

Nutriswiss AG, Lyss:

# Des huiles et des graisses de haute qualité pour de vraies émotions gustatives

En gastronomie, les huiles et les graisses jouent un rôle déterminant: elles sont des vecteurs de goût importants, et garantissent la réussite des recettes au four et à la poêle. La société Nutriswiss, basée à Lyss en Suisse, est active dans le domaine des huiles et des graisses depuis plus de 100 ans. Au cours des douze dernières années, Nutriswiss s'est imposée comme le leader du marché des graisses alimentaires dans le secteur de la restauration avec sa marque Belfina, et a ainsi trouvé sa place.

Qu'est-ce qui fait un bon produit, qu'est ce qui est différent aujourd'hui, et comment une huile peut-elle être durable? Réponses par Tomás Fleischmann, Directeur des Ventes Gastronomie, et Rüdiger Wendt, Responsable Marketing et Vente B2C pour la Suisse chez Nutriswiss, qui, ensemble, ont créé avec succès le segment Gastronomie et Commerce de détail.

Rüdiger Wendt (à gauche) et Tomás Fleischmann (à droite) travaillent chez Nutriswiss AG depuis 12 ans et ont créé ensemble avec succès le segment Gastronomie et Commerce de détail.

**Nutriswiss distribue des produits à la fois sous la marque Nutriswiss et la marque Belfina. Quelles sont les différences et les caractéristiques de chaque gamme?**

**Tomás Fleischmann:** Les chefs et les restaurateurs sont confrontés chaque jour au défi de concevoir un repas à la fois unique, sain et savoureux. Avec nos huiles et nos graisses, ils ont à leur côté un partenaire fiable. Ils bénéficient avec Belfina de graisses alimentaires de haute qualité, et ont également à leur disposition les huiles traditionnelles de la marque Nutriswiss. Pour chaque besoin, pour chaque goût, pour chaque application, il existe un produit adapté. La gamme Belfina propose différentes crèmes à rôtir, avec ou sans beurre, plusieurs margarines, ainsi que des graisses de porc et de bœuf. Notre crème à rôtir Belfina Classic est particulièrement appréciée. Mais nous accordons également une grande valeur au caractère régional et suisse: tout à fait d'actualité et traditionnelle, notre huile à rôtir Belfina au beurre d'Appenzell par exemple, est enrichie - comme son nom l'indique - avec du beurre frais de montagne.

La gamme d'huiles Nutriswiss vient compléter notre assortiment. Elle comporte des huiles de tournesol et de tournesol High Oleic, des huiles de colza et d'arachide. Mais nous proposons aussi du colza suisse HOLL (High Oleic Low Linolenic): c'est une huile alimentaire saine et de haute qualité avec une teneur élevée en acides gras riches et insaturés. Je suis heureux sur le terrain de pouvoir conseiller nos clients sur les produits qui les intéressent.

**La gamme Gastronomie existe déjà depuis quelques années - qu'est ce qui est différent aujourd'hui?**

**Tomás Fleischmann:** Notre service Recherche & Développement travaille en permanence pour suivre les tendances de la gastronomie. En étroite collaboration avec nos clients, nous développons de nouvelles solutions innovantes et sur mesure,



La large gamme Belfina propose des solutions haut de gamme pour les applications les plus diverses en cuisine professionnelle.

©Pat Lerch



spécialement adaptées aux exigences des grandes cuisines. Notre large gamme est appréciée dans la restauration car elle convient à toutes les applications. Malgré des certifications reconnues, l'huile de palme n'a pas une très bonne image auprès des consommateurs. La restauration a besoin d'alternatives. Nous pouvons y répondre. Nos produits sont exempts d'huile de palme depuis déjà plusieurs années. Entre temps, notre assortiment s'est élargi à des alternatives purement végétales. De nombreux restaurateurs nous ont fait part du fait que leurs clients exigent de plus en plus souvent des plats végétariens et véganes. Nous leur fournissons les matières grasses adaptées à la préparation de ces menus.

**Nutriswiss élabore elle-même ses huiles et ses graisses, et poursuit sa propre stratégie d'approvisionnement. En quoi est ce important?**

**Rüdiger Wendt:** Sur notre site ultramoderne de Lyss, nous transformons et modifions un grand nombre d'huiles et de graisses différentes. Une grande partie,

Tous les produits Belfina sont disponibles chez les grossistes dans les formats courants de 1, 12 et 20 litres.



©Pat Lerch

**Belfina Gastrosoft Friture: une huile de friture haute performance très appréciée.**

et notamment les huiles de colza et de tournesol, provient de cultures locales. Notre diversité de moyens et de compétences nous permet de plus en plus de proposer à notre clientèle un pur produit «Swiss Made». Pour les matières premières en provenance du monde entier, cependant, nous nous appuyons sur des contrats avec des partenaires de longue date, nous utilisons nos propres containers alimentaires et avons mis en place une traçabilité complète. Nous pouvons ainsi garantir à nos clients des huiles et des graisses d'une grande pureté et de la meilleure qualité.

**Pour les huiles et les graisses aussi, la durabilité joue un rôle de plus en plus important – qu'en pensez-vous, comment percevez-vous ce phénomène et quelles mesures Nutriswiss prend-elle?**

**Rüdiger Wendt:** Le développement durable est un sujet complexe, et essentiel en ce qui concerne les huiles et les graisses. La restauration aujourd'hui accorde de plus en plus d'attention à leur origine, et cherche à utiliser davantage de produits durables. Pour tous nos produits, au-delà de leur qualité et leur fonctionnalité, l'accent est mis sur une gestion responsable des personnes, des ressources et de l'environnement. Notre production est d'ores et déjà indépendante des énergies fossiles, et notre volonté est également de continuer à minimiser les émissions de CO<sub>2</sub> de nos sites et de notre logistique. Ceci afin de rendre notre production climatiquement neutre et nos produits le plus durable possible d'ici 2030.

[www.nutriswiss.ch/de/gastronomie](http://www.nutriswiss.ch/de/gastronomie)  
[www.gastro.Belfina.ch](http://www.gastro.Belfina.ch)