

Bingil

CATALOGUE 2024

Bingil

Bingil
Professionnel

Bingil





Notre HISTOIRE

L'histoire de Lognib Food est avant tout celle d'une famille. L'aventure commence en 1988 lorsque notre grand-père Huseyin GULTEKIN crée Firat Food, une société spécialisée dans la vente de produits de première nécessité à destination du commerce ethnique. Son ambition : proposer des aliments de qualité et accessibles au plus grand nombre.

Depuis sa fondation, Firat Food a connu une croissance constante. Elle compte désormais 280 salariés et dispose de plus de 4000 références dans son catalogue. Notre solide expérience et notre bonne connaissance du métier acquis durant ces trente années, se sont transmis jusqu'à la troisième génération aujourd'hui aux commandes.

Il y a une dizaine d'années, Firat Food opère un tournant stratégique et décide d'élargir sa cible et sa gamme de produits. Cette croissance de nos activités débouche en 2017 sur la création d'une filiale exclusivement consacrée aux produits de base: Lognib Food.

Lognib Food s'adresse aujourd'hui aux quelque 68 millions de consommateurs français, particuliers et professionnels. Malgré ce changement de dimension, nos équipes demeurent toutefois fidèles à la recette qui a fait notre succès: conserver cet esprit familial qui nous permet de rester en phase avec les attentes de nos clients pour mieux satisfaire leurs besoins.



BINGOIL

À PROPOS DE NOUS

Créée en 2014, Bingoil est une marque d'huiles végétales aujourd'hui rattachée à Lognib Food dont elle constitue la gamme phare.

Bingoil a été lancée pour répondre à la demande croissante de nos clients sur cette catégorie de produits, mais aussi pour rompre une situation de quasi-monopole sur un marché français de l'huile végétale autrefois concentré entre seulement quelques acteurs.

Objectif: offrir de nouvelles alternatives aux consommateurs.

Avec Bingoil, Lognib Food propose aux clients de la grande distribution ainsi qu'aux professionnels de la restauration, ses bouteilles d'huiles de tournesol, colza, arachide, soja, et maïs, disponibles sous différents formats et à des prix parmi les plus bas du marché.

Bingoil, c'est enfin l'assurance de la qualité. Nos huiles végétales proviennent exclusivement de productions européennes choisies avec soin. De la sélection de la graine jusqu'au raffinage et à l'embouteillage, les références que nous commercialisons respectent un cahier des charges précis et extrêmement exigeant.



Notre VISION

En 2018 et seulement 4 années après sa création, Bingoil représentait déjà 10% de la consommation d'huile végétale en France. Pour 2019, la marque prévoit une nouvelle hausse de ses ventes de près de 25% sur un an.

Ces premiers chiffres encourageants obtenus presque exclusivement par le jeu du bouche-à-oreille, confirment la valorisation positive que nos clients font de la qualité et l'accessibilité de nos produits.

Mais Lognib Food voit encore plus loin et cherche à accroître la notoriété de Bingoil.

Objectif : devenir un acteur majeur de l'huile végétale en France à horizon 2020, ainsi qu'une marque puissante et durablement implantée sur le marché national.





L'huile de cuisine raffinée Bingoil est obtenue à partir de graines de tournesol de la plus haute qualité et est produite à l'aide des technologies les plus récentes.



0,85L

Huile de Tournesol

- Colis : 15
Litre : 12,75
- Palette : 54
Litre : 688,5
- Camion : 33
Litre : 22,720



1L

Huile de Tournesol

- Colis : 15
Litre : 15
- Palette : 45
Litre : 675
- Camion : 33
Litre : 22,275



2L

Huile de Tournesol

- Colis : 8
Litre : 16
- Palette : 48
Litre : 768
- Camion : 33
Litre : 25,344



20L

Huile de Tournesol PRO

- Colis : 1
Litre : 20
- Palette : 33
Litre : 660
- Camion : 33
Litre : 21,780



10L

Huile de Tournesol PRO

- Colis : 2
Litre : 20
- Palette : 36
Litre : 720
- Camion : 33
Litre : 23,760



4,5L

Huile de Tournesol

- Colis : 3
Litre : 13,5
- Palette : 44
Litre : 594
- Camion : 33
Litre : 19,602



5L

Huile de Tournesol

- Colis : 3
Litre : 15
- Palette : 47
Litre : 705
- Camion : 33
Litre : 23,265



10L

Huile de Tournesol

- Colis : 2
Litre : 20
- Palette : 36
Litre : 720
- Camion : 33
Litre : 23,760

CONSEILS D'UTILISATION:

Température maximale recommandée: 180°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température.
Tester l'huile avec un testeur après chaque service pour ne pas dépasser le seuil légal de 28% de composées polaires.



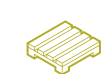


Huile d'olive Vierge Extra



Colis : 15

Litre : 15



Palette : 55

Litre : 825



Camion : 30

Litre : 23,925



Huile de Grignons d'olive



Colis : 3

Litre : 15



Palette : 60

Litre : 900



Camion : 33

Litre : 29,700

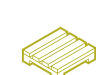


Huile de Grignons d'olive



Colis : 12

Litre : 12



Palette : 50

Litre : 600



Camion : 33

Litre : 19,800

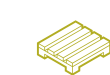


Huile d'olive Vierge Extra



Colis : 3

Litre : 15



Palette : 60

Litre : 900



Camion : 29

Litre : 26,100






Bing+il

L'huile de colza se marie aux légumes crus et cuits, aux salades croquantes et aux tartares de poissons. À chaud, elle peut aussi bien se cuisiner dans des cakes, pâtisseries ou viandes rôties (à cuisson douce <180°C)






Huile de colza Raffinée

-  **Colis : 15**
Litre : 15
-  **Palette : 48**
Litre : 720
-  **Camion : 33**
Litre : 23 760



Huile de colza Raffinée

-  **Colis : 3**
Litre : 15
-  **Palette : 52**
Litre : 900
-  **Camion : 33**
Litre : 25 740



Nos MATERIAUX



BARIL ET MULTIBOX

La multibox est un contenant en plastique, destiné aux transports et au stockage de liquides sûrs.

FLEXITANK

Nos véhicules-citernes de la production européenne sont fabriqués en inox spécial alimentaire.

Tous les réservoirs ont une isolation thermique qui permet de maintenir la température souhaitée, et si nécessaire, vous pouvez chauffer ou refroidir la cargaison pendant le transport.



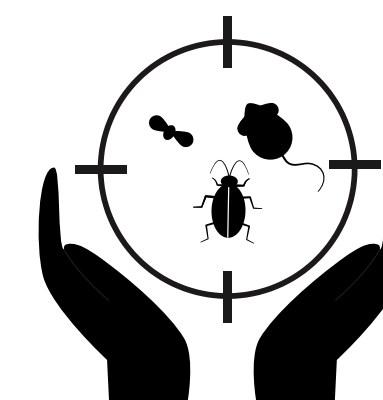
Nos PRÉCAUTIONS

Nous assurons l'hygiène et la sécurité alimentaire de nos productions par rapport aux dangers microbiologiques, physiques, chimiques et le danger allergène.

Pour le Plan de Maîtrise Sanitaire, nous disposons des éléments suivants:



Plan HACCP à jour



Lutte contre les nuisibles

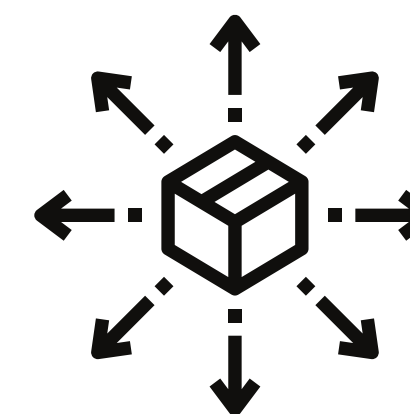


Plan de nettoyage

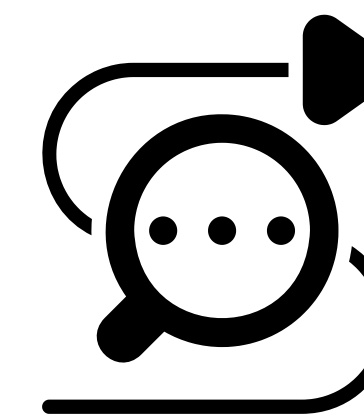
mais aussi...



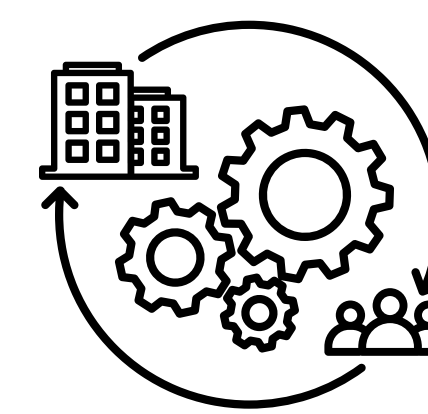
La conformité des étiquetages, par rapport à la réglementation en vigueur.



Procédure de gestion des retraits, rappels des produits.



La traçabilité des produits.



Un système / organisation de gestion de crise

L'évaluation de la conformité demeure notre priorité et c'est la raison pour laquelle l'huile de tournesol 100% raffinée **BINGOIL** répond aux exigences d'une norme.

 **FSSC 22000**

