

**Qualität**  
individuell und  
**innovativ**





## Kompetenz und Partnerschaft für massgeschneiderte Lösungen

---



Gute Produkte brauchen hervorragende Rohstoffe. Das gilt für Öle, Fette und Margarinen genauso wie für alle anderen Zutaten. Wir produzieren in Muttenz ausgehend von den Saaten bis zum Endprodukt alles selbst. Auf Basis unseres zertifizierten Qualitätssicherungssystems nach IFS (höheres Niveau) sowie ISO 9001:2000 wird jeder einzelne Produktionsschritt mit Sorgfalt ausgeführt und geprüft.

Sämtliche Pflanzenöle und -fette stammen aus traditionellem Anbau. Wir benutzen keine genveränderten Ausgangsstoffe. Und wir gewinnen unsere Öle nur durch Erwärmen und Pressen. So können wir Ihnen allerfrischeste Qualität zu einem konkurrenzfähigen Preis bieten. Auf Anfrage können wir auch kosher liefern.

Von der Florin AG bekommen Sie «just in time» massgeschneiderte, für Ihre Produktion optimierte Produkte. Ein kompetentes Team berät Sie im Einkauf und bei Forschung und Entwicklung. Wir legen grossen Wert auf höchste Flexibilität. Somit können wir auch bei individuellen Rezepturen kleine Produktchargen herstellen.

Ob es um die Optimierung von Produktionsprozessen geht, bei denen Öle und Fette eine Rolle spielen oder um die Entwicklung von Neuprodukten, unsere Forschungsabteilung unterstützt Sie kompetent mit modernsten Labor-Untersuchungsmethoden, mit Testreihen und Versuchen.

Die Anforderungen an unsere Produkte sind so vielfältig wie die Einsatzbereiche. So entwickeln wir für unsere Kunden aus der Nahrungsmittelindustrie hochwertige Margarinen und Fette für verschiedenste Endprodukte. Die Art der Veredelung, ob selektive Härtung, Fraktionierung oder Umesterung, hängt dabei wesentlich von Ihrer individuellen Aufgabenstellung ab.







Unsere Öle und Fette werden auch für die reversverzollten Bereiche eingesetzt – insbesondere für die Herstellung von Salatsaucen und Mayonnaisen, für technische Anwendungen wie auch für die Futtermittelproduktion.

Den Eigenschaften Ihrer Produkte tragen wir mit der Wahl der entsprechenden Zusammensetzung, der präzisen Einhaltung des gewünschten Tropfpunktes und der erforderlichen SFC-Werte Rechnung. Auch logistisch bieten wir Ihnen die passende Lösung: vom Karton über mobile Kleincontainer, isolierte und heizbare Grosscontainer bis zu den Lose-Lieferungen in Strassenzisternen.

## Sie haben die Wahl ...

### Öle und Fette für die Industrie:

- Erdnussöl
- Sonnenblumenöl
- High Oleic Sonnenblumenöl
- Sojaöl (nicht GVO)
- Rapsöl
- Distelöl
- Olivenöl Extra Vergine
- Olivenöl Riviera
- Weizenkeimöl
- Leinöl
- Bio-Knospe-Sonnenblumenöl 
- Bio-Knospe-High Oleic Sonnenblumenöl 
- Kokosöl
- Palmöl (nachhaltig)
- Palmkernöl (nachhaltig)
- Rinderfett
- Schweinefett

Wir produzieren auf Kundenwunsch gehärtete Öle und Fette, teilweise auch fraktioniert und/oder umgeestert.

### Spezialfette und Margarinen:

- Glacéfett
- Frittierfette
- Traiteurmargarine
- Mix für Margarinen
- Mischfette pflanzlich/tierisch
- Fette für Marinaden

### Fette und Margarinen für Confiserie/Backwaren und Teige:

- Blätterteigfette und Margarinen
- Teigfette und Margarinen
- Bäckereifette
- Gipffette und Margarinen
- Pâtisseriesmargarinen
- Fette zum Schwimmbaden
- Confiseriefett
- Fette für Füllungen
- Hartfett





**Topolino**  
145 kg

**Jumbolino**  
290 kg

**Jumbolino**  
290 kg



**Azzini Spezialcontainer**  
isoliert und heizbar  
für Fette, 900 kg

**Spezialcontainer**  
für Öle, 930 kg



Lose-Transporte

Die Florin AG ist der führende Hersteller von Speiseölen, Speisefetten und Margarinen in der Schweiz. Zu unseren Kunden zählen das Gastronomie- und Bäckereigewerbe, der Detailhandel sowie die Nahrungsmittelindustrie.

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)

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

Florin GmbH  
Wallbrunnstrasse 24  
D-79539 Lörrach

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