



Foodservice  
Culinair  
assortiment

Add a pinch of Apollo



PROUD MEMBER OF



# Index

<b>Inleiding</b>	<b>3</b>
<b>Apollo Essential</b>	<b>4</b>
Seasonings	5
Glaze	6
Textures	6
Glaze en mayo	7
<b>Apollo Professional</b>	<b>8</b>
Herbs & Spices	8
Saltwell	13
Marinades	16
Dressings & Cold Sauces	17
Wok & BBQ Sauces	18
Culinary Sauces	19
<b>Assortimentsoverzicht</b>	<b>20</b>
<b>Contact Foodservice team</b>	<b>23</b>



## Solina

# We make food matter...



...for **people** and the **planet**  
to be the leading **partner**  
constantly rethinking  
culinary food **solutions**  
and **products**

Ga voor receptinspiratie, trends en praktische tips naar  
[apollofood.eu](https://apollofood.eu)

Een chef werkt alleen met de allerbeste ingrediënten – en terecht. Of het nu gaat om een horecazaak, cateringbedrijf of grootkeuken: Apollo is de partner voor alle culinaire ondersteuning zoals kruiden, specerijen, bouillons, sauzen en andere smaakmakers die chefs in staat stellen nieuwe creaties te ontwikkelen op een duurzame manier.

Add a pinch of... is een universele uitspraak binnen de Foodservice. 'Het vleugje' karakter met Apollo laat alle **ruimte voor culinaire creativiteit**:

A pinch of **Apollo Essential** is de verrassing in elke keuken. Vernieuwde convenience met intense en complexe smaaktoetsen die elke chef naar een hoger niveau tilt.

A pinch of **Apollo Professional** staat garant voor onmisbare grondstoffen vevat in een brede waaier aan culinaire hulpmiddelen voor elke chef.

Interesse? Kijk snel hoe wij jou kunnen helpen.

**We make food matter.**

*Het Foodservice Team*



# Apollo ESSENTIAL

Apollo Essential helpt de veeleisende chef met unieke smaakverrijkers.

Dankzij de intensiteit en complexiteit in smaken zijn ze breed inzetbaar als smaakverrijker in elk gerecht. Gebruik 50 g/l voor een bouillon, of 30 g/l als smaakmaker.

De verfijnde Aziatisch geïnspireerde smaken zorgen voor die umami touch in elk type keuken. Onze Apollo Essential bouillons zijn MSG- en glutenvrij.

- Zeer veelzijdige, gemakkelijk inzetbare basis.
- Zorgt voor een gebalanceerde smaak in uw gerechten en bereidingen.
- MSG & Glutenvrij.
- Laag in zoutgehalte.
- Ook geschikt voor: marinieren, lakken, als smaakmaker in koude en warme bereidingen.
- Inzetbaar bij Aziatische gerechten, maar zeker ook als basis bij klassiekers.
- 1 kg = 20 à 30 liter bouillon.
- Vegan geschikt (met uitzondering van de Vleesbouillon).



MISO BOUILLON  
Asian style  
Gewicht: 1 kg

GROENTEBOUILLON  
Asian style  
Gewicht: 1 kg

VLEESBOUILLON  
Asian style  
Gewicht: 1 kg

Ga voor receptinspiratie, trends en praktische tips naar  
[apollofood.eu](http://apollofood.eu)

## Apollo Essential Knoflookpuree

Een smaakvolle puree van verse knoflook,  
ideaal voor het verrijken van elk gerecht

KNOFLOOKPUREE  
Gewicht: 1 kg





## Apollo Essential Glace

- Gastronomische kwaliteit
- Pure, intense smaak
- Geringe, nauwkeurige dosering
- Hoge opbrengst
- Glutenvrij, lactosevrij, MSG vrij

- Breed toepasbaar: zowel warm als koud, zowel puur als in bereidingen
- Om vlees, vis of groenten te lakken
- Als algemene smaakversterker
- Op basis van verse ingrediënten

Add a pinch of Apollo  
in een **handige  
doseerfles**



## Apollo Essential Glaze en special Mayo

Verrassende smaken in je finishing touch.



## Textures

### Apollo Essential Vloeibare Roux

Onze vloeibare roux is de favoriet van de Apollo chefs.

Deze unieke binder is vrij van palmolie, gluten én allergenen. Dankzij de vloeibare structuur is de roux makkelijk inzetbaar en oplosbaar. Als chef kan je dus rekenen op een optimale binding in alle omstandigheden.

De vloeibare roux verliest bovendien geen structuur bij het invriezen of vacuumbereiden bij een temperatuur hoger dan 90°C

- ✓ Palmolievrij
- ✓ Glutenvrij
- ✓ Allergenvrij



APOLLO  
VLOEIBARE ROUX  
2.121



MAYO TRUFFEL  
250 ml



MAYO SAFFRAAN-CITROEN  
250 ml



MAYO PEPPADEW  
250 ml



MAYO 3 MOSTERDS  
250 ml



## Apollo Professional Herbs and Spices melanges



**KRUIDEN  
MELANGE VIS**  
Gewicht: 550 g



**BOURGUIGNONNE  
KRUIDENMELANGE**  
Gewicht: 500g



**TACO  
MELANGE**  
Gewicht: 550 g



**MELANGE  
KRUIDENBOTER**  
Gewicht: 500 g



**CAJUN  
KRUIDENMELANGE**  
Gewicht: 700 g



**KERRIEMELANGE  
MADRAS**  
Gewicht: 450 g



**PIRI -PIRI  
KRUIDENMELANGE**  
Gewicht: 375 g



**KRUIDENMELANGE  
NASI**  
Gewicht: 575 g

## Melanges

Apollo is de expert  
in melanges

Apollo brengt de beste ingrediënten van over de hele wereld samen in uitgekiende mixen die passen bij de smaken en wensen van de professionele keuken van vandaag. Van Europees tot Aziatisch, van Provençaals tot Mexicaans... met de Apollo Professional kruidenmelanges haal je eenvoudig alle smaken en geuren van de wereld naar jouw keuken. En met de handige duurzame strooibussen voeg je in een handomdraai de beste kruiding toe aan jouw creaties. Dat ruikt en smaakt naar topkwaliteit!

# Apollo PROFESSIONAL

Met Apollo Professional combineer je smaak, kwaliteit en efficiëntie.

In de Apollo Professional lijn vind je:

- Kruiden melanges
- Kruiden classics
- Cold Sauces
- Dressings
- Wok & BBQ Sauces
- Culinary Sauces

Ga voor receptinspiratie, trends en praktische tips naar  
[apollofood.eu](http://apollofood.eu)

## Apollo Professional Bretoense Vissoep



**BRETOENSE  
VISSOEP**  
Gewicht: 3 kg



## Apollo Professional Herbs and Spices melanges



GYROS MELANGE  
Gewicht: 500 g



DIPPER ITALIAANS  
MET KAAS  
Gewicht: 500 g



TOSCAANSE MELANGE  
Gewicht: 500 g



PROVENÇAALSE MELANGE  
Gewicht: 130 g



KNOFLOOK  
PEPER  
Gewicht: 600 g



KRUIDENMIX FLORENCE  
Gewicht: 550 g



RAS EL HANOUT  
Gewicht: 220 g



PULLED PORK/BEEF/CHICK  
Gewicht: 650 g



KIPKRUIDEN  
Gewicht: 750 g



SHOARMA MELANGE  
Gewicht: 550 g



TANDOORI MELANGE  
Gewicht: 500 g

## Apollo Professional Citroenpeper

Met citroenpeper geef je al je gerechten een extra smaakdimensie. Een onmisbare alleskunner die zich in iedere keuken thuis voelt!

CITROENPEPER  
Gewicht: 500 g

Ontdek de verfijnde combinatie van de rasp van frisse citroenschil en de pittigheid van kwalitatieve peper. Met de frisse en krachtige smaak tilt het ieder gerecht (vlees, vis, groenten, salades) eenvoudig naar hoger niveau. Hoe internationaal je ook kookt, citroenpeper is een trouwe gast in jouw professionele keuken.



BBQ BEEF RUB  
Gewicht: 580 g



ITALIAANSE KRUIDEN  
Gewicht: 175 g



PEPPER AND SALT MIX  
Gewicht: 800 g



BRUSCHETTAMIX  
Gewicht: 350 g



AMERICAN STEAKKRUIDEN  
Gewicht: 300 g

## Apollo PROFESSIONAL





# Apollo Professional Herbs and Spices

## Classic

Klassieke kruiden en specerijen, onmisbaar in elk type keuken.



ZEEZOUT MOLEN  
Gewicht: 6 x 115 g



PEPER ZWART MOLEN  
Gewicht: 6 x 45 g



PEPER ZWART HEEL  
Gewicht: 450 g



PEPER VIERSEIZOENEN  
Gewicht: 400 g



PEPER ZWART GEMALEN  
Gewicht: 460 g



PEPER ZWART STEAK  
Gewicht: 400 g



KOMIJN GEMALEN  
Gewicht: 410 g



PAPRIKA EDELSUSS  
Gewicht: 450 g



PEPER WIT GEMALEN  
Gewicht: 435 g



PEPER WIT HEEL  
Gewicht: 500 g



TIJM HEEL  
Gewicht: 130 g



KURKUMA GEMALEN  
Gewicht: 400 g



NOOTMUSKAAT GEMALEN  
Gewicht: 450 g



GEMBERWORTEL GEMALEN  
Gewicht: 300 g



KNOFLOEKPOEDER  
Gewicht: 360 g



KANEELPIJPJES CEYLON  
Gewicht: 150 g

## Apollo Professional Saltwell

35% minder Natrium,  
zonder verlies in smaak!

De combinatie van de van nature aanwezige mineralen in Saltwell geven Saltwell een zachte zout smaak die zeer goed vergelijkbaar is met de smaak van keukenzout. Het natrium gehalte van het natuurlijk gewonnen saltwell is 35% lager dan van natuurlijk gewonnen keukenzout.



SALTWELL ZOUT  
Gewicht: 500 g



JAPANESE  
KRUIDENMELANGE  
Gewicht: 330 g



KRUIDENMELANGE  
VOOR GEHAKT  
Gewicht: 280 g



KRUIDENRUB VOOR  
BARBECUE-GRILL  
Gewicht: 270 g

## Apollo Professional No Added Salt

Het zoutgehalte in je recepten hou je volledig onder controle met de No Added Salt kruidenmengelingen van Apollo. Wij voorzien de pure smaak van kruiden, jij beslist hoeveel zout je toevoegt.

Scan hier de Qr code  
voor meer informatie  
en het totale productoverzicht





## Onze Solina doelstelling:

zorgt voor een dagelijks gespreksonderwerp bij onze werknemers:

Hoe zorgen we voor een positieve impact op de gezondheid en het klimaat doorheen de volledige voedingsketen?

Hoe maken we de beste keuze in de selectie en aankoop van onze grondstoffen?



## WE MAKE FOOD MATTER

for people and the planet

Wat kunnen we doen om deze grondstoffen op de meest correcte manier te verwerken van ontwikkeling tot productie? Van de boer tot bij de consument?

Wat doen wij in de relatie met onze leveranciers en partners om dit alles te realiseren op een transparante manier doorheen de keten?

Voor meer info:



**Ellen Madsen**  
Sustainability Director

"Duurzaamheid is een **integraal onderdeel** van ons bedrijf. We hebben een duidelijke visie met concrete **doelstellingen** die we willen halen – deze zijn te vinden op onze website."



**Brecht D'hont**  
Sustainability Transformation Manager

"Het is mooi om te zien hoe meer en meer klanten kiezen voor de gezondere en meer **duurzame oplossingen** die we aanbieden. Het is duidelijk dat dit niet enkel belangrijk is voor ons, maar ook voor onze **klanten en de consument**, waardoor we nauw kunnen samenwerken."



**Frédéric Egerickx**  
Foodservice Manager Central Europe

"Met onze sterke focus op **innovatie**, willen we inspelen op de noden van onze klanten, om oplossingen te ontwikkelen die **smaakvol, gezond** en **duurzaam** zijn."



- Duurzame oogst en productie met goede arbeidsomstandigheden en impact op het milieu
- Hoogste R&D normen om langs innovatie een meerwaarde te bieden voor elke Chef
- Lokaal gemengd en verpakt in een 100% recycleerbare handige strooibus of grootverpakking

Solina is lid van 'Sustainable Spice Initiative'



## Duurzame verpakking

- ✓ 100% recycleerbare verpakkingen
- ✓ Gebruik van gerecycleerd materiaal
- ✓ Verkleinen van de afvalberg
- ✓ Minder energie bij de productie van de verpakking
- ✓ Minder CO2-uitstoot

### R-PET (= gerecycled PET)

Milieuvriendelijk en duurzame oplossing  
Recyclebaar

### Verkrijgbaar in:

Strooibus 450 ml  
Strooibus 620 ml  
Strooibus 850 ml

### Dop:

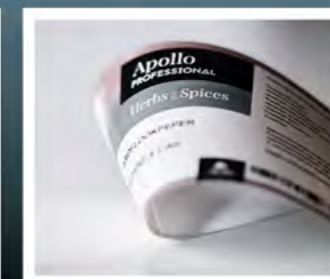
Monomateriaal pet seal  
recyclebaar

### Seal van monomateriaal

Volledig recyclebaar  
Hetzelfde materiaal als de verpakking

### Aqualine etiket

Hygiënisch en recyclebaar  
Makkelijker te verwijderen





# Nieuw Professional Marinades

Aromatische oplossingen om menu's te verrijken

Van hapjes tot bereide gerechten: toast, groenten, zetmeelhoudende producten, vlees, vis, sauzen, broodjes.

KNOFLOOK PETERSELIE 950 ml

TOMAAT EN PAPRIKA 950 ml

ROZEMARIJN CITROEN 950 ml

TOMAAT, TIJM EN BASILICUM 950 ml

CURRY KOKOS CITROENGRAS 950 ml

*Les Intenses*



Nieuw!

Add a pinch of Apollo  
in een **handige**  
doseerfles



## Voordelen

- Valoriseren van bereidingen
- Aromatische intensiteit versus garnering
- Kwalitatieve producten
- Perfecte coating van bereidingen
- Tijdbesparend, veelzijdig gebruik
- Economische oplossing
- Geen verspilling, directe beschikbaarheid
- Personalisering van uw recepten

## Praktisch

- Gebruiksklaar
- In koude of warme bereidingen
- Gemakkelijk in gebruik

## Toepassing

- Geeft karakter aan uw gerechten
- Brengt een laatste, verfijnde toets aan al uw bereidingen
- Vereist geen toegevoegd vet of zout

# Apollo PROFESSIONAL Dressing

Met de basisdressing Oliva creëer je in een handomdraai jouw signature dressing. Een heerlijk lichte zuivelbasis waar je zelf je accenten kan aan toevoegen.

DRESSING BASIS OLIVA 2 l

DRESSING DILLE MOSTERD 670 ml

DRESSING VINAIGRETTE 670 ml



# Apollo Professional Cold Sauces



WHISKEY COCKTAILSAUS  
670 ml



HONING MOSTERDSAUS  
670 ml



RAVIGOTTESAUS  
670 ml



TOMATENCHUTNEY SAUS  
670 ml



KNOFLOOKSAUS  
670 ml



DILLESAUS  
670 ml



PIRI PIRISAUS  
670 ml



MAYO TRUFFEL  
670 ml



## Apollo Professional Wok sauces

Smaken uit de wereldkeuken of net dicht bij ons. Deze Apollo sauzen in een handige knijpfles, kan je zowel warm als koud gebruiken. Al onze woksaus zijn bovendien ook **vegan!**



WOKSAUS SWEET & SOUR  
960 ml

WOKSAUS HOT & SPICY  
960 ml

WOKSAUS TERIYAKI  
960 ml

WOKSAUS OOSTERSE SESAM  
960 ml

WOKSAUS HOISIN  
960 ml

WOKSAUS SZECHUAN  
960 ml

## Apollo Professional BBQ Sauces



CHIPOTLE BBQ SAUCE  
670 ml



BARBECUESAUS  
670 ml



BOURBON WHISKEY  
BBQ SAUS  
670 ml



PULLED PORK BBQ SAUS  
670 ml

## Apollo PROFESSIONAL Culinaire Sauzen

JUSSAUS  
1 kg

HOLLANDAISESAUS  
1 kg

TORTILLASAUZ  
700 g

DEMI GLACE  
1 kg

CHAMPIGNONROOMSAUS  
1 kg

PEPERROOMSAUS  
1 kg

STROGANOFFSAUS  
1 kg

BEARNAISESAUS  
1 kg



## De smaakvolle basis in iedere keuken

**Klassieke basissauzen** in handige stazakken. Geen tijdverlies in de keuken, onze culinaire sauzen zijn meteen klaar voor gebruik. Hun **smaak** en **textuur** blijft bovendien uiterst **stabiel** bij het **opwarmen** en **afkoelen**. Betrouwbare kwaliteit voor de professionele keuken.



Diepvries en bain-marie stabiel  
Natuurlijk kookproces met Hotfill technologie  
Duurzame en handige schenkverpakking  
Terug koelen na opwarmen in gesloten verpakking  
zonder kwaliteitsverlies  
MSG - en glutenvrij



# Bestel eenvoudig

Onze producten zijn verkrijgbaar via de foodservice groothandel. Wil je Apollo producten bestellen? Neem vandaag nog contact op met je Solina contactpersoon.



APOLLO PROFESSIONAL HERBS AND SPICES 'STROOIBUSSEN'			
Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Aardappelmix ui/bieslook	700 g	Kurkuma gemalen	400 g
American steakkruiden	300 g	Laos gemalen	270 g
Basilicum gesneden	130 g	Laurierblad	35 g
Bbq beef rub	580 g	Maanzaad blauw	560 g
Bbq rib rub	500 g	Mosterdzaad geel	600 g
Bbq seafood rub	600 g	Nasi melange	575 g
Bieslook tubulair	40 g	Nootmuskaat gemalen	450 g
Bourguignonne melange	500 g	Nootmuskaat heel	450 g
Bourguignonne melange D	500 g	Oregano gesneden	70 g
Bruschettamix	350 g	Pangang kruidenmix	600 g
Cajun melange	700 g	Paprika edelsuss	450 g
Chilli pepperstripes	35 g	Patat melange	800 g
Chili seasoning gemalen USA style	500 g	Peper rose heel	200 g
Chillies gemalen	400 g	Peper vier seizoenen	400 g
Chinees vijfkruidenpoeder	350 g	Peper wit gemalen	435 g
Citroenpeper	600 g	Peper wit heel	500 g
Citroenzuur	600 g	Peper wit steak	500 g
Dilletoppen	100 g	Peper zwart gemalen	460 g
Dipper Italiaans met kaas	500 g	Peper zwart heel	450 g
Dipper Sicilliaans	300 g	Peper zwart steak	400 g
Dipper Toscaans	375 g	Peper zwart gestoten fijn D	400 g
Foelieblad heel	165 g	Pepper and salt mix	800 g
Gemberwortel gemalen	300 g	Peterselie	70 g
Gumbo cajun melange	700 g	Piri piri melange	375 g
Gyros melange	500 g	Provençalse melange	130 g
Italiaanse kruiden	175 g	Pulled pork/beef/chicken	650 g
Jeneverbessen	300 g	Rozemarijn gehakt	250 g
Kaneel gemalen	400 g	Sereh gemalen	300 g
Kaneelpijpjes Ceylon	150 g	Sesamzaad gepeld	500 g
Kardamom groen heel	300 g	Shoarma melange	550 g
Kerriepoeder madras	450 g	Sparerib marinade (droog)	525 g
Kerriepoeder massala	400 g	Speculaaskruiden	420 g
Kipkruiden	750 g	Spicemix smokey chipotle	700 g
Knoflookgranulaat	500 g	Taco melange	550 g
Knoflookpeper	600 g	Tandoori melange	500 g
Knoflookpoeder	360 g	Tijm heel	130 g
Komijnzaad gemalen	410 g	Toscaanse melange	500 g
Komijnzaad heel	350 g	Uienpoeder	400 g
Korianderzaad gemalen	300 g	Vanillestokjes	50 g
Korianderzaad heel	250 g	Venkelzaad heel	340 g
Kruidenboter melange	500 g	Viskruiden	550 g
Kruidenmix Florence	550 g	Vleeskruiden bradino	800 g
Kruidnagelen gemalen	450 g	Zeezout grof	950 g
Kruidnagelen heel	320 g		

APOLLO PROFESSIONAL MARINADES			
Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Knoflook Peterselie	950 ml	Tomaat, tijm en Basilicum	950 ml
Tomaat en Paprika	950 ml	Curry kokos citroengras	950 ml
Rozemarijn Citroen	950 ml		

APOLLO PROFESSIONAL HERBS AND SPICES 'MOLENS'			
Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Peper 4 seizoenen (6 stuks)	55 g	Zeezout (6 stuks)	115 g
Peper zwart (6 stuks)	45 g		

APOLLO PROFESSIONAL 'NO ADDED SALT'			
Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Bourguignonne kruidenmelange	300 g	Kruidenmelange voor vis	155 g
Cajun kruidenmelange	290 g	Kruidenmelange voor vlees	290 g
Japanse kruidenmelange	330 g	Kruidenrub voor barbecue-grill	270 g
Kerriemelange madras	300 g	Melange voor kruidenboter	320 g
Knoflookpeper	340 g	Piri piri kruidenmelange	280 g
Kruidenmelange voor gehakt	280 g	Sate kruidenmelange	400 g
Kruidenmelange voor groenten	230 g	Za'atar kruidenmelange	240 g
Kruidenmelange voor nasi	290 g		

APOLLO PROFESSIONAL HERBS AND SPICES 'SPECIALS'			
Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Bieslook VRIESDROOG	20 g	Ras el hanout	220 g
Chillies flakes HT	170 g	Saffraan	10 g
Escargots melange	280 g	Steranijs heel	115 g
Knoflookpeper	420 g	Tijm VRIESDROOG	30 g
Oregano VRIESDROOG	25 g	Zout himalaya fijn	720 g
Paprika smoked	230 g		

APOLLO PROFESSIONAL 'GROOTVERPAKKING'			
Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Aromazout	2,5 kg	Kibbelingmix	2,5 kg
Bourguignonne melange	2 kg	Knoflookpoeder	1,5 kg
Bourguignonne melange D	2 kg	Paella mix	1 kg
Cajun melange	2 kg	Satémix	2,5 kg
Gehaktmix	2 kg		

APOLLO PROFESSIONAL WOK SAUCES			
Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Woksaus hoisin (vegan)	960 ml	Woksaus sweet & sour (vegan)	960 ml
Woksaus hot and spicy (vegan)	960 ml	Woksaus szechuan (vegan)	960 ml
Woksaus oosters sesam (vegan)	960 ml	Woksaus teriyaki (vegan)	960 ml

APOLLO PROFESSIONAL DRESSING			
Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Dressing basis oliva	2 l	Dressing dille mosterd	670 ml
Dressing citroen	670 ml	Dressing vinaigrette Frans (vegan)	670 ml

APOLLO PROFESSIONAL CHUTNEY 'EMMERS'		APOLLO PROFESSIONAL SOEPEN	
Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Chutney Mango (vegan)	2,5 kg	Bretoense vissoep	3 kg



## APOLLO PROFESSIONAL COLD SAUCES

Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Amsterdamse uitjes salsa (vegan)	670 ml	Mayo mosterd	670 ml
Barbecuesaus (vegan)	670 ml	Mayo truffel	670 ml
Bourbon whiskey BBQ saus	670 ml	Piri piri saus (vegan)	670 ml
Chipotle BBQ saus (vegan)	670 ml	Pulled pork BBQ saus	670 ml
Dillesaus	670 ml	Ravigottesaus	670 ml
Honing mosterdsaus	670 ml	Spicy cocktailsaus	670 ml
Hot chilli & sweet paprika saus (vegan)	670 ml	Tomatenchutney saus (vegan)	670 ml
Knoflooksaus	670 ml	Whisky cocktailsaus	670 ml
Martino topping saus (vegan)	670 ml		

## APOLLO PROFESSIONAL COLD SAUCES 'EMMERS'

Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Aioli (0-7C)	1,9 kg	Knoflooksaus extra	2,5 kg
Barbecuesaus (vegan)	3 kg	Mayo mosterd	2,5 kg
Groene pepersaus	2,5 kg	Sweet chillisauz (vegan)	3 kg
Honing mosterdsaus	2,5 kg	Whisky cocktailsaus	2,5 kg
Jambasaus	2,5 kg	Zigeunersaus (vegan)	2,5 kg
Knoflooksaus	3 kg		

## APOLLO KRUIDEN EN SPECERIJEN 'ZAK VERPAKKING'

Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Italiaanse kruiden	300 g	Oregano gesneden	150 g
Kaneel gemalen	1 kg	Paprika edelsuss	1 kg
Kaneelpijpjes 8cm	500 g	Paprika spaans	1 kg
Kerriepoeder madras	1 kg	Peper wit gemalen	1 kg
Knoflookpoeder	1 kg	Peper zwart gemalen	1 kg
Kokos	750 g	Peper zwart heel	1 kg
Komijnzaad gemalen	1 kg	Peterselie	250 g
Korianderzaad heel	600 g	Sesamzaad gepeld	1 kg
Kurkuma gemalen	1 kg	Shoarma melange rood	1 kg
Lavendel	250 g	Steranijs heel	500 g

## APOLLO PROFESSIONAL SALTWELL

Productnaam	Gewicht
Saltwell zeezout minus 35% natrium	670 g

## APOLLO PROFESSIONAL CULINAIRE SAUZEN

Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Champignonsaus (vega)	1 kg	Jussaus	1 kg
Peperroomsaus	1 kg	Bearnaisesaus (vega)	1 kg
Stroganoffsauz (vegan)	1 kg	Hollandaisesaus (vega)	1 kg
Demi glace	1 kg	Tortillasaus (vegan)	700 g

## APOLLO ESSENTIAL GLAZES

Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Glaze balsamico (vegan)	250 ml	Glaze wasabi-soya flavour (vegan)	250 ml
Glaze honing-thijm	250 ml		

## APOLLO ESSENTIAL MAYO'S

Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Mayo 3 mosterds	250 ml	Mayo saffraan-citroen	250 ml
Mayo limoen-koriander	250 ml	Mayo truffel	250 ml
Mayo peppadew	250 ml	Mayo wasabi	250 ml

## APOLLO ESSENTIAL ASIAN STYLE BOUILLONS

Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Groentebouillon	1 kg	Vleesbouillon	1 kg
Miso bouillon	1 kg		

## APOLLO ESSENTIAL GLACES

Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Glaze gevogelte	710 ml	Glaze kreeft	710 ml
Glaze kalf	710 ml	Glaze vis	710 ml

## APOLLO ESSENTIAL TEXTUREN

Productnaam	Gewicht
Vloeibare roux	2,12 lt

## APOLLO ESSENTIAL DELICATESSEN

Productnaam	Gewicht
Knoflookpuree	1000 g

Met vriendelijke groet.

## Het Foodservice team

Kom snel in contact met de juiste specialist en help je keuken een stap verder



Heeft u nog vragen, dan kunt u contact opnemen met...

**Gerda Nieuwpoort**  
t +31 10 208 8053

**Jeffrey de Zwart**  
t +31 10 208 8050

**E-mailadres**  
e foodserviceNL@solina-group.nl

Follow us



Apollo.Nederland



apollo-netherlands



apollofood.nl

Ontdek elke twee weken onze tips en nieuwe recepten via de nieuwsbrief. Registreer nu via de QR-code!



Heeft u nog vragen, dan kunt u contact opnemen met...

**Stefanie De Sloovere**  
t +32 (0)9 243 71 52

**E-mailadres**  
e foodserviceBE@solina-group.eu

Follow us



apollo.belgie



apollo-belgium



apollofood.be

Ontdek onze nieuwigheden en inspiratie en registreer nu via de QR code



Heeft u nog vragen, dan kunt u contact opnemen met...

**Commerciële assistenten**  
t +33 (0)1 34 38 87 85

**E-mailadres**  
e assistantes.commerciales.rhf@solina.com

Ontdek onze nieuwigheden en inspiratie en registreer nu via de QR code







[www.apollofood.eu](http://www.apollofood.eu)