



**Qualité. Passion. Gastronomie.**

Compétence en matière d'huile  
pour les professionnels

# Compétence. Cohérence. Constance.

L'art de l'huile suisse depuis trois générations.

En tant que premier fabricant d'huiles, de graisses et de margarines en Suisse, Florin SA allie la force d'un leader du marché à la proximité d'une entreprise familiale résolument tournée vers la qualité et la durabilité.

Chez Florin, tout est fait maison : de la sélection rigoureuse des graines à la traçabilité des importations d'huile brute, du pressage et du raffinage jusqu'au conditionnement de l'huile et à la production de graisses et de margarines. Un laboratoire de recherche interne et une solide gestion de la qualité garantissent le respect des normes les plus strictes.

- Les produits Florin sont incontournables tant dans les cuisines professionnelles, que dans l'industrie alimentaire et le commerce de détail.

- En tant qu'entreprise familiale indépendante, nous pensons en termes de générations. La durabilité fait partie intégrante de notre ADN, de l'approvisionnement traçable des matières premières aux audits indépendants et rigoureux menés directement dans le pays d'origine.

- Nous posons ainsi aujourd'hui les bases de la confiance et de la responsabilité de demain.



# Poisson. Poulet. Premium.

## L'huile idéale pour chaque usage.

Du snack à la haute gastronomie, Florin offre aux professionnels l'huile qui convient – pour chaque cuisine, chaque besoin et chaque saveur.

Plage de températures	froid	jusqu'à 100 °C	jusqu'à 170 °C	jusqu'à 180 °C		
Exemples d'utilisation	Pour les sauces à salade, vinaigrettes, marinades, mayonnaises, sauces cocktail, sauces pour fondue bourguignonne et chinoise	Pour assaisonner les pâtes, le riz et les légumes, pour cuire les légumes à la vapeur, pour les soupes	Pour frire les frites, les croquettes de pommes de terre, les pommes duchesse, le poisson, la volaille, la viande, les légumes	Pour rôtir et griller, pour faire sauter de la viande, de la volaille et des champignons	Pour la fondue bourguignonne	

### GRAISSES SPÉCIALES/HUILES

Fritor RSPO-SG, Gastro-Frit	–	✓	✓✓	✓✓	✓✓
Oliodor	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
Extra Friture Plus	–	–	✓✓	–	–
Huile de friture Florin	–	–	✓✓	–	–

### HUILES/GRAISSES

Huile d'arachide	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
Huile de tournesol High Oleic	✓	✓	✓✓	✓	✓✓
Huile de tournesol	✓✓	✓✓	–	✓✓	–
Huile de tournesol délicatement vaporisée	✓✓	✓✓	–	–	–
Olimera, Mediterrana	✓✓	✓✓	–	✓✓	–
Huile d'olive	✓✓	✓✓	✓	✓✓	–
Huile de colza HOLL, Gastronova Soft	✓	✓	✓✓	✓	✓✓
Huile de colza	✓✓	✓✓	–	✓✓	–
Huile de colza délicatement vaporisée	✓✓	✓✓	–	–	–

✓✓ recommandé   ✓ recommandé avec réserve   – non recommandé

La gastronomie n'a jamais été aussi diversifiée – portée par de nouvelles tendances, des habitudes alimentaires en constante évolution et des attentes toujours plus élevées en matière de qualité. Les huiles et les graisses doivent également répondre aujourd'hui à des exigences accrues : elles doivent séduire par leur goût, prendre en compte les aspects sanitaires, être économiques et s'adapter à chaque usage. Florin offre la plus grande diversité sur le marché.

jusqu'aux produits qui conservent leurs qualités même à haute température.

Des graisses de friture particulièrement stables et économiques aux huiles aux compositions spécifiques en acides gras,

- Tous les produits certifiés Suisse Garantie sont pressés dans notre huilerie de Muttenz.
- Huiles pures haut de gamme ou mélanges sur mesure, notre assortiment s'adapte parfaitement aux besoins de chaque client.
- Avec Florin, les professionnels disposent de l'huile adéquate pour chaque usage.



# Petit. Grand. Réutilisable.

Des conditionnements adaptés aux besoins des cuisines professionnelles.

Box, bouteille ou conteneur réutilisable: Florin fait la différence non seulement par ses huiles, mais aussi par ses emballages – flexibles, pratiques et fiables dans toutes les situations.

Dans la cuisine professionnelle, la qualité de l'huile ne fait pas tout: le conditionnement approprié compte tout autant. Florin propose un large choix, de la bouteille pratique aux conteneurs réutilisables.

- Les boxes pratiques et très prisées sont disponibles en deux tailles. Qu'il s'agisse du format de 12 ou de 20 litres, elles sont solides, fiables et recyclables – des qualités indispensables au quotidien en restauration.
- L'assortiment est complété par de petits formats ainsi que par les conteneurs réutilisables «Topolino» et «Jumbolino» de Florin.

- Ces solutions réutilisables constituent le choix idéal face à des contraintes logistiques particulières, par exemple dans les régions de montagne, lorsque les besoins en volume sont élevés ou en cas de conditions de stockage spéciales. Vous profitez d'un service complet, sans tracas, avec livraison, reprise et nettoyage inclus.
- Quelle que soit la solution choisie, la livraison et la facturation sont toujours effectuées par le grossiste de confiance.



Bouteilles 0,5, 1, 2 et 3 l



Boxes 12 et 20 l



Topolino 145 kg Jumbolino 285 kg



# Huiles alimentaires et de friture

Florin propose une huile adaptée à chaque cuisine, de l'huile de colza suisse à l'huile d'arachide stable à la chaleur en passant par l'huile d'olive aromatique.

Conditionnement	Carton 12 x 0,5 l bouteille	Carton 12 x 1 l bouteille	Carton 6 x 2 l bouteille	Carton 4 x 3 l bouteille	Box 12 l	Box 20 l	Topolino 145 kg	Jumbolino 285 kg
NUMÉROS D'ARTICLES								
HUILES ALIMENTAIRES								
Huile d'arachide	-	4000	-	4200	4700	4600	1109	1102
Huile de tournesol	4114	4010	-	4407	4710	4610	1119	1112
Huile de colza Suisse Garantie	-	4030	-	4230	4730	4630	1139	1132
Huile d'olive Extra vierge	-	-	-	-	4755	-	1201	1202
Huile d'olive Riviera	-	-	-	-	4756	-	1194	1192
Olimera Colza et olive	4109	-	-	-	-	-	-	-
Huile de colza IP-SUISSE	4107	4028	-	-	-	-	1133	1174
Huile de tournesol IP-SUISSE	4126	-	-	-	-	4613	1179	1178
Mediterrana Olive et tournesol	-	4005	-	-	-	-	-	-
HUILES DE FRITURE								
Huile de tournesol High Oleic	-	-	-	-	4754	4655	1156	1155
Huile de colza HOLL Suisse Garantie	-	4038	4801	-	-	6001	1136	1135
Huile de colza HOLL	-	-	-	-	4737	4621	-	-
Oliodor Huile végétale idéale pour frire	-	-	-	-	4750	-	-	-
Extra Friture Plus Frire avec une stabilité extra longue	-	-	-	4403	-	4654	-	-
Florin Huile de friture Huile de friture universelle	-	-	-	-	-	4667	-	-
Gastronova Soft Suisse Garantie	-	-	-	-	-	6001	-	-



# Graisses et margarines

Dans le segment des graisses spéciales, Florin propose une gamme qui va bien au-delà des produits standards, par exemple une bonne graisse pour marinades, une crème sandwich onctueuse ou une graisse Gastro-Frit au goût raffiné.

Conditionnement	Carton 6 x 1 kg	Carton 2 x 2 kg	Box 20 l	Carton 20 kg	Box 12 l
NUMÉROS D'ARTICLES					
MARGARINES					
Goldina RSPO-SG	5119	-	-	-	-
Goldina 10 RSPO-SG avec 10 % de beurre	5125	-	-	-	-
GRAISSES DE FRITURE					
Fritor RSPO-SG Graisse végétale semi-liquide pour frire et rôtir	-	-	5324	-	-
Gastro-Frit avec graisse bovine, pour frire et rôtir	-	-	-	5307	-
GRAISSE POUR MARINADE					
Colza, hydrogéné	-	-	-	-	5198
CRÈME SANDWICH					
Crème sandwich Bettina RSPO-SG*	-	6013	-	-	-
Crème sandwich Bettina RSPO-SG* avec moutarde	-	6015	-	-	-
CRÈME À RÔTIR					
Oléine de beurre	Emballages disponibles sur demande				

\* Disponible sur demande en format 5 kg, 7,5 kg, 12,5 kg et 15 kg



# Expertise en matière grasses pour les boulangeries et l'industrie

Hydrogénées, moussées ou mélangées : les boulangeries et l'industrie trouvent chez Florin des graisses spéciales répondant aux plus hautes exigences. Produites de manière responsable et accompagnées dans le cadre d'un partenariat.

Conditionnement	Carton 20 kg	Emballage 5 kg	Emballage 10 kg
NUMÉROS D'ARTICLES			
<b>GRAISSE DE BOULANGERIE</b>			
Colza Tournesol, hydrogénée	5741	–	–
Karité, moussée	6210	–	–
<b>MARGARINE DE BOULANGERIE</b>			
Colza Tournesol Olive, hydrogénée	–	6072	–
Colza Olive, hydrogénée	–	6078	–
<b>GRAISSE DE LAMINAGE</b>			
Graisse pour pâte feuilletée RSPO-SG	–	–	6202
Graisse pour pâte feuilletée Karité	–	6208	–
Graisse pour pâte feuilletée Suisse Garantie, hydrogénée	–	6234	–
<b>MARGARINE POUR LAMINAGE</b>			
Blitz Colza Olive, hydrogénée*	–	5439	–
16 RSPO-SG*	–	5101	–
Colza Olive, hydrogénée*	–	6080	–
BIO Bourgeon Lec RSPO-SG*	–	6216	–
<b>MARGARINE POUR PÂTISSERIE</b>			
De Luxe non PO, hydrogénée	–	6229	–

\* Disponible en plaques de 2 kg sur demande



Carton 20 kg



Emballage 5 kg

Conditionnement	Carton 20 kg	Carton 25 kg	Emballage 5 kg	Emballage 10 kg
NUMÉROS D'ARTICLES				
<b>GRAISSE VÉGÉTALE</b>				
Huile de coco	–	5909	–	–
Huile de coco hydrogénée 36/38°	–	5914	–	–
Graisse triplet, non hydrogénée	–	5813	–	–
Huile de palme non moussée RSPO-SG	–	5811	–	–
Huile de palme moussée RSPO-SG	5814	–	–	–
Mélange de palme RSPO-SG	–	5821	–	–
Stéarine de palme RSPO-SG	–	5815	–	–
Huile de palmiste RSPO-SG	–	5817	–	–
Stéarine de palme BIO Bourgeon RSPO-SG	–	5819	–	–
Mélange de colza 100, hydrogéné, moussé	5832	5830	–	–
<b>MATIÈRE GRASSE POUR CRÈME À FOUETTER</b>				
Matière grasse pour crème à fouetter	Conditionnements disponibles sur demande			
<b>MATIÈRE GRASSE POUR PÂTE</b>				
Matière grasse pour pâte à gâteau BIO Bourgeon RSPO-SG	–	–	–	6212
Matière grasse pour pâte coco palme RSPO-SG	–	–	–	5744
Graisse pour pâte à pizza BIO Bourgeon RSPO-SG	–	–	–	6243
Graisse universelle V RSPO-SG	–	–	–	5738
Graisse pour pâte colza olive, hydrogénée	–	–	–	5742
<b>MARGARINE POUR PÂTE</b>				
Floristar, non hydrogénée, végétale RSPO-SG	–	–	5520	–



Carton 20 kg



Carton 25 kg



Emballage 5 kg



*Florin SA  
Hofackerstrasse 54  
CH-4132 Muttenz*

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

*Téléphone +41 (0) 61 466 22 22  
E-Mail [florin.ag@florin-ag.ch](mailto:florin.ag@florin-ag.ch)*