



Notre cœur bat
pour la gastronomie

Huiles, graisses et idées neuves

Saveur et qualité pour la cuisine professionnelle

Le monde de la gastronomie a gagné en formes d'expression et diversité lors des dernières décennies. Nouvelles tendances en cuisine : préparation et présentation sont tout aussi primordiales que l'attention croissante portée à l'alimentation. Que ce développement concerne les exigences des produits de base, et, par conséquent, des huiles et graisses, va de soi.

En effet, le choix de l'huile adaptée n'est pas seulement une affaire de goût, mais est également important pour la santé. Les huiles et graisses végétales font ainsi partie des substances nutritives de base des êtres humains. Elles préparent l'organisme humain à l'absorption des vitamines vitales et liposolubles, et alimentent celui-ci en acides gras essentiels. Mais il s'agit également de prendre en compte les aspects économiques et spécifiques à l'emploi dans l'approvisionnement.

Peu importe ce que vous cherchez, que ce soit

- une graisse de friture particulièrement stable et économique
- une composition spéciale en acides gras
- une huile qui, même en cas de chauffe importante, conserve particulièrement sa qualité
- ou une huile, aussi saine que l'huile d'olive, mais possédant moins de goût,

en tant que fabricant suisse, nous offrons à nos clients issus de la gastronomie non seulement un important choix d'huiles et graisses végétales de qualité supérieure, mais également un conseil approprié. Grâce à sa technicité et ses appareils de test correspondants, notre service commercial est à vos côtés pour toutes questions au sujet du domaine d'application et de l'utilisation optimale de nos produits.

Il vous propose des suggestions de solution pour l'achat optimisé, présente des nouveaux produits et vous assiste dans vos interrogations, par tous les moyens.

En tant qu'entreprise familiale indépendante, Florin AG revendique une conscience élevée de la qualité et une philosophie commerciale durable. Depuis plus de 80 ans, nous maîtrisons l'ensemble du processus de production de graisse et d'huile, du choix minutieux des semences jusqu'à la mise en conditionnements de différentes tailles, y compris les conditionnements réutilisables et respectueux de l'environnement, en passant par chaque étape de production lors du pressage, du raffinage et de la production de margarine. Nous réussissons nos huiles alimentaires, produites à partir de graines oléagineuses et « Suisse Garantie », exclusivement grâce à une pression à chaud précautionneuse dans notre propre moulin à huile.

L'ensemble de l'approvisionnement de toutes les graines oléagineuses et d'huiles brutes importées se base sur notre concept d'une chaîne d'approvisionnement sans OGM, durable (pour Palm RSPO Segregated) et traçable, garanti par des audits réguliers et indépendants sur site, directement à la source.

Sur demande, nous pouvons également approvisionner en qualités casher, halal et bio.

L'approvisionnement et la facturation de nos produits sont effectués agréablement et facilement par vos grossistes.





Florin
SWITZERLAND
SCHWEIZER
RAPSÖL
Olio di colza
Schweizer Rapsöl
Reich an natürlichen Vitamin E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Besteht aus 100% Rapsöl und ist ohne Gentechnik. Reich an Vitamin E und natürlichen Vitaminen.

Florin
SWITZERLAND
OLIMERA
Olio di oliva
Reich an natürlichen Vitaminen E, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Besteht aus 100% Olivenöl und ist ohne Gentechnik. Reich an Vitamin E und natürlichen Vitaminen.

Florin
SWITZERLAND
**SONNEN-
BLUMENÖL**
Olio di girasole
Reich an natürlichen Vitaminen E, hoher Gehalt an Omega-6-Fettsäuren. Besteht aus 100% Sonnenblumenöl und ist ohne Gentechnik. Reich an Vitamin E und natürlichen Vitaminen.

Florin
SWITZERLAND
ERDNUSSÖL
Olio di arachidi
Reich an natürlichen Vitaminen E, hoher Gehalt an Omega-6-Fettsäuren. Besteht aus 100% Erdnussöl und ist ohne Gentechnik. Reich an Vitamin E und natürlichen Vitaminen.

Recommandations de températures et d'utilisations

Dépendantes de la sorte et de la quantité d'acides gras, les huiles et graisses montrent plus ou moins de stabilité thermique. En principe, cette stabilité thermique augmente avec la diminution des acides gras polyinsaturés et avec l'allongement de la chaîne moléculaire. Le respect de la température conseillée assure à vos hôtes un plaisir sans altération.

Température	Froid		jusqu'à 100 °C	jusqu'à 170 °C	jusqu'à 180 °C	
Exemples d'utilisation	Pour sauces à salades, vinaigrettes, marinades, mayonnaises, sauces de cocktail, sauces pour fondues bourguignonne et chinoise, pâtes à pizzas, pâtes levées	Masses à tartiner pour pains et sandwiches, pâtés, cuisson de tartes et de pâtisseries	Affinage des pâtes alimentaires, du riz et des légumes, étuvage des légumes, potages	Friture (pommes frites, pommes croquettes, pommes duchesse, poissons, volailles, viandes, légumes)	Rôtis, grillades, volailles et champignons sautés	Fondue bourguignonne

MARGARINES

Goldina 10% RSPO-SG, Goldina RSPO-SG	-	•	•	-	•	-
--------------------------------------	---	---	---	---	---	---

GRAISSES SPÉCIALES/HUILES

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

HUILES/GRAISSES

Huile d'arachide	•	-	•	•	•	•
Huile de tournesol High Oleic	•	-	•	•	•	•
Huile de tournesol	•	-	•	-	•	-
Olimera	•	-	•	-	•	-
Huile d'olive	•	-	•	•	•	-
Huile de colza HOLL suisse	•	-	•	•	•	•
Rhapsody in Gold	•	-	•	-	-	-
Huile de colza	•	-	•	-	•	-
Huile de colza IP-Suisse	•	-	•	-	-	-
Huile de soja	•	-	•	-	•	-



Bouteilles 0,5lt

Bouteilles 1lt

Bouteilles 2lt

Bouteilles 3lt

Huiles



Conditionnement	Carton 12 x 0,5lt bouteille	Carton 12 x 1lt bouteille	Carton 6 x 2lt bouteille	Carton 4 x 3lt bouteille	Box 12lt	Box 20lt	Topolino 145kg	Jumbolino 290kg
-----------------	-----------------------------	---------------------------	--------------------------	--------------------------	----------	----------	----------------	-----------------

Numéros d'articles

HUILES COMESTIBLES								
Huile d'arachide	-	4000	-	4200	4700	4600	1109	1102
Huile de tournesol	4114	4010	4810	4210	4710	4610	1119	1112
Huile de colza	-	4030	-	4230	4730	4630	1139	1132
Huile de tournesol High Oleic	-	-	-	-	4754	4655	1156	1155
Huile de colza HOLL suisse	-	4038	4801	-	4732	4632	1136	1135
Huile de soja	-	-	-	-	-	4620	1129	1122
Huile d'olive Extra Vergine	-	-	-	-	4755	-	1201	1202
Huile d'olive Riviera	-	-	-	-	4756	-	1194	1192

HUILES SPÉCIALES								
Olimera	4109	-	-	-	-	-	-	-
Huile de colza IP-Suisse	4107	-	-	-	-	-	-	-
Rhapsody in Gold	4108	-	-	-	-	-	-	-



Boxes 12lt



Boxes 20lt

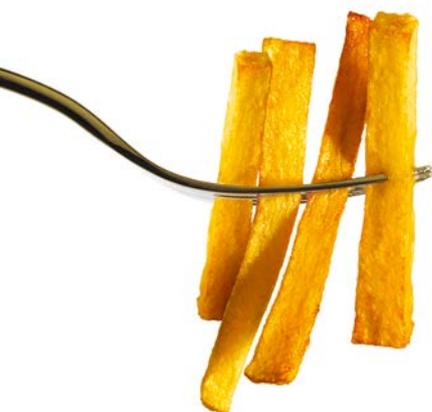


Topolino 145kg



Jumbolino 290kg

Margarines alimentaires



Conditionnement	Carton 6 x 1 kg	Carton 2 x 2 kg	Seau 10 kg
Numéros d'articles			
MARGARINES ALIMENTAIRES			
Goldina 10% RSPO-SG	5125	–	–
Goldina RSPO-SG, purement végétale	5119	–	–
Crème sandwich	–	6013	6014
Crème sandwich moutarde	–	6015	–

Huiles et graisses à frire

Conditionnement	Box 12lt	Box 20lt	Box 20kg	Seau 25lt	Topolino 145kg	Jumbolino 290kg
Numéros d'articles						
GRAISSES À FRITURE						
Fritor RSPO-SG Graisse végétale semi-liquide pour frire et rôtir	–	5324	–	5317	5311	5303
Gastro-Frit Graisse spéciale pour frire et rôtir	–	–	5307	–	–	–
HUILES À FRITURE						
Oliodor L'huile végétale idéale pour frire et pour la cuisine froide	4750	4650	–	–	1149	1142
Extra Friture Plus Frire avec une stabilité extra longue	–	4654	–	–	–	–



Carton 6 x 1 kg



Box 12lt



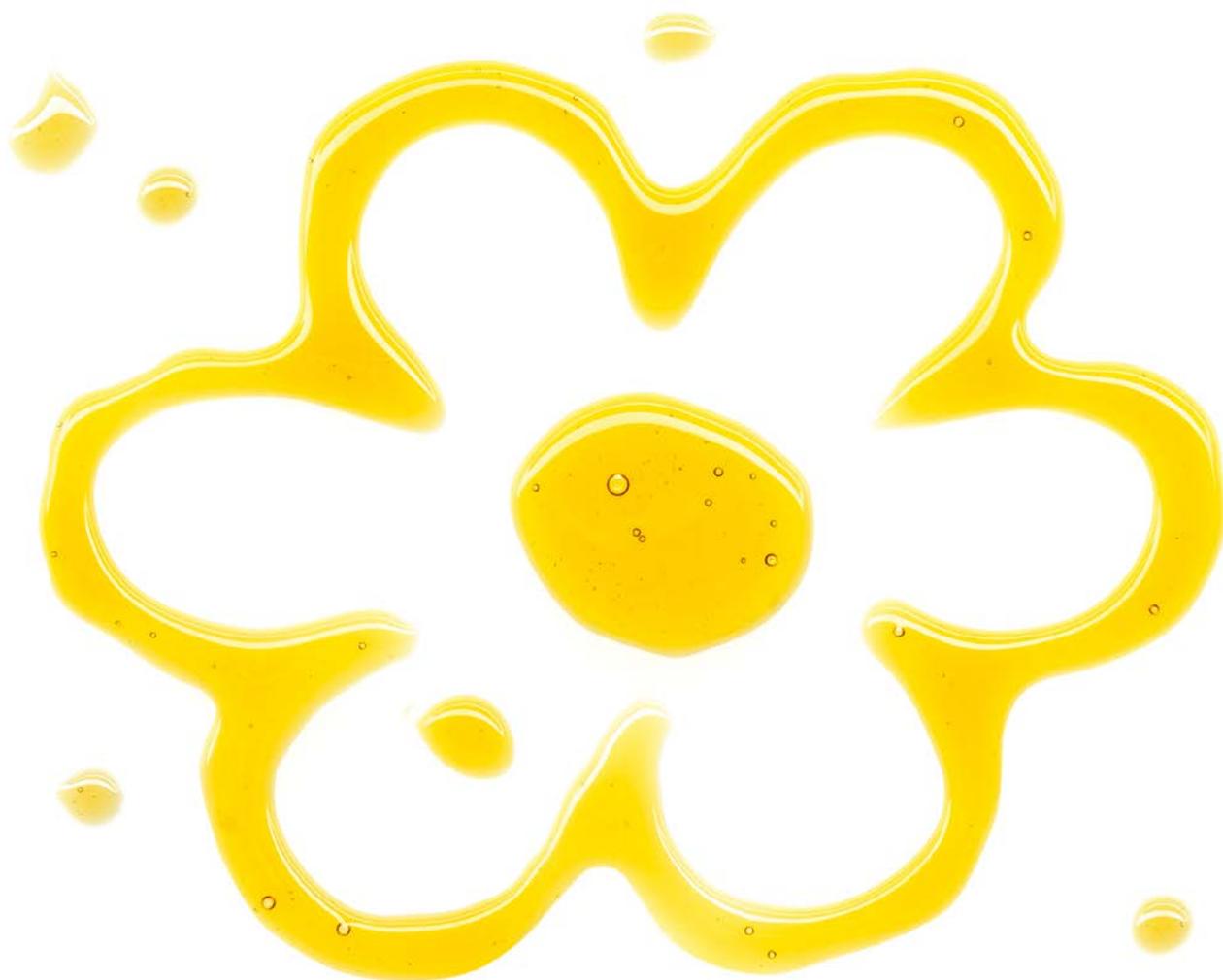
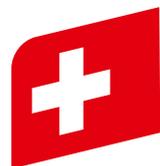
Box 20lt



Box 20 kg



Seau 25lt



Florin AG
Hofackerstrasse 54
CH-4132 Muttenz
Téléphone +41 (0) 61 466 22 22
Téléfax +41 (0) 61 461 50 65
E-mail florin.ag@florin-ag.ch

Florin GmbH
Wallbrunnstrasse 24
D-79539 Lörrach

www.florin-gmbh.eu

www.florin-ag.ch