



Unser Herz schlägt  
für die Gastronomie

*Öle, Fette und frische Ideen*

# Geschmack und Qualität für die Profiküche

---

Die Welt der Gastronomie hat in den vergangenen Jahrzehnten an Vielfalt und Ausdrucksformen gewonnen. Neue Trends in Küche, Zubereitung und Darreichung sind dafür genauso ausschlaggebend wie ein wachsendes Ernährungsbewusstsein. Dass diese Entwicklung die Anforderungen an die Ausgangsprodukte und damit auch an die Öle und Fette betrifft, versteht sich von selbst.

Denn die Wahl des passenden Öls ist nicht nur aus geschmacklicher, sondern auch aus gesundheitlicher Sicht relevant. So gehören Pflanzenöle und -fette zu den Grundnährstoffen des Menschen. Sie bereiten den menschlichen Organismus auf die Aufnahme lebenswichtiger, fettlöslicher Vitamine vor und versorgen diesen mit essenziellen Fettsäuren. Aber auch wirtschaftlichen und anwendungsspezifischen Aspekten gilt es in der Beschaffung Rechnung zu tragen.

Was immer Sie suchen, sei es

- ein besonders stabiles und wirtschaftliches Frittierfett
- eine spezielle Fettsäurezusammensetzung
- ein Öl, das auch bei hoher Erhitzung besonders wertvoll ist
- oder ein Öl, das so gesund wie Olivenöl ist, sich aber im Geschmack zurücknimmt,

als Schweizer Hersteller bieten wir unseren Kunden aus der Gastronomie nicht nur eine umfassende Auswahl hochwertiger Pflanzenöle und -fette, sondern auch eine zielführende Beratung an. Unser Aussendienst steht Ihnen bei allen Fragen rund um den Einsatzbereich und die optimale Anwendung unserer Produkte mit seinem Fachwissen und entsprechenden Testgeräten zur Seite. Er unterbreitet Ihnen

Lösungsvorschläge für den optimierten Einkauf, präsentiert neue Produkte und unterstützt Sie mit Rat und Tat bei Ihren Fragestellungen.

Als unabhängiges Familienunternehmen bekennt sich die Florin AG zu einem hohen Qualitätsbewusstsein und einer nachhaltigen Geschäftsphilosophie. Wir beherrschen seit über 80 Jahren den gesamten Prozess der Öl- und Fettherstellung, von der sorgfältigen Auswahl der Saaten über die einzelnen Produktionsschritte beim Pressen, der Raffination und Margarine-Herstellung bis zur Abfüllung in verschiedenen Grössen inklusive umweltfreundlichen Mehrwegbinden. Unsere aus inländischen „Suisse Garantie“ Ölsaaten hergestellten Speiseöle gewinnen wir ausschliesslich durch eine schonende Warmpressung in unserer eigenen Ölmühle.

Die gesamte Beschaffung aller Ölsaaten und importierten Rohölen basiert auf unserem Konzept einer GVO-freien, nachhaltigen (für Palm RSPO Segregated) und rückverfolgbaren Supply Chain, sichergestellt durch regelmässige, unabhängige Audits vor Ort, direkt im Ursprungsland.

Auf Anfrage können wir auch koscher, halal und in Bioqualitäten liefern.

Die Lieferung und Fakturierung unserer Produkte erfolgt bequem und einfach über Ihren Grossisten.





**Florin**  
SWITZERLAND  
SCHWEIZER  
**RAPSÖL**  
Olio di colza  
Schweizer Rapsöl  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen

**Florin**  
SWITZERLAND  
**OLIMERA**  
Olio di oliva  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen

**Florin**  
SWITZERLAND  
**SONNEN-  
BLUMENÖL**  
Olio di girasole  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen

**Florin**  
SWITZERLAND  
**ERDNUSSÖL**  
Olio di arachide  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen  
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Reiche an Vitaminen



# Temperatur- und Anwendungsempfehlungen

Abhängig von Art und Anteil der Fettsäuren sind Öle und Fette mehr oder weniger hitzestabil. Grundsätzlich steigt die Stabilität mit der Abnahme der mehrfach ungesättigten Fettsäuren und der Zunahme der Kettenlänge. Bei Einhaltung der empfohlenen Verwendungstemperaturen garantieren Sie Ihren Gästen einen ungetrübten Genuss.

Temperaturbereich	Kalt	bis 100 °C	bis 170 °C	bis 180 °C	
Beispiele für die Verwendung	Für Salatsaucen, Vinaigrette, Marinaden, Mayonnaise, Cocktailsaucen, Saucen für Fondue Bourguignonne und Chinoise, Pizzateige, Hefeteige	Für Brot- und Sandwichaufstrich, Patés, zum Backen von Kuchen und Kleingebäck	Zum Abschmecken von Teigwaren, Reis und Gemüse, zum Dämpfen von Gemüse, für Suppen	Zum Braten und Grillieren, zum Sautieren von Fleisch, Geflügel und Pilzen	Für Fondue Bourguignonne

## MARGARINEN

Volo 10% RSPO-SG, Goldina RSPO-SG, Pico	–	•	•	–	•	–
---	---	---	---	---	---	---

## SPEZIALFETTE/ÖLE

Fritor RSPO-SG, Gastro-Frit	–	–	•	•	•	•
Oliodor	•	–	•	•	•	•
Extra Friture Plus	–	–	–	•	–	–

## ÖLE/FETTE

Erdnussöl	•	–	•	•	•	•
High Oleic Sonnenblumenöl	•	–	•	•	•	•
Sonnenblumenöl	•	–	•	–	•	–
Olimera	•	–	•	–	•	–
Olivenöl	•	–	•	•	•	–
Schweizer HOLL-Rapsöl	•	–	•	•	•	•
Rhapsody in Gold	•	–	•	–	–	–
Rapsöl	•	–	•	–	•	–
Rapsöl IP-Suisse	•	–	•	–	–	–
Sojaöl	•	–	•	–	•	–



Flaschen 0,5lt

Flaschen 1lt

Flaschen 2lt

Flaschen 3lt

# Speiseöle

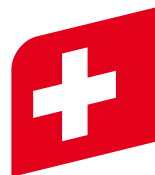


Gebinde	Karton 12 x 0,5lt Flasche	Karton 12 x 1lt Flasche	Karton 6 x 2lt Flasche	Karton 4 x 3lt Flasche	Box 12lt	Box 20lt	Topolino 145kg	Jumbolino 290kg
---------	---------------------------------	-------------------------------	------------------------------	------------------------------	-------------	-------------	-------------------	--------------------

Artikel-Nummern

SPEISEÖLE								
Erdnussöl	–	4000	–	4200	4700	4600	1109	1102
Sonnenblumenöl	4114	4010	4810	4210	4710	4610	1119	1112
Rapsöl	–	4030	–	4230	4730	4630	1139	1132
High Oleic Sonnenblumenöl	–	–	–	–	4754	4655	1156	1155
Schweizer HOLL-Rapsöl	–	4038	4801	–	4732	4632	1136	1135
Sojaöl	–	–	–	–	–	4620	1129	1122
Olivenöl Extra Vergine	–	–	–	–	4755	–	1201	1202
Olivenöl Riviera	–	–	–	–	4756	–	1194	1192

SPEZIALÖLE								
Olimera	4109	–	–	–	–	–	–	–
Rapsöl IP-Suisse	4107	–	–	–	–	–	–	–
Rhapsody in Gold	4108	–	–	–	–	–	–	–



Boxen 12lt



Boxen 20lt

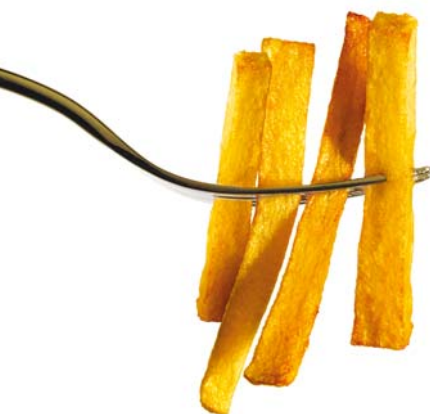


Topolino 145kg



Jumbolino 290kg

# Speisemargarinen



Gebinde	Karton 6 x 1 kg	Karton 2 x 2 kg	Kessel 10 kg
Artikel-Nummern			
<b>SPEISEMARGARINEN</b>			
Volo 10% RSPO-SG	5118	–	–
Goldina RSPO-SG, rein pflanzlich	5119	–	–
Pico, spezial	5108	–	–
Bettina Nova 10% RSPO-SG	6039	–	–
Bettina RSPO-SG	6009	–	–
Sandwich-Creme	–	6013	6014
Sandwich-Creme Senf	–	6015	–

# Frittierfette und -öle

Gebinde	Box 12lt	Box 20lt	Box 20kg	Kessel 25lt	Topolino 145kg	Jumbolino 290kg
Artikel-Nummern						
<b>FRITTIERFETTE</b>						
<b>Fritor RSPO-SG</b> halbflüssiges Pflanzenfett zum Frittieren und Braten	–	5324	–	5317	5311	5303
<b>Gastro-Frit</b> Spezialfett zum Frittieren und Braten	–	–	5307	–	–	–
<b>FRITTIERÖLE</b>						
<b>Oliodor</b> das bewährte Pflanzenöl zum Frittieren und für die kalte Küche	4750	4650	–	–	1149	1142
<b>Extra Friture Plus</b> Frittieren mit extralanger Stabilität	–	4654	–	–	–	–



Karton 6 x 1 kg



Box 12lt



Box 20lt



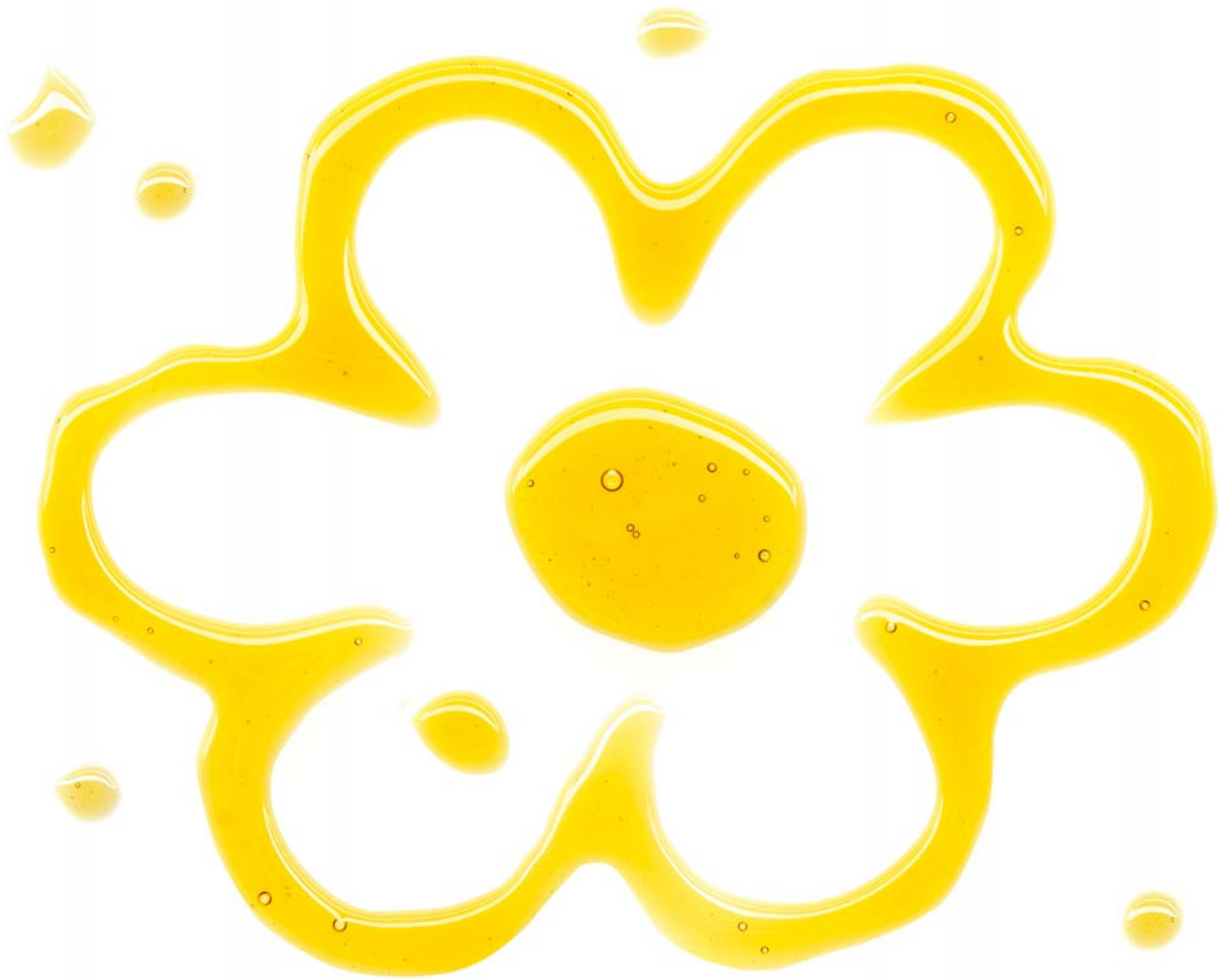
Box 20kg



Kessel 25lt







Florin AG  
Hofackerstrasse 54  
CH-4132 Muttenz  
Telefon +41 (0) 61 466 22 22  
Telefax +41 (0) 61 461 50 65  
E-Mail [florin.ag@florin-ag.ch](mailto:florin.ag@florin-ag.ch)

Florin GmbH  
Wallbrunnstrasse 24  
D-79539 Lörrach

[www.florin-gmbh.eu](http://www.florin-gmbh.eu)

[www.florin-ag.ch](http://www.florin-ag.ch)