

Apollo
DARE IT.
taste it.

Découvrez notre
Assortiment culinaire Foodservice

Add a pinch of **taste**

Solina

We make food matter...

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

Sommaire

Introduction	3
Apollo Essential	4
Purée d'ail et Asian Base	5
Oignons	6
Glaces	6
Glaçages et Mayos	7
Textures	7
Apollo Professional	8
Herbes et Épices	8
Saltwell	13
Marinades	16
Vinaigrettes et Sauces Froides	17
Sauces pour Wok et Barbecue	18
Sauces Culinaires	19
Aperçu de la gamme	20
Contacter l'équipe de Service de restauration	23



we love
STREETFOOD



Pour des inspirations
de recettes, des tendances
et des conseils pratiques,
visitez
apollofood.eu

Ajoutez une pincée de... : une expression bien connue dans l'univers de la restauration. Avec Apollo, cette pincée devient un véritable terrain **d'expression pour votre créativité culinaire**.

Mais aujourd'hui, la créativité ne suffit plus. Travailler et entreprendre dans le secteur dynamique de la restauration professionnelle demande également une bonne dose d'audace : oser se démarquer, avoir le courage d'innover.

Chez Apollo, nous comprenons les défis qui se posent, en cuisine comme au-delà. Et nous savons aussi repérer les opportunités.

C'est pourquoi nous collaborons étroitement avec les chefs, en leur proposant des produits réellement utiles, pensés pour leur faciliter le quotidien et stimuler leur inventivité. Il suffit parfois d'un petit geste... pour obtenir de grands résultats.

Apollo
DARE IT.
taste it.

Chez **Apollo**, notre devise n'a rien d'un hasard : Osez. Goûtez. Soyez convaincu.

Découvrez une gamme complète de produits culinaires pensée pour répondre aux attentes de demain.

Intéressé ? Découvrez sans attendre comment nous pouvons vous accompagner.

Nous donnons du sens à la cuisine.

Het Foodservice Team

Apollo ESSENTIAL

Bouillons • Fonds • Fumets • Jus

Résultat surprenant, efficace et polyvalent, adapté à chaque chef.

Gamme de haute qualité
en 9 saveurs polyvalentes

BOUILLON DE LÉGUMES 900 g

BOUILLON DE BOEUF 900 g

BOUILLON DE VOLAILLE 900 g

FOND BLANC DE VOLAILLE 800 g

FOND BRUN LIÉ 900 g

FUMET DE POISSON 900 g

FUMET DE CRUSTACÉS 1 kg

JUS DE POULET RÔTI 800 g

JUS DE VEAU LIÉ 800 g

- Pauvre en sel.
- Convient aux régimes pauvres en sodium
- Alternative plus saine
- Saveur riche avec moins de sel
- Adapté à divers régimes alimentaires
- Gamme complète, saveurs variées
- Dosage facile
- Faible consommation - grand rendement
- Polyvalence d'utilisation
- Produits déshydratés
- Dans un emballage refermable pratique
- Conserver à température ambiante
- Conservation prolongée



Pour des inspirations de recettes, des tendances et des conseils pratiques, visitez
apollofood.eu

Apollo Essential Purée d'ail

PURÉE D'AIL
Poids : 1 kg

Une purée savoureuse d'ail frais,
idéale pour enrichir toutes vos préparations.



Add a pinch of taste

Ces saveurs raffinées d'inspiration asiatique
apportent une touche d'umami à toutes les
cuisines, quels que soient leur style ou leur origine

Apollo
DARE IT.
taste it.



Essential Oignons

Oignon prêt à l'emploi. Résultat étonnant, efficace et polyvalent, adapté à chaque chef.



OIGNON MARINE
1 kg

OIGNON CUIT
1 kg

OIGNON
CARAMELISE REDUIT
1 kg

Apollo Essential Oignons sont

- Sont cultivés en Espagne et préparés traditionnellement à Valence
- Pasteurisation classique
- Prêts à l'emploi comme ingrédient ou garniture
- >12 mois à conserver à température ambiante dans un emballage fermé
- Se conservent 7 jours au réfrigérateur après ouverture
- Économiques en termes de temps et de stockage

Add a pinch of Apollo ESSENTIAL

Essential Glace

Des saveurs surprenantes en finition de vos préparations

Add a pinch of Apollo dans un **flacon doseur pratique**

- Qualité gastronomique
- Saveur pure et intense
- Dosage précis et maîtrisé
- Rendement élevé
- Utilisable chaud comme froid, pur ou dans les préparations
- Sans gluten à déclarer, sans lactose à déclarer, sans MSG
- Pour laquer la viande, le poisson ou les légumes
- Comme exhausteur de goût général
- À base d'ingrédients frais



GLACE
VOLAILLE
710 ml

GLACE
HOMARD
710 ml

GLACE
VEAU
710 ml

GLACE
POISSON
710 ml

Apollo Essential Glaçages et Mayos

Des saveurs inattendues pour une touche finale mémorable



MAYO CITRON
VERT-CORIANDRE
250 ml

MAYO
WASABI
250 ml

MAYO
TRUFFE
250 ml

GLAÇAGE
SOJA WASABI
250 ml

GLAÇAGE
BALSAMIQUE
250 ml

GLAÇAGE
THYM-MIEL
250 ml

Textures

Apollo Essential Roux liquide

Notre roux liquide est le favori des chefs d'Apollo.

Ce liant unique est exempt d'huile de palme, de gluten et d'allergènes. Grâce à sa texture liquide, le roux est facile à utiliser et à dissoudre. En tant que chef, vous pouvez donc compter sur une liaison optimale dans toutes les circonstances. De plus, le roux liquide ne perd pas sa texture lors de la congélation ou de la cuisson sous vide à des températures supérieures à 90°C.

- ✓ Sans huile de palme
- ✓ Sans gluten à déclarer
- ✓ Sans allergènes à déclarer



APOLLO
ROUX LIQUIDE
2l

Apollo Professional Mélange d'herbes et épices



MÉLANGE D'ÉPICES
POISSON
Poids : 550g



MÉLANGE D'ÉPICES
BOURGUIGNONNE
Poids : 500g



MÉLANGE
TACOS
Poids : 550 g



MÉLANGE BEURRE
AUX FINES HERBES
Poids : 500 g

Apollo PROFESSIONAL

Avec Apollo Professional, vous alliez
goût, qualité et efficacité.

Dans la gamme Apollo Professional,
vous trouverez :

- Mélanges d'herbes
- Épices simples
- Sauces froides
- Dressings
- Sauces pour wok et barbecue
- Sauces Culinaires

Pour des inspirations de recettes, des tendances et des conseils pratiques, visitez
apollofood.eu

Mélanges

Apollo est l'expert en
mélanges d'herbes et épices

Apollo réunit les meilleurs ingrédients du monde
entier dans des mélanges raffinés adaptés aux
saveurs et aux besoins de la cuisine
professionnelle d'aujourd'hui. De l'europpéen à
l'asiatique, du provençal au mexicain... avec les
mélanges d'épices professionnels Apollo, vous
apportez facilement toutes les saveurs et les
parfums du monde dans votre cuisine.
Les flacons sont recyclables et pratiques.
En un instant, vous pouvez incorporer les épices
les plus fines à vos plats, offrant ainsi une qualité
supérieure tant au niveau de l'arôme que
de la saveur.



MÉLANGE D'ÉPICES
CAJUN
Poids : 700 g



MÉLANGE CURRY
MADRA
Poids : 450 g



MÉLANGE D'ÉPICES
PIRI-PIRI
Poids : 375 g



MÉLANGE D'ÉPICES
NASI
Poids : 575 g

Apollo Professional Soupe de poisson bretonne



SOUPE DE POISSON
BRETONNE
POIDS : 3 KG

Apollo Professional Mélange d'herbes et épices



MÉLANGE GYROS
Poids : 500 g



DIPPER ITALIEN
AVEC FROMAGE
Poids : 500 g



MÉLANGE TOSCAN
Poids : 500 g



MÉLANGE PROVENÇAL
Poids : 130 g



POIVRE AIL
Poids : 600 g



MÉLANGE D'ÉPICES
FLORENCE
Poids : 550 g



RAS EL HANOUT
Poids : 220 g



PULLED MEAT
Poids : 650 g



ÉPICES POULET
Poids : 750 g



ÉPICES POUR
STEAK AMÉRICAIN
Poids : 300 g



MIX BRUSCHETTA
Poids : 350 g

Apollo Professional Pepper and salt mix

Découvrez l'équilibre parfait entre intensité et douceur grâce à notre mélange unique de poivre et sel. Élaboré à partir d'herbes et d'épices rigoureusement sélectionnées, ce mélange offre une alliance harmonieuse qui rehausse chaque plat.

- Goût et qualité constants
- Polyvalent : idéal pour les préparations chaudes comme froides
- Conditionné en flacon saupoudreur pratique

PEPPER & SALT MIX
Poids : 800 g



MÉLANGE SHOARMA
Poids : 550 g



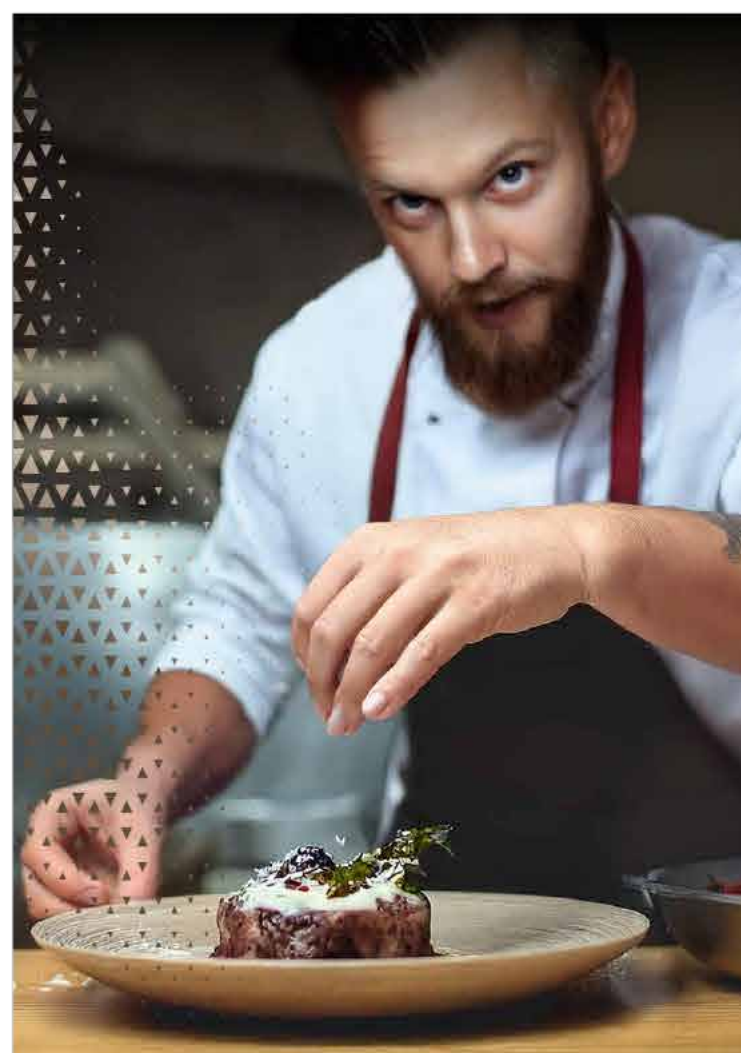
MÉLANGE POUR TANDOORI
Poids : 500 g



ÉPICES POUR BBQ
DE BOEUF
Poids : 580 g



ÉPICES ITALIENNES
Poids : 175 g



Apollo Professional Herbes et Épices

Simple

Herbes et épices classiques, indispensables dans chaque type de cuisine.



POIVRE NOIR MOULU
Poids : 460 g



POIVRE NOIR STEAK
Poids : 400 g



POIVRE NOIR ENTIER
Poids : 450 g



POIVRE QUATRE SAISONS
Poids : 400 g



NOIX DE MUSCADE MOULUE
Poids : 450 g



GRAINES DE FENOUIL
ENTIÈRES
Poids : 340 g



CUMIN MOULU
Poids : 410 g



PAPRIKA EDELSUSS
Poids : 450 g



POIVRE BLANC MOULU
Poids : 435 g



POIVRE BLANC GRAIN
Poids : 500 kg



THYM ENTIER
Poids : 130 g



CURCUMA MOULU
Poids : 400 g



CLOU DE GIROFLE ENTIER
Poids : 320 g



RACINE DE GINGEMBRE MOULUE
Poids : 300 g



AIL EN POUDRE
Poids : 360 g



BÂTONS DE CANNELLE CEYLAN
Poids : 150 g

Choisissez le meilleur duo à mettre sur la table.

La perfection se cache dans les moindres détails, y compris lorsqu'il s'agit du sel et du poivre posés sur votre table.

Avec les moulins à épices Apollo Professional Poivre Noir et Sel, vous montrez à vos clients que vous choisissez la qualité, même pour ces compagnons de table en apparence « standards ».

Vous recherchez plus de complexité ? L'association du sel de l'Himalaya et du Poivre 4 Saisons apporteront à coup sûr une touche originale à vos tables.

SEL MARIN MOULIN
Poids : 6 x 115 g

POIVRE NOIR MOULIN
Poids : 6 x 45 g

SEL DE L'HIMALAYA
Poids : 6 x 115 g

MOULIN POIVRE 4 SAISONS
Poids : 6 x 55 g



Apollo Professional Saltwell

35 % de sodium en moins,
sans perte de goût!

La combinaison des minéraux naturellement présents dans Saltwell confère à Saltwell un goût de sel doux qui est très similaire à celui du sel de table. La teneur en sodium du sel naturellement extrait de Saltwell est 35 % plus faible que celle du sel de table naturellement extrait.



SALTWELL SEL DE MER
Poids : 670 g

Better4UApollo Professional
Sans sel ajouté

Vous avez un contrôle total sur la teneur en sel de vos recettes avec les mélanges d'épices sans ajout de sel d'Apollo. Nous fournissons la saveur pure des épices, c'est à vous de décider combien de sel vous ajoutez.

Scannez ici le code QR pour plus d'informations et la liste complète des produits



Apollo
DARE IT.
taste it.



MÉLANGE CAJUN
Poids : 290 g

POIVRE À L'AIL
Poids : 340 g

MÉLANGE D'ÉPICES
ZA'ATAR
Poids : 330 g

MÉLANGE D'ÉPICES
POUR NASI
Poids : 290 g

MÉLANGE PIRI-PIRI
Poids : 280 g

SILVER | Top 15%

ecovadis

Sustainability Rating

JAN 2025

Solina figure parmi les 15 % des entreprises les mieux notées par EcoVadis – et nous en sommes fiers !



Des emballages repensés pour un recyclage optimal



Utilisation des boîtes en carton brun certifiées FSC



Apollo s'engage
pour une cuisine plus durable

Chez Solina, nous plaçons la durabilité au cœur de notre démarche. Les emballages Apollo ont été repensés pour améliorer leur recyclabilité, jusqu'aux moindres détails : bouchons, étiquettes et matériaux d'impression.

Better4U

Nous restons également particulièrement attentifs à la composition de nos recettes. Sous l'appellation Better4U, nous nous orientons notamment vers une teneur en sel réduite et, lorsque cela est possible, vers des produits à étiquetage épuré, sans compromis sur le goût ni la qualité. Ainsi, nous contribuons ensemble à un avenir plus durable en cuisine.

Ensemble, nous œuvrons pour un avenir plus durable en cuisine.

Les bouchons noirs ont été remplacés par des bouchons blancs, plus facilement recyclables



Professional Marinades

La solution aromatique pour agrémenter les menus

De l'apéritif au plat cuisiné: toasts, légumes, féculents, viandes, poissons, sauces, sandwiches.

AIL PERSIL 950 ml

TOMATE ET POIVRON 950 ml

ROMARIN CITRON 950 ml

TOMATE, THYM ET BASILIC 950 ml

CURRY-COCO CITRONNELLE 950 ml

Les Intenses



Add a pinch of Apollo
dans un **flacon**
doseur pratique

Les Bénéfices

- Valorisation des préparations
- Intensité aromatique vs couronnement
- Produits brillants
- Enrobage parfait des préparations
- Gain de temps, multi-usages
- Solution économique
- Pas de perte, disponibilité immédiate
- Personnalisation des recettes

Practicité

- Prêt à l'emploi
- Préparation froide ou chaude
- Facile d'utilisation

Application

- Donne du caractère à vos plats
- Apporte une touche finale dans toutes vos recettes
- Ne nécessite pas d'ajout de matière grasse ni sel

Apollo PROFESSIONAL Vinaigrettes

Avec la vinaigrette de base Oliva, créez en un tour de main votre propre vinaigrette signature. Une base laitière légère délicieuse à laquelle vous pouvez ajouter vos propres nuances.

VINAIGRETTE BASE OLIVA 2 l

VINAIGRETTE ANETH-MOUTARDE 670 ml

VINAIGRETTE FRANÇAISE 670 ml



Apollo Professional Cold Sauces



SAUCE WHISKEY COCKTAIL
670 ml



SAUCE MIEL MOUTARDE
670 ml



SAUCE RAVIGOTTE
670 ml



SAUCE CHUTNEY
DE TOMATES
670 ml



SAUCE À L'AIL
670 ml



SAUCE À L'ANETH
670 ml



SAUCE PIRI PIRI
670 ml



MAYO À LA TRUFFE
670 ml

Apollo Professional STREETFOOD sauces

Ces sauces saveurs du monde s'utilisent aussi bien à chaud comme à froid et conviennent au régime **végétalien**.

SAUCE WOK SWEET & SOUR
950 ml

SAUCE WOK HOISIN
950 ml

SAUCE WOK HOT & SPICY
950 ml

SAUCE WOK TERIYAKI
950 ml

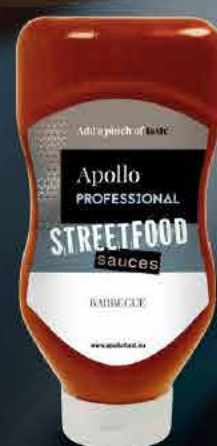
SAUCE WOK AU
SÉSAME ORIENTAL
950 ml

SAUCE WOK SZECHUAN
950 ml

NEW LOOK
+
BETTER 4U



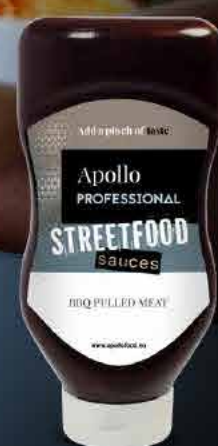
SAUCE BBQ CHIPOTLE
710 ml



SAUCE BARBECUE
710 ml



SAUCE BBQ
BOURBON WHISKY
710 ml



BBQ PULLED MEAT
710 ml

Apollo PROFESSIONAL Sauces culinaires

Les sauces culinaires sont prêtes-à-emploi présentant un **goût** et une **texture** extrêmement **stables** lors du **réchauffage** et du refroidissement. Des recettes classiques, gourmandes et incontournables en cuisine professionnelle.

- Stable au congélateur et au bain-marie
- Processus de cuisson naturel avec la technologie remplissage à chaud
- Emballage pratique et durable pour verser
- Refroidissement après réchauffage dans un emballage fermé sans perte de qualité
- Sans MSG et sans gluten à déclarer

Une base savoureuse au coeur de toute cuisine

SAUCE DE JUS
1 kg

SAUCE CRÈME AU POIVRE
1 kg

SAUCE HOLLANDAISE
1 kg

SAUCE STROGANOFF
1 kg

SAUCE TORTILLA
700 g

SAUCE BÉARNAISE
1 kg

DEMI GLACE
1 kg

SAUCE CRÈME AUX
CHAMPIGNONS
1 kg



Commandez facilement

Nos produits sont disponibles chez les distributeurs de la restauration. Vous souhaitez commander des produits Apollo? Contacter le service commercial Solina pour plus d' informations.



APOLLO PROFESSIONAL HERBES ET ÉPICES 'FLACON SAUPOUDREUR'			
Nom de produit		Poids	
Acide citrique		600 g	
Ail granules		500 g	
Ail poudre		360 g	
Assaisonnement pour frites		800 g	
Baies de genièvre		300 g	
Baies roses entières		200 g	
Basilic coupé		130 g	
Bbq beef rub		580 g	
Bbq rib rub		500 g	
Bbq seafood rub		600 g	
Cannelle bâtons ceylan		150 g	
Cannelle moulue		400 g	
Cardamome verte entière		300 g	
Ciboulette		40 g	
Citronnelle moulue		300 g	
Clou de girofle entier		320 g	
Clou de girofle moulu		450 g	
Cumin entier		350 g	
Cumin moulu		410 g	
Curcuma moulu		400 g	
Dipper italien avec fromage		500 g	
Dipper sicilien		300 g	
Dipper toscan		375 g	
Épices italiennes		175 g	
Épices poulet		750 g	
Épices pour poisson		550 g	
Épices pour steak américain		300 g	
Épices pour viande		800 g	
Feuille de macis		165 g	
Feuilles de laurier		35 g	
Galanga moulu		270 g	
Gingembre moulu		300 g	
Gousses de vanille		50 g	
Graines de coriandre entières		250 g	
Graines de coriandre moulues		300 g	
Graines de fenouil entières		340 g	
Graines de moutarde jaune		600 g	
Graines de pavot bleu		560 g	
Graines de sésame		500 g	
Lanières de piment		35 g	
Mélange bourguignonne		500 g	
Mélange bourguignonne d		500 g	
Mélange bruschetta		350 g	
Mélange cajun avec sel		700 g	
Nom de produit		Poids	
Mélange cajun gumbo		700 g	
Mélange chilli moulu style usa		500 g	
Mélange d' épices florence		550 g	
Mélange d' épices pour speculoos		420 g	
Mélange d'épices piri piri		375 g	
Mélange d'épices provençales		130 g	
Mélange gyros		500 g	
Mélange nasi		575 g	
Mélange pour beurre aux herbes		500 g	
Mélange shoarma		550 g	
Mélange taco		550 g	
Mélange tandoori		500 g	
Mélange toscan		500 g	
Mix d'épices pour pangang		600 g	
Mix poivre & sel		800g	
Mix pommes de terre oignon/ciboulette		700 g	
Noix de muscade entière		450 g	
Noix de muscade moulue		450 g	
Origan coupé		70 g	
Paprika hongrois (edelsuss)		450 g	
Persil		70 g	
Piment moulu		400 g	
Pointes d'aneth		100 g	
Poivre 4 saisons		400 g	
Poivre à l'ail		600 g	
Poivre blanc grain		500 g	
Poivre blanc moulu		435 g	
Poivre blanc steak		500 g	
Poivre citron		600 g	
Poivre noir concassé		400 g	
Poivre noir grain		450 g	
Poivre noir moulu		460 g	
Poivre noir steak		400 g	
Poudre cinq épices chinois		350 g	
Poudre d'oignon		400 g	
Poudre de curry madras		450 g	
Poudre de curry massala		400 g	
Pulled meat		650 g	
Romarin haché		250 g	
Sel marin gros		950 g	
Sparerib marinade (sec)		525 g	
Spicemix smokey chipotle		700 g	
Thym entier		130 g	

APOLLO PROFESSIONAL MARINADES		
Nom de produit		Poids
Ail Persil		950 ml
Curry-Coco Citronnelle		950 ml
Romarin Citron		950 ml
Tomate et Poivron		950 ml
Tomate, Thym et Basilic		950 ml

APOLLO PROFESSIONAL HERBS AND SPICES 'MOULINS'		
Nom de produit		Poids
Moulin poivre 4 saisons (6pcs)		55 g
Moulin poivre noir (6pcs)		45 g
Moulin sel de l'himalaya (6 pcs)		115 g
Moulin sel marin (6pcs)		115 g

APOLLO PROFESSIONAL 'SANS SEL AJOUTÉ'			
Nom de produit		Poids	
Mélange aux herbes cajun		290 g	
Mélange bourguignonne		300 g	
Mélange d'épices saté		400 g	
Mélange d'épices curry madras		300 g	
Mélange d'épices japonais		330 g	
Mélange d'épices pour barbecue-grill		270 g	
Mélange d'épices pour haché		280 g	
Mélange d'épices pour légumes		230 g	
Nom de produit		Poids	
Mélange d'épices pour poisson		155 g	
Mélange d' épices pour viande		290 g	
Mélange d'épices za'atar		240 g	
Mélanges d'épices pour nasi		290 g	
Mélange herbes piri-piri		280 g	
Mélange pour beurre aux herbes		320 g	
Poivre à l'ail		340 g	

APOLLO HERBES ET ÉPICES 'SPÉCIALES'			
Nom de produit		Poids	
Anis étoilé entier		115 g	
Chilli flocons		170 g	
Ciboulette lyophilisée		20 g	
Mélange pour escargots		280 g	
Origan lyophilisé		25 g	
Paprika fumé		230 g	
Nom de produit		Poids	
Poivre à l'ail		420 g	
Ras el hanout		220 g	
Safran		10 g	
Sel himalaya fin		720 g	
Thym lyophilisé		30 g	

APOLLO PROFESSIONAL 'CONDITIONNEMENT EN GROS'			
Nom de produit		Poids	
Ail poudre		1,5 kg	
Mélange bourguignonne		2 kg	
Mélange bourguignonne d		2 kg	
Mélange cajun		2 kg	
Mélange pour haché		2 kg	
Nom de produit		Poids	
Mélange pour kibbeling		2,5 kg	
Mélange pour paella		1 kg	
Mélange pour saté		2,5 kg	
Sel aromatisant		2,5 kg	

APOLLO PROFESSIONAL STREETFOOD SAUCES			
Nom de produit		Poids	
Sauce bbq (vegan)		710 ml	
Sauce bbq chipotle (vegan)		710 ml	
Sauce bbq pulled meat		710 ml	
Sauce bourbon whiskey		710 ml	
Woksaus hoisin (vegan)		960 ml	
Nom de produit		Poids	
Sauce wok hot and spicy (vegan)		950 ml	
Sauce wok orientale sésame (vegan)		950 ml	
Sauce wok sweet & sour (vegan)		950 ml	
Sauce wok szechuan (vegan)		950 ml	
Sauce wok teriyaki (vegan)		950 ml	

APOLLO PROFESSIONAL VINAIGRETTES			
Nom de produit		Poids	
Vinaigrette base oliva		2 l	
Vinaigrette aneth moutarde		670 ml	
Nom de produit		Poids	
Vinaigrette citron		670 ml	
Vinaigrette française (vegan)		670 ml	

APOLLO PROFESSIONAL CHUTNEY 'SEAU'		
Nom de produit		Poids
Chutney mangue (vegan)		2,5 kg

APOLLO PROFESSIONAL SOUPE		
Nom de produit		Poids
Soupe de poisson bretonne		3 kg

APOLLO PROFESSIONAL COLD SAUCES

Nom de produit	Poids	Nom de produit	Poids
Mayo truffe	670 ml	Sauce mayo moutarde	670 ml
Salsa aux oignons d' amsterdam	670 ml	Sauce piment fort & paprika doux (vegan)	670 ml
Sauce à l'ail	670 ml	Sauce piri piri (vegan)	670 ml
Sauce à l'aneth	670 ml	Sauce ravigotte	670 ml
Sauce au whisky cocktail	670 ml	Sauce tomate chutney (vegan)	670 ml
Sauce cocktail épicée	670 ml	Sauce topping martino (vegan)	670 ml
Sauce miel moutarde	670 ml		

APOLLO PROFESSIONAL COLD SAUCES 'SEAU'

Nom de produit	Poids	Nom de produit	Poids
Aioli	1,9 kg	Sauce barbecue (vegan)	3 kg
Mayo moutarde	2,5 kg	Sauce jamba	2,5 kg
Sauce à l'ail	3 kg	Sauce miel moutarde	2,5 kg
Sauce à l'ail extra	2,5 kg	Sauce sweet chilli (vegan)	3 kg
Sauce au poivre vert	2,5 kg	Sauce tzigane (vegan)	2,5 kg
Sauce au whisky cocktail	2,5 kg	Sauce Pangang	2,5 kg

APOLLO PROFESSIONAL HERBES ET ÉPICES 'EMBALLAGE EN SAC'

Nom de produit	Poids	Nom de produit	Poids
Ail poudre	1 kg	Lavande	250 g
Anis étoilé entier	500 g	Mélange Shoarma Rouge	1 kg
Cannelle bâtons 8cm	500 g	Origan Coupé	150 g
Cannelle moulue	1 kg	Paprika Edelsuss	1 kg
Coco en poudre	750 g	Paprika Espagnol	1 kg
Coriandre entière	600 g	Persil	250 g
Cumin moulu	1 kg	Poivre Blanc Moulu	1 kg
Curcuma moulu	1 kg	Poivre Noir Moulu	1 kg
Épices italiennes	300 g	Poudre Curry Madras	1 kg
Graines de sésame	1 kg		

APOLLO PROFESSIONAL SAUCES CULINAIRES

Nom de produit	Poids	Nom de produit	Poids
Demi glace	1 kg	Sauce de jus	1 kg
Sauce béarnaise	1 kg	Sauce hollandaise	1 kg
Sauce crème au poivre	1 kg	Sauce stroganoff (vegan)	1 kg
Sauce crème aux champignons	1 kg	Sauce tortilla (vegan)	700 g

Si vous avez d'autres questions, veuillez contacter...

Sincères salutations,

L'équipe de Service
de restauration



t +31 (0)10 462 6600

Adresse e-mail

foodserviceNL@solina-group.nl

Follow us



apollo.nederland



apollo-netherlands



apollofood.nl



t +32 (0)9 243 71 52

Adresse e-mail

foodserviceBE@solina-group.eu

Follow us



apollo.belgie



apollo-belgium



apollofood.be



t +33 (0)1 34 38 87 85

Adresse e-mail

assistantes.commerciales.rhf@solina.com

Follow us



apollo-france



apollofood.fr

APOLLO PROFESSIONAL SALTWELL

Nom de produit	Poids
Saltwell sel marin moins 35% sodium	670 g

APOLLO ESSENTIAL GLAÇAGES

Nom de produit	Poids	Nom de produit	Poids
Glaze balsamique (vegan)	250 ml	Glaze wasabi-soja (vegan)	250 ml
Glaze miel-thym	250 ml		

APOLLO ESSENTIAL MAYOS

Nom de produit	Poids	Nom de produit	Poids
Mayo 3 moutardes	250 ml	Mayo safran-citron	250 ml
Mayo citron vert-coriandre	250 ml	Mayo truffe	250 ml
Mayo peppadew	250 ml	Mayo wasabi	250 ml

APOLLO ESSENTIAL ASIAN BASE

Nom de produit	Poids
Aromatic Style	1 kg
Korean Style	1 kg
Miso	1 kg

APOLLO ESSENTIAL OIGNONS

Nom de produit	Poids
Oignon caramélisé réduit	1 kg
Oignon cuit	1 kg
Oignon mariné	1 kg

APOLLO ESSENTIAL GLACES

Nom de produit	Poids	Nom de produit	Poids
Glace homard	710 ml	Glace veau	710 ml
Glace poisson	710 ml	Glace volaille	710 ml

APOLLO ESSENTIAL TEXTURES

Nom de produit	Poids
Roux liquide	2 l

APOLLO ESSENTIAL AIL

Nom de produit	Poids
Purée d'ail	1 kg

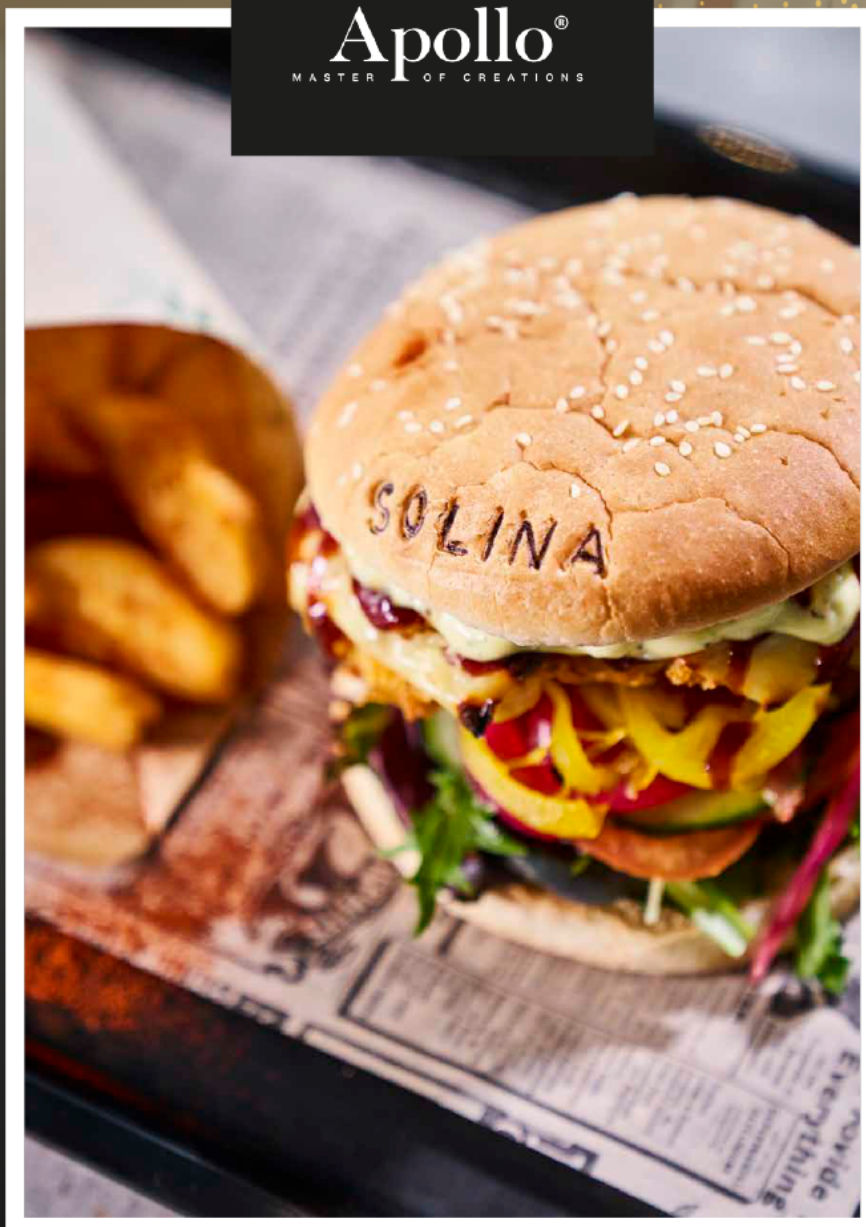
APOLLO ESSENTIAL BOUILLONS, FUMET, JUS, FONDS LOW SALT

Nom de produit	Poids	Nom de produit	Poids
Bouillon de Boeuf	900 g	Fumet de Crustacés	1 kg
Bouillon de Légumes	900 g	Fumet de Poisson	900 g
Bouillon de Volaille	900 g	Jus de Poulet Rôti	800 g
Fond Blanc de Volaille	800 g	Jus de Veau Lié	800 g
Fond Brun Lié	900 g		

Vue d'ensemble de l'assortiment



Apollo®
MASTER OF CREATIONS



www.apollofood.eu



Edition 2025