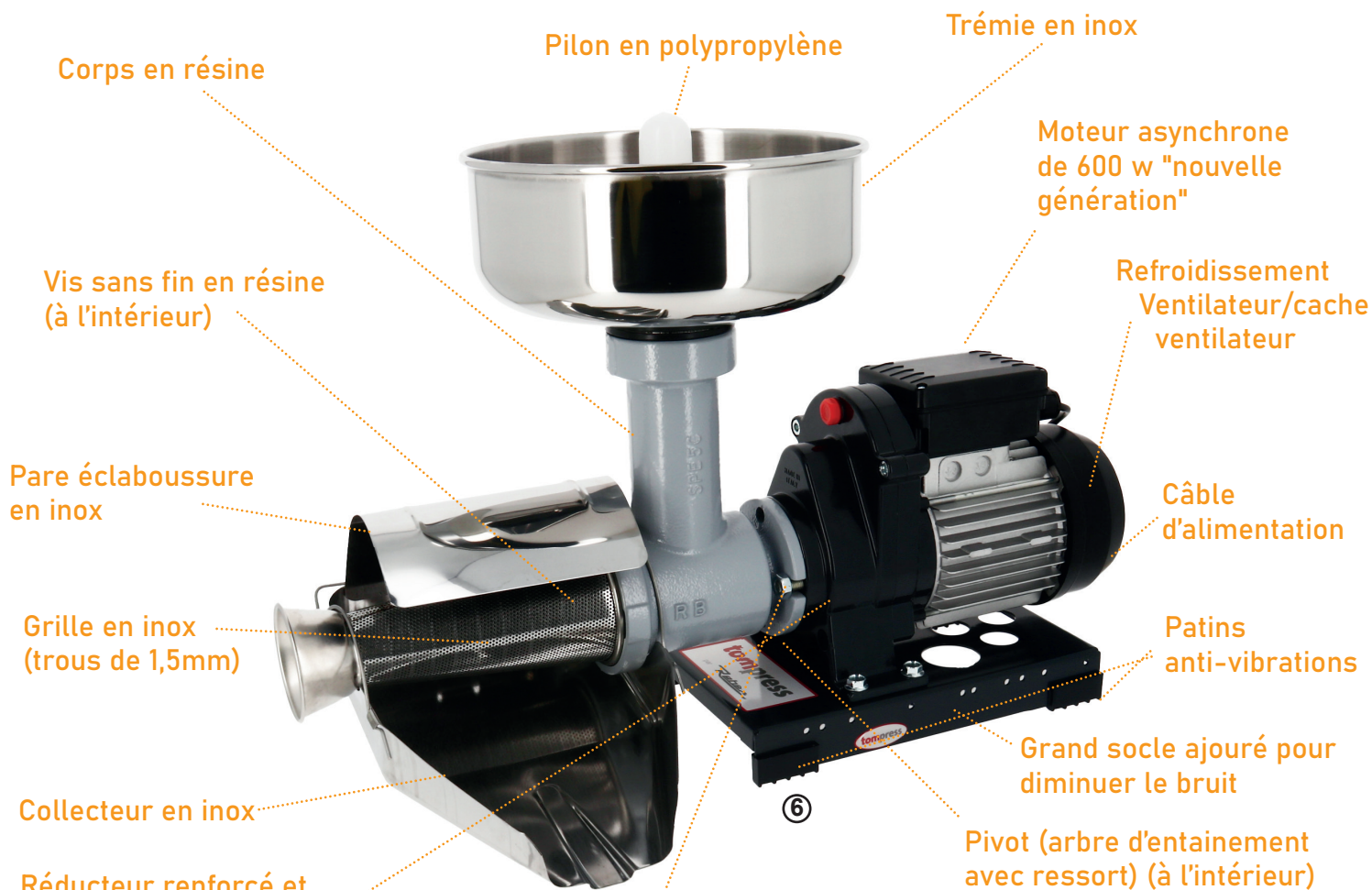
Ex.: • 0,5 mm : aucun grain, aucune peau fine ne passe.  
• 1,5 mm : taille standard, le plus couramment utilisé pour les coulis de tomates.

Un aperçu de ce que vous pourrez faire avec votre épépineuse : coulis de fruits, sauce tomates, compotes de pommes ou de coings, soupes de poissons, purées de légumes ou de fruits, diverses confitures dont celle de marron...



# EPÉPINEUSE ÉLECTRIQUE

- ➔ Mise en route facile.
- ➔ Efficace et rapide.
- ➔ Utilisation intensive en fonction de la puissance.
- ➔ Un rendement de 70 à 400 kilos (de tomates) par heure en fonction de la puissance.
- ➔ Divers accessoires disponibles selon les modèles : hachoir à viande, machine à pâtes, râpes.



## Epépineuse électrique moteur à rendement amélioré

Nouveau moteur :

- une baisse de consommation pour même rendement énergétique,
- un moteur moins encombrant,
- un moteur plus léger,
- moins de chaleur produite par le moteur,
- l'ajout d'une marche arrière sur cette taille de moteur.

Réf. ptotp60i - 499,00 €

**tompres**  
par **Reber**



## ACCESSOIRES DISPONIBLES POUR LES MODÈLES "pto5eli", "ptotp45p" ET "ptotp60i"



### Accessoire hache viande type 22 Reber

Accessoire hachoir à viande type 22 pour presse-tomate PTO5ELII 600 W.

Fourni avec une grille 8 mm.

- Poids. 6,9 kg.

Réf. pto5eli22 - 163,00 €



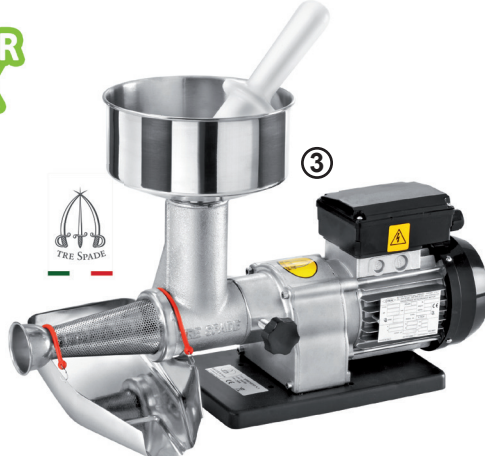
### Accessoire machine à pâtes pour hachoir Reber

Livré avec 10 fillières : passatelli, parpadelle, spaghetini, maccheroni( avec 4 trous), tagliateline, tagliateline medie, spaghetti, maccheroncini (avec 6 trous), bucatini et spaghetti plat. - Poids. 1,28 kg.

Réf. hac12rebp - 130,10 €



① MEILLEUR PRIX GARANTI



③



⑤



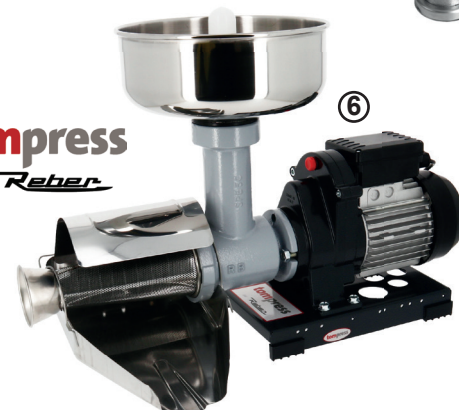
②

tomp  
press  
par Reber



④

tomp  
press  
par Reber



⑥

tomp  
press  
par Reber

MEILLEUR PRIX GARANTI

ÉPÉPINEUSES	1	2	3	4	5	6
Rendement* (kg/h)	80 à 120	70 à 150	100 à 180	200 à 300	100 à 180	+ 300
Puissance consommation	150 W	400 W	390 W	450 W	300 W	600 W
Matière de la trémie et collecteur	Plastique alimentaire	Inox	Inox	Plastique alimentaire	Inox	Inox
Matière corps	Fonte étamée	Fonte étamée	Fonte étamée	Fonte étamée	Fonte étamée	Fonte étamée
Vis sans fin	Résine acétale	Résine acétale	Résine acétale	Résine acétale	Résine acétale	Résine acétale
Cône fourni	Ø 1,5 mm	Ø 1,5 mm	Ø 1,5 mm	Ø 1,5 mm	Ø 0,5-0,8-1,5-2 mm	Ø 1,5 mm
Matière du cône	Acier étamé	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Poids	7 kg	8,7 kg	9 kg	kg	9 kg	kg
Dimensions	53x33x23 cm	46x22x42 cm	53x33x23 cm		53x33x23 cm	
Garantie	2 ans	5 ans	2 ans	5 ans	2 ans	5 ans
Référence	ptosugoe	pto3elii	ptosprto	ptotp45p	ptosqyin	ptotp60i
	249,90 €	312,00 €	379,00 €	379,00 €	449,00 €	499,00 €

\* Rendement dépendant du fruit, de la période et de la maturité.

### CÔNES, GRILLES OU FILTRES POUR ÉPÉPINEUSES OU PRESSE-TOMATES MANUELLES OU ELECTRIQUES

Pour "pto3elii", "pto3mamm", "pto3maii"

- Inox. Trous de 1,1 mm. Réf. pto3elii125 - 27,90 €
- Inox. Trous de 1,5 mm. Réf. ptoZ3mamm150 - 24,80 €
- Inox. Trous de 2,5 mm. Réf. pto3elii250 - 26,80 €



Pour "pto5elii", "ptotp45p", "ptotp60i"

- Inox. Trous de 1,1 mm. Réf. pto5elii125 - 35,90 €
- Inox. Trous de 1,5 mm. Réf. ptoZ5mamm150 - 33,50 €
- Inox. Trous de 2,5 mm. Réf. pto5elii250 - 35,90 €

Pour "ptoclamm", "ptoclaii", "ptosprto", "ptobigel", "ptoclsqi", "ptosugoe", "ptosqyin"

- Inox. Trous de 0,5 mm. Réf. ptoclamm050 - 29,00 €
- Inox. Trous de 0,8 mm. Réf. ptoclamm080 - 27,00 €
- Acier étamé. Trous de 1,25 mm. Réf. ptoclamm125 - 22,00 €
- Inox. Trous de 1,5 mm. Réf. ptoZclamm150 - 29,00 €
- Inox. Trous de 2 mm. Réf. ptoclamm200 - 27,00 €

# Mettez l'été en bocal

## TOMATES ENTENTIÈRES AU NATUREL



C'est simple, rapide et c'est la garantie d'en apprécier tous les arômes hors saison.

Rondes ou oblongues, petites ou moyennes, sélectionnez des tomates arrivées à maturité, bien charnues et fermes gorgées de soleil.



Verrines Le Parfait® par 6 avec joints.

Cont.	Ø	Réf.	PU TTC
125 g	70 mm	boicl125	23,00 €
200 g	70 mm	boicl200	24,90 €
350 g	85 mm	boicl350	26,90 €
500 g	100 mm	boicl500	34,50 €
750 g	100 mm	boicl750	36,50 €
1 kg	100 mm	boicl100	39,90 €



Bocaux Le Parfait® avec joints.

Cont.	Ø	Réf.	PU TTC
750 ml par 6	85 mm	boicl034	22,90 €
1 l par 6	85 mm	boicl001	24,90 €
1,5 l par 6	85 mm	boicl015	35,00 €
2 l par 6	85 mm	boicl020	39,50 €
3 l par 3	100 mm	boicl030	34,90 €



Verrines Weck avec joints et couvercles.

Caract.	Ø	Réf.	PU TTC
290 ml par 6	100 mm	boiwve25	17,90 €
290 ml haut par 6	80 mm	boiwve29	14,80 €
370 ml par 6	100 mm	boiwve37	18,50 €
580 ml par 6	100 mm	boiwve50	17,50 €
850 ml par 6	100 mm	boiwve75	20,70 €

Préparez une saumure bouillante : 20 g de sel par litre d'eau.  
Lavez soigneusement les tomates en prenant soin d'écartier celles qui sont abîmées puis essuyez-les avec un torchon propre et retirez leur pédoncule à l'aide d'un couteau.  
Répartissez les tomates dans les bocaux. Couvrez-les de la saumure bouillante jusqu'à 2 cm du bord. Essuyez le bord de chaque bocal et fermez-les hermétiquement et stérilisez immédiatement.



**Température :** 100 °C ou "Cuire" comme indiqué sur les stérilisateur électriques Tom Press.

**Temps de stérilisation :** 1 heure

Pratique, avec les stérilisateur électriques Tom Press, le minuteur se déclenche quand l'eau à l'intérieur est arrivée à bonne température.

*Rappel des règles de base pour toutes transformations alimentaires, le maître mot : l'hygiène. Des pots et des caoutchoucs propres : ébouillantez-les et laissez-les égoutter et sécher retournés sur un torchon propre.*



**Stérilisateur tompress**  
27 L Ø 35 cm H.48,5 cm

MODÈLES INOX



Avec tableau digital et robinet  
Réf. steinodir - 349,00 €



Avec thermostat uniquement  
Réf. steinothe - ~~249,00 €~~  
- 229,00 €  
avec le code MAG39\*



Avec thermostat et minuteur  
Réf. steinotmi - 289,00 €



Avec thermostat, robinet et minuteur  
Réf. steinotrm - 299,00 €



**tompress**



**Extracteur de jus pour stérilisateur électrique Tom Press**  
Cuve à jus en acier émaillé deux couches résistant à l'acidité. Panier en plastique 12 litres. Livré sans couvercle, il s'utilise avec le couvercle du stérilisateur. - Ø 35 cm  
Réf. stematheext - 114,00 €



**Pince à bocal Comptoir de la Conserve** Pince à bocal en métal et plastique rouge. Réf. stepinbo - 5,90 €



**Joint Le Parfait® par 10**

Ø 70 mm	boijnt70	3,90 €
Ø 70 mm 2 nez	boijnto7	4,40 €
Ø 85 mm	boijnt85	3,90 €
Ø 85 mm 2 nez	boijnto8	4,20 €
Ø 100 mm	boijnt10	4,90 €

MODÈLES ÉMAILLÉS



Avec thermostat, robinet et minuteur  
Réf. stematrm - 189,00 €



Avec thermostat uniquement  
Réf. stemathe - 134,00 €



Avec thermostat et minuteur  
Réf. stematmi - 174,00 €

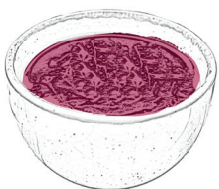


Avec thermostat et robinet  
Réf. stematro - ~~172,00 €~~  
- 159,00 €  
avec le code MAG39\*



# Comment faire son VINAIGRE DE VIN MAISON avec une mère ?

## Etapas et conseils pour bien commencer



Trouvez l'emplacement idéal pour votre vinaigrier dans votre cuisine,

- ☛ Une température ambiante d'au moins 20 °C
- ☛ Bougez-le le moins possible car la mère et le vinaigre n'apprécient pas les turbulances

## Remplissez au 2/3 votre vinaigrier avec du vin

- ☛ Ne le remplissez jamais complètement, une mère a besoin d'air
- ☛ Un bon vin donnera du bon vinaigre
- ☛ Préférez un vin jeune, il se transforme plus rapidement
- ☛ Evitez les vins ayant un taux d'alcool supérieur de 13,5%

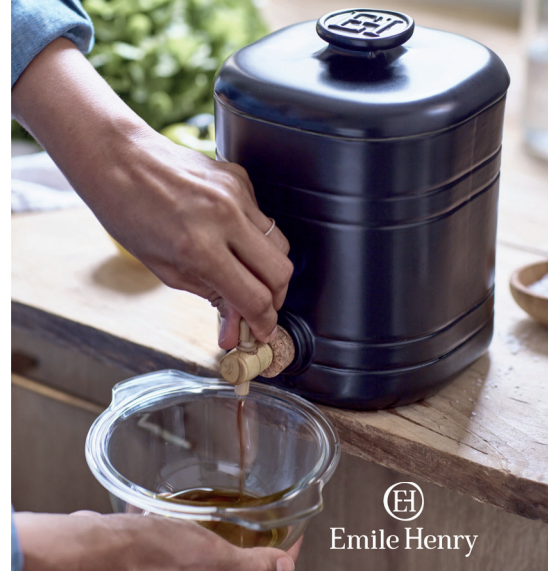
## Déposez délicatement votre mère en surface

- ☛ Elle doit flotter et rester en contact avec l'air

## Refermez votre vinaigrier avec le couvercle ou la bonde en liège d'origine

- ☛ Ne le fermez pas hermétiquement pour permettre l'oxygénation nécessaire à l'acétification

Laissez la mère travailler tranquillement pendant 2 mois pour que le vin se transforme en vinaigre.



Emile Henry

Vinaigriers design Emile Henry 2,5 litres avec coupelle en céramique

Prix : 99,90 €

- Rouge Grand Cru. Réf. tonvg254
- Bleu Calanque. Réf. tonvg257
- Anthracite Fusain. Réf. tonvg25G
- Blanc Argile Réf. tonvg252 Noir
- mat. Réf. tonvg255



## Vinaigriers en chêne à poser

En chêne avec vernis extérieur. Intérieur paraffiné.

- 3 L. H. 27,3 cm. Réf. tonvov04 - 153,00 €
- 6 L. H. 29,5 cm. Réf. tonvov06 - 165,00 €
- 10 L. H. 35,5 cm. Réf. tonvov10 - 170,00 €



## Vinaigrier en grès rouge 4,5 litres

Vernis à l'intérieur. Livré avec robinet et support en bois. Long. 27 cm - Larg. 27 cm - Haut. 38 cm - Poids. 3,230 kg.

Réf. tonvgr45 - 59,90 €



## Vinaigriers en grès 3,5 L

Larges vinaigriers à grande ouverture en grès émaillé. Vernis à l'intérieur.

Livrés avec robinet et support en bois.

Prix : 59,90 €

- Bleu. Réf. tonvgb35
- Jaune. Réf. tonvgj35
- Noir. Réf. tonvgn35



## OFFRE LECTEUR



## Vinaigrier en grès gris anthracite 3,5 litres

Large vinaigrier à grande ouverture en grès émaillé de couleur gris foncé. Vernis à l'intérieur.

Livré avec robinet et support en bois.

Réf. tonvgg35 - ~~59,90 €~~ - 49,90 €

avec le code MAG39\*

