



Foodservice
Culinaire
assortiment

Add a pinch of Apollo



PROUD MEMBER OF

Index

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



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

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

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**



GLACE
KALF/VEAU
710 ml

GLACE
GEVOGELTE/VOLAILLE
710 ml

GLACE
KREEFT/HOMARD
710 ml

GLACE
VIS/POISSON
710 ml

Nieuw!

Apollo Essential Glaze en special Mayo

Verrassende smaken in je finishing touch.



MAYO LIMOEN-
KORIANDER
250 ml

MAYO
WASABI
250 ml

GLAZE
WASABI-SOJA
250 ml

GLAZE
BALSAMICO
250 ml

GLAZE
HONING-TIJM
250 ml

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
2.12 l



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

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



KNOFLOOKPOEDER
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



JAPANSE
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:

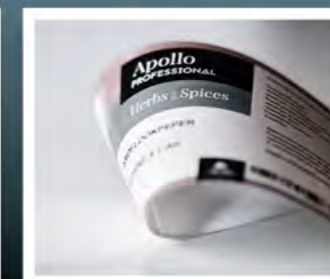
Monomateriaal pet seal
recyclebaar

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 2,12 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 woksauzen 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 Culinaire Sauzen

JUSSAUS
1 kg

CHAMPIGNONROOMSAUS
1 kg

HOLLANDAISESAUS
1 kg

PEPERROOMSAUS
1 kg

TORTILLASAUZ
700 g

STROGANOFFSAUS
1 kg

DEMI GLACE
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.

Apollo Professional BBQ Sauces



CHIPOTLE BBQ SAUCE
670 ml

BARBECUESAUZ
670 ml

BOURBON WHISKEY
BBQ SAUS
670 ml

PULLED PORK BBQ SAUS
670 ml



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 citroen	670 ml	Dressing vinaigrette Frans (vegan)	670 ml
Dressing dille mosterd	670 ml		

APOLLO PROFESSIONAL CHUTNEY 'EMMERS'

Productnaam	Gewicht
Chutney Mango (vegan)	1 kg

APOLLO PROFESSIONAL SOEPEN

Productnaam	Gewicht
Bretoense vissoep	3 kg

APOLLO PROFESSIONAL COLD SAUCES

Productnaam	Gewicht	Productnaam	Gewicht
Amsterdamse uitjes salsa (vegan)	670 ml	Mayo truffel	670 ml
Barbecuesaus (vegan)	670 ml	Mosterdsaus	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





Apollo[®]
MASTER OF CREATIONS



www.apollofood.eu