



Apollo[®]
MASTER OF CREATIONS

Add a pinch of
Apollo
PROFESSIONAL

Culinaire Sauzen

de smaakvolle basis in iedere keuken



PROUD MEMBER OF

SOLINA

www.apollofood.be

Nieuwe receptuur, zelfde handige verpakking!

De **bekende klassiekers** hebben een **culinaire upgrade** gekregen en zijn aangevuld met een **'new kid in town'**: onze nieuwe tortillasaus. Wie mee wil spelen op vlak van streetfood en tex mex, hoeft dus niet verder te zoeken.

Onze culinaire sauzen zijn gemaakt met **kwaliteitsingrediënten**, volgens **authentieke receptuur** en afgevuld met **moderne hotfill technologie**. Deze zorgt ervoor dat zowel smaak als textuur behouden blijven, dankzij het unieke kookproces zonder nasterilisatie of sterilisatie, en dit **zonder verlies van stabiliteit** bij opwarmen en afkoelen.

Bij Apollo zijn we ook mee met de uitdagingen van vandaag: de sauzen hebben een **laag zoutgehalte**, bevatten **geen gluten of msg** en een aantal zijn daarbovenop **vegan!**

| Apollo Professional | | | | | |
|---------------------|---------------------|-----------|------------|-----------------|--------|
| Artikelnr. | Artikelomschrijving | Inhoud | Verpakking | EAN HE (Omdoos) | Claims |
| AW10254-01 | CHAMPIGNONROOMSAUS | 6 x 1 KG | stazak | 18713056225509 | |
| AW10236-01 | DEMI-GLACE | 6 x 1 KG | stazak | 18713056226377 | |
| AW09998-02 | HOLLANDAISESAUS | 6 x 1 KG | stazak | 18713056220528 | |
| AW09985-03 | JUSSAUS | 6 x 1 KG | stazak | 18713056225417 | |
| AW10469-01 | PEPERROOMSAUS | 6 x 1 KG | stazak | 18713056225479 | |
| AW10243-01 | STROGANOFFSAUS | 6 x 1 KG | stazak | 18713056225592 | |
| AW10467-01 | BEARNAISESAUS | 6 x 1 KG | stazak | 18713056225370 | |
| AW10354-01 | TORTILLASAUUS | 6 x 700 G | stazak | 18713056225714 | |



Deze culinaire **basis** onderscheidt zich door zijn natuurlijke smaken, wat het mogelijk maakt **eindeloos** te gaan **combineren**. Rode wijnsaus, een zachte jus met tijm of een dragonsaus zijn maar enkele voorbeelden. Ook wie nog wat meer diepte wil geven aan zijn **stoofschotels** zit met deze demi glace helemaal goed.



De jussaus is een echte **meerwaarde in de keuken**: weinig werk, maar heel veel smaak, te gebruiken als **puur braadvocht** afgewerkt met wat hoeveboter of een toets van graanmosterd maar ook wanneer een **stoofpotje** wat extra power kan gebruiken, is de jussaus een **ideale bondgenoot**.



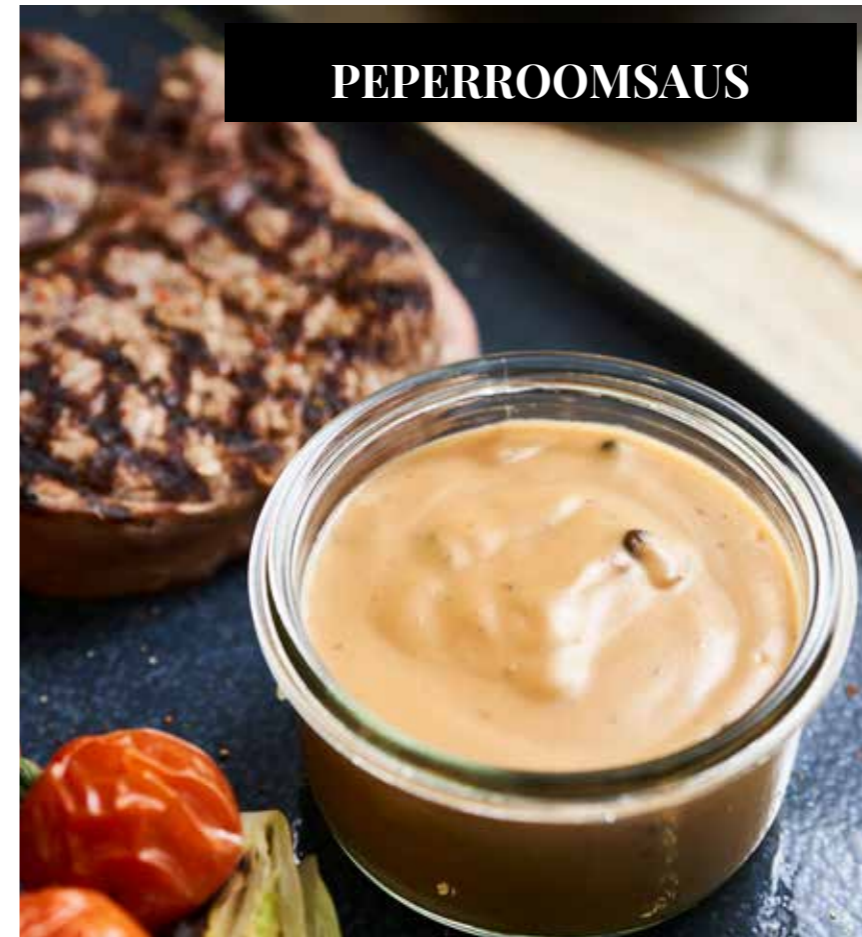
TORTILLASAU

De **nieuwste** telg in de familie van onze culinaire sauzen is zowel **koud als warm te serveren**, 100% **vegan** én helemaal mee met de **streetfood** trend. Met typische smaken zoals komijn, chipotle en jalapeño voeg je met deze saus snel en makkelijk **Mexicaanse vibes** toe aan een gerecht.



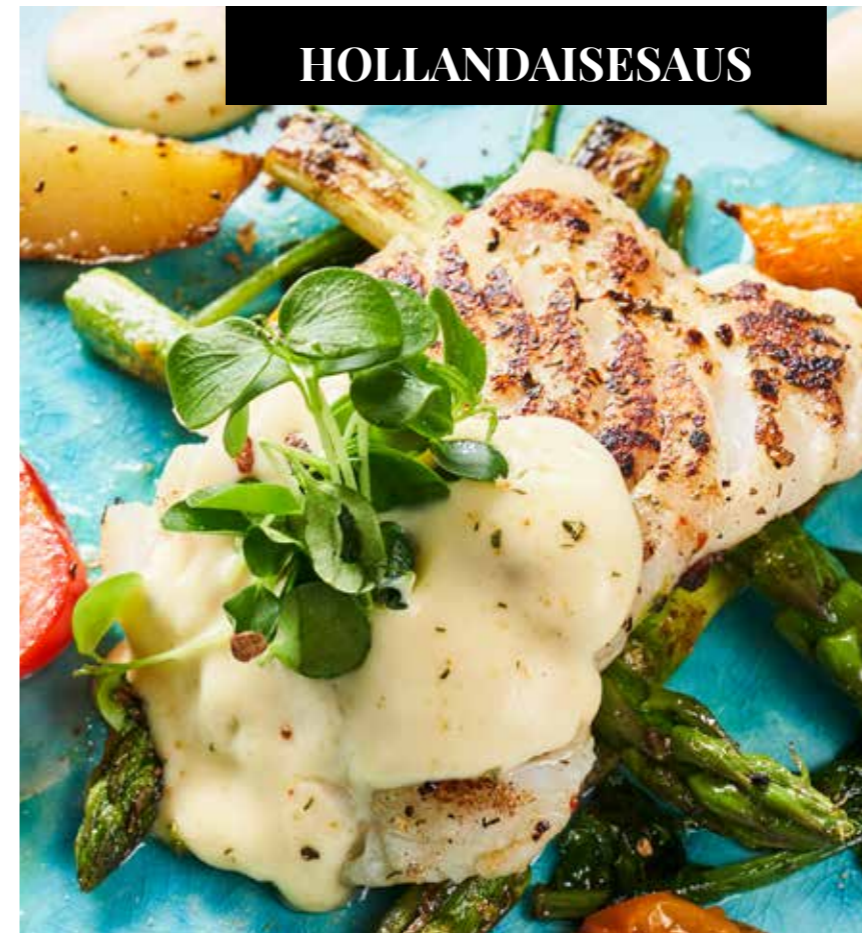
PEPERROOMSAUS

Als **vaste waarde** in de meeste keukens heeft deze saus volgens ons niet heel veel introductie nodig. Met een **aantrekkelijke kleur** en een heerlijk **pittige smaak** lost deze saus zonder moeite alle verwachtingen van een rasechte peperroomsaus in.



HOLLANDAISESAUS

Lekkere **volle botersmaak** in balans gebracht met een **subtiel zurige toets**, dat is waar deze saus voor staat. Een hollandaise matcht optimaal met **delicate componenten** zoals vis en asperges, maar kan ook **opgewerkt** worden: varieer met mosterd voor een dijonnaise of met wat opgeklopte room voor een luchtige mousseline.



Een rijke saus met **garnituur** die niet alleen een perfecte match is met **diverse klassiekers**, maar daarnaast ook **pastagerechten** zonder moeite naar culinaire hoogtes brengt.



CHAMPIGNONROOMSAUS



Met zijn **Russische roots** heeft deze saus een typische smaak waarbij vooral **paprika** kenmerkend is. Onze stroganoffsaus is **inclusief garnituur** én daarbovenop ook **vegan** en heeft zo alle troeven voor een **efficiënte en zorgeloze toepassing**.



STROGANOFFSAUS



BEARNAISESAUS

Deze klassieker met typische **dragonsmaak** kan zowel **warm als koud** gebruikt worden en rijmt heerlijk met **gegrilde componenten**. Voeg eenvoudigweg **tomatenpuree** toe voor een choronsaus.
Tip: serveer uit een sifon voor nog meer luchtigheid.





Apollo[®]
MASTER OF CREATIONS



Follow us



[apollo.belgie](https://www.facebook.com/apollo.belgie)



[apollo-belgium](https://www.linkedin.com/company/apollo-belgium)



[apollofood.be](https://www.apollofood.be)

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

