Solina

www.apollofood.eu

Apollo

DARE IT.

taste it.



Ontdek ons

Foodservice Culinair Assortiment

Apollo
DARE IT.
taste it.

Meet your **kitchen crew**

Solina

WE MAKE FOOD MATTER

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

Index

Inleiding	**3**
Apollo Essential	**4**
Knoflookpuree & Asian base	4
Onions	5
Glace	5
Glaze & mayo	6
Textures	6
Bouillons, Fonds, Fumet & Jus	7
Apollo Professional	**8**
Splash & Crunch	8
Wok & BBQ Sauces	10
Dressings & Cold Sauces	11
Marinades	12
Culinary Sauces	12
Herbs & Spices	14
Assortimentsoverzicht	**20**
Contact Foodservice team	**22**

Apollo Essential

Knoflookpuree

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



KNOFLOOKPUREE
Gewicht: 1 kg

Add a pinch of taste



AROMATIC STYLE
Asian base
Gewicht: 1 kg

MISO
Asian base
Gewicht: 1 kg

KOREAN STYLE
Asian base
Gewicht: 1 kg

Essential Uien

Ui klaar voor gebruik. Verrassend resultaat, efficiënt en veelzijdig toepasbaar voor elke chef.



GEPEKELDE UI
1 kg



GEKARAMELISEERDE UI
1 kg

Apollo Essential Uien zijn

- Spaanse teelt en traditioneel bereid in Valencia
- Klassieke pasteurisatie
- >12 maanden te bewaren op kamer-temperatuur in gesloten verpakking
- 7 dagen gekoeld houdbaar na opening
- Kant-en-klaar te gebruiken als ingrediënt of garnituur
- Kostenbesparend in tijd en opslag



Add a pinch of Apollo ESSENTIAL

Essential Glace

Verrassende smaken in je finishing touch

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

- Gastronomische kwaliteit
- Pure, intense smaak
- Geringe, nauwkeurige dosering
- Hoge opbrengst
- Om vlees, vis of groenten te lakken
- Glutenvrij, lactosevrij, MSG vrij
- Breed toepasbaar, zowel warm als koud, zowel puur als in bereidingen
- Als algemene smaakversterker
- Op basis van verse ingrediënten



GLACE
GEVOGELTE
710 ml



GLACE
KALF
710 ml

Apollo Essential

Glaze en special Mayo

Om je gerecht helemaal mee af te maken!



MAYO LIMOEN-KORIANDER 250 ml

MAYO WASABI 250 ml

MAYO TRUFFEL 250 ml

GLAZE WASABI-SOYA 250 ml

GLAZE BALSAMICO 250 ml

GLAZE HONING-TIJM 250 ml



APOLLO VLOEIBARE ROUX 2 l

Textures

Apollo Essential Vloeibare Roux

Onze vloeibare roux is dé 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
√ Allergenenvrij

Apollo ESSENTIAL

Bouillons • Fonds • Fumet • Jus

Verrassend resultaat, efficiënt en veelzijdig toepasbaar voor elke chef

Hoogwaardig gamma in 9 veelzijdige smaken

GROENTEBOUILLON 900 g
RUNDERBOUILLON 900 g
GEVOGELTEBOUILLON 900 g
BLANKE GEVOGELTEFOND 800 g
BRUINE FOND 900 g
VISFUMET 900 g
SCHAALDIERENFUMET 1 kg
GEBRADEN KIP JUS 800 g
KALFSJUS 800 g

- Zoutarm
- Geschikt voor natriumbeperkte diëten
- Gezonder alternatief
- Volle smaak met minder zout
- Geschikt voor verschillende voedingsvoorkeuren
- Compleet gamma, veelzijdige smaken
- Gemakkelijk te doseren
- Laag verbruik - groot rendement
- Veelzijdigheid in gebruik
- Gedehydrateerde producten
- In een handige hersluitbare verpakking
- Bewaren bij kamertemperatuur
- Lange houdbaarheid



Ga voor receptinspiratie, trends en praktische tips naar **apollofood.eu**



Splash & Crunch

Apollo Professional Splash sauzen



BEETROOT GARLIC 710 ml

GOCHUJANG 710 ml

KIMCHI 710 ml

SPICY AVOCADO 710 ml

Apollo Professional Crunches



WASABI CRUNCH 170 g

MEDITERRANEAN CRUNCH 350 g

KOREAN CRUNCH 220 g

KIMCHI CRUNCH 370 g

Dubbele sensatie in elke bite

Met **Splash & Crunch** brengen we het beste van twee werelden samen: verrassend volle, nieuwe sauzen gecombineerd met een perfect afgestemde crunch.

De saus zorgt voor die rijke, sappige smaakbeleving – van romig en kruidig tot fris en pittig. De crunch voegt daar een speelse, knapperige dimensie aan toe die elke hap spannend maakt.

Ideaal voor bowls, salades, streetfood, wraps, burgers of ready meals. **Splash & Crunch** geeft chefs de tools om eenvoudig te differentiëren met maximale impact op smaak, textuur én beleving.

Apollo
DARE IT.
taste it.



Apollo Professional

STREETFOOD sauces

Wok Sauzen

Deze sauzen met smaken uit de hele wereld kunnen zowel warm als koud worden gebruikt en zijn voor de meeste varianten geschikt voor een veganistisch dieet.

WOKSAUS SWEET & SOUR
950 ml

WOKSAUS HOISIN
950 ml

WOKSAUS HOT & SPICY
950 ml

WOKSAUS TERIYAKI
950 ml

WOKSAUS OOSTERSE SESAM
950 ml

WOKSAUS SZECHUAN
950 ml

BBQ Sauzen



BBQ CHIPOTLE
710 ml



BARBECUESAUS
710 ml



BBQ BOURBON WHISKEY
710 ml



BBQ PULLED MEAT
710 ml

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 710 ml

DRESSING VINAIGRETTE 710 ml



Apollo Professional

Cold Sauces



WHISKEY COCKTAILSAUS
710 ml



HONING MOSTERDSAUS
710 ml



RAVIGOTTESAUS
710 ml



TOMATENCHUTNEY SAUS
710 ml



KNOFLOOKSAUS
710 ml



DILLESAUS
710 ml



PIRI PIRISAUS
710 ml



MAYO TRUFFEL
710 ml

Professional Les Intenses

Aromatische oplossingen om menu's te verrijken.

Van hapjes tot bereide gerechten: toast, groenten, pasta, vlees, vis, sauzen en broodjes.

Voordelen

- Te gebruiken als marinade of als finishing touch aan uw bereidingen
- Ready to use, geen verspilling
- Tijdsbesparend

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



KNOFLOOK PETERSELIE 950 ml

TOMAAT EN PAPRIKA 950 ml

ROZEMARIJN CITROEN 950 ml

TOMAAT, TIJM EN BASILICUM 950 ml

CURRY KOKOS CITROENGRAS 950 ml

Culinaire Sauzen

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

De smaakvolle basis in iedere keuken



JUSSAUS 1 kg

HOLLANDAISESAUS 1 kg

TORTILLASAUS 700 g

DEMI GLACE 1 kg

CHAMPIGNONROOMSAUS 1 kg

PEPERROOMSAUS 1 kg

STROGANOFFSAUS 1 kg

BEARNAISESAUS 1 kg

SILVER | Top 15%
ecovadis
Sustainability Rating
JAN 2026

Duurzaamheid in de praktijk

Bij Solina vertaalt duurzaamheid zich naar praktische foodservice-oplossingen: van verantwoorde inkoop en betere voeding tot 'clean labels' en slimmere verpakkingen.

VERANTWOORDE INKOOP
Betrouwbaar & traceerbaar

LAGERE FOOTPRINT
Energie & efficiëntie

CLEANER LABELS
Eenvoudiger recepten

BETERE VOEDINGSWAARDE
Smaakbehoud

Apollo Foodservice

Duurzaamheid in actie

Better4U
Minder zout & suiker.
Minder toevoegingen.

Slimmere verpakkingen
Meer recyclebare oplossingen.
Minder verpakkingsimpact.

Schonere Recepturen
Kortere ingrediëntenlijsten.
Zonder smaakverlies

Apollo Professional
Herbs and Spices
Melanges





KRUIDEN MELANGE VIS
Gewicht: 550 g



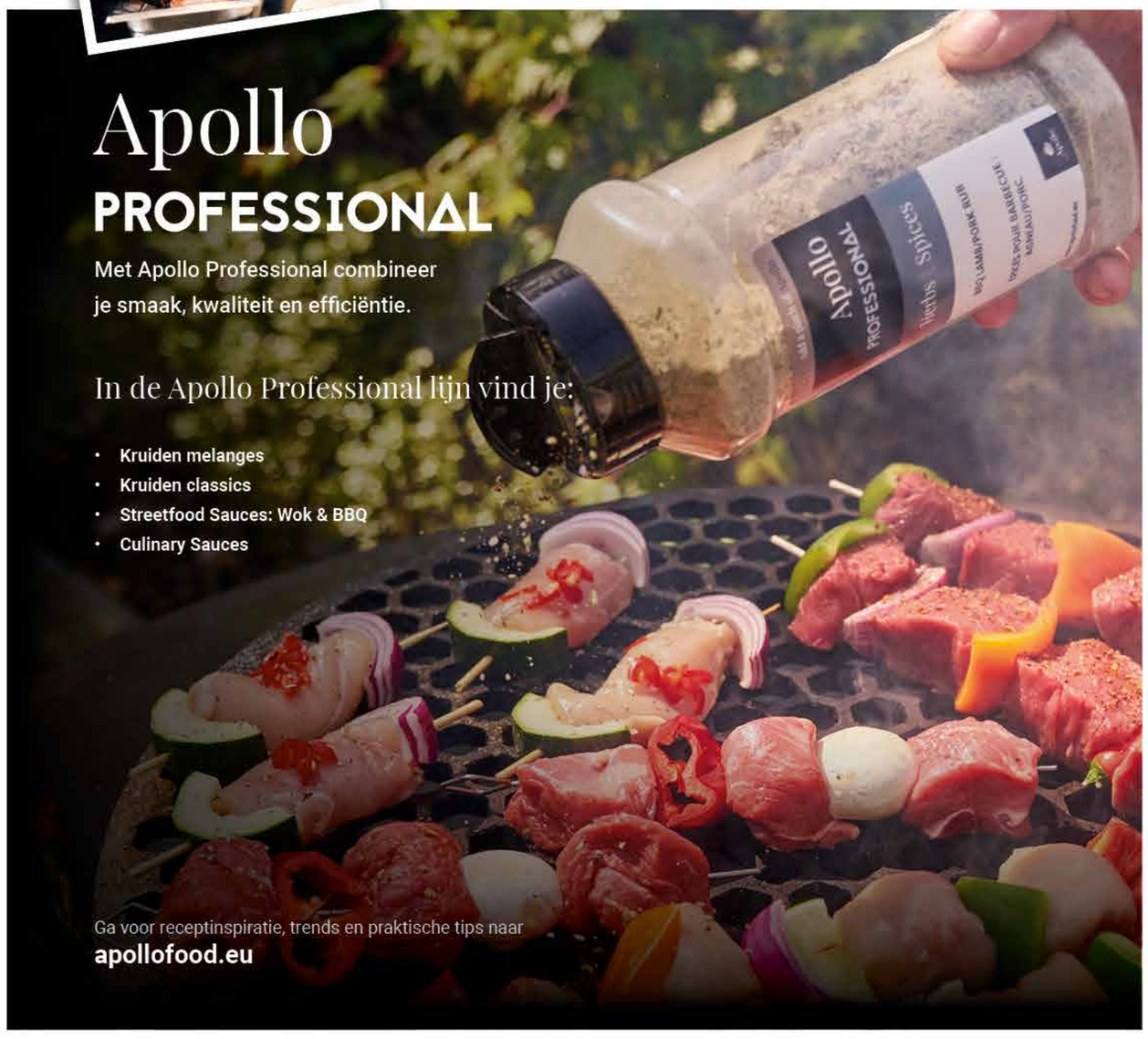
BOURGUIGNONNE KRUIDENMELANGE
Gewicht: 500g



TACO MELANGE
Gewicht: 550 g



MELANGE KRUIDENBOTER
Gewicht: 500 g



Apollo
PROFESSIONAL

Met Apollo Professional combineer
je smaak, kwaliteit en efficiëntie.

In de Apollo Professional lijn vind je:

- Kruiden melanges
- Kruiden classics
- Streetfood Sauces: Wok & BBQ
- Culinary Sauces

Ga voor receptinspiratie, trends en praktische tips naar
apollofood.eu



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
Bretoense Vissoep



BRETOENSE VISSOEP
Gewicht: 3 kg

Apollo Professional
Herbs and Spices
Melanges



GYROS MELANGE
Gewicht: 500 g



BBQ BEEF RUB
Gewicht: 580 g



TOSCAANSE MELANGE
Gewicht: 500 g



PROVENCAALSE MELANGE
Gewicht: 130 g



KNOFLOOKPEPER
Gewicht: 600 g



KRUIDENMIX FLORENCE
Gewicht: 550 g



BRUSCHETTAMIX
Gewicht: 350 g



SHOARMA MELANGE
Gewicht: 550 g



TANDOORI MELANGE
Gewicht: 500 g



PULLED MEAT
Gewicht: 650 g



KIPKRUIDEN
Gewicht: 750 g



DIPPER ITALIAANS MET KAAS
Gewicht: 500 g



ITALIAANSE KRUIDEN
Gewicht: 175 g



AMERICAN STEAKKRUIDEN
Gewicht: 300 g



RAS EL HANOUT
Gewicht: 220 g

Apollo Professional
Herbs and Spices

Classic
Klassieke kruiden en specerijen, onmisbaar in elk type keuken.



PEPER ZWART GEMALEN
Gewicht: 460 g



PEPER ZWART STEAK
Gewicht: 400 g



PEPER ZWART HEEL
Gewicht: 450 g



PEPER VIERSEIZOENEN
Gewicht: 400 g



NOOTMUSKAAT GEMALEN
Gewicht: 450 g



VENKELZAAD HEEL
Gewicht: 340 g



KOMIJN GEMALEN
Gewicht: 410 g



PAPRIKA EDELSUSS
Gewicht: 450 g



PEPER WIT GEMALEN
Gewicht: 435 g



PEPER WIT HEEL
Gewicht: 500 kg



TIJM HEEL
Gewicht: 130 g



KURKUMA GEMALEN
Gewicht: 400 g



KRUIDNAGEL HEEL
Gewicht: 320 g



GEMBERWORTEL GEMALEN
Gewicht: 300 g



KNOFLOOKPOEDER
Gewicht: 360 g



KANEELPIJPJES CEYLON
Gewicht: 150 g

Kies het beste duo voor op tafel

Perfectie zit juist in de kleinste details, ook wanneer het gaat om uw peper en zout op tafel. Met de Apollo Professional Zwarte Peper en Zout kruidenmolentjes laat je de gasten zien dat u ook voor deze ogenschijnlijk 'standaard' tafelgenoten de beste kwaliteit kiest. Op zoek naar meer complexiteit? Zeezout in combinatie met Peper 4 Seizoenen brengt zeker iets anders op tafel!



ZEEZOUT MOLEN
Gewicht: 6 x 115 g

PEPER ZWART MOLEN
Gewicht: 6 x 45 g

PEPER 4 SEIZOENEN
Gewicht: 6 x 55 g

Apollo Professional
Pepper and salt mix

Ontdek de perfecte balans tussen pittig en mild met onze unieke pepper & salt mix. Met zorgvuldig geselecteerde kruiden en specerijen bieden wij een harmonieuze combinatie die elke maaltijd verrijkt.

- Constante smaak en kwaliteit
- Breed toepasbaar (zowel warm als koud)
- In handige strooibus



PEPPER AND SALT MIX
Gewicht: 800 g



Better4U

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.

Apollo
DARE IT.
taste it.

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



CAJUN MELANGE
Gewicht: 290 g

KNOFLOOKPEPER
Gewicht: 340 g

ZA'ATAR KUIDENMELANGE
Gewicht: 330 g

PIRI PIRI KRUIDENMELANGE
Gewicht: 280 g

Apollo Professional
Grootverpakkingen



GEHAKT MIX
Gewicht: 2 kg



KNOFLOOKPOEDER
Gewicht: 1 kg

PAPRIKA SPAANS
Gewicht: 1 kg

PEPER ZWART GEMALEN
Gewicht: 1 kg

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
Aardappelmix ui/bieslook	700 g
American steakkruiden	300 g
Basilicum gesneden	130 g
Bbq beef rub	580 g
Bbq rib rub	500 g
Bbq seafood rub	600 g
Bieslook tubulair	40 g
Bourguignonne melange	500 g
Bourguignonne melange D	500 g
Bruschettamix	350 g
Cajun melange	700 g
Chilli pepperstripes	35 g
Chili seasoning gemalen USA style	500 g
Chillies gemalen	400 g
Chinees vijfkruidenpoeder	350 g
Citroenpeper	600 g
Citroenzuur	600 g
Dilletoppen	100 g
Dipper Italiaans met kaas	500 g
Dipper Toscaans	375 g
Foelieblad heel	165 g
Gemberwortel gemalen	300 g
Gumbo cajun melange	700 g
Gyros melange	500 g
Italiaanse kruiden	175 g
Jeneverbessen	300 g
Kaneel gemalen	400 g
Kaneelpijpjes Ceylon	150 g
Kardamom groen heel	300 g
Kerriepoeder madras	450 g
Kerriepoeder massala	400 g
Kipkruiden	750 g
Knoflookgranulaat	500 g
Knoflookpeper	600 g
Knoflookpoeder	360 g
Komijnzaad gemalen	410 g
Komijnzaad heel	350 g
Korianderzaad gemalen	300 g
Korianderzaad heel	250 g
Kruidenboter melange	500 g
Kruidenmix Florence	550 g
Kruidnagelen gemalen	450 g
Kruidnagelen heel	320 g

Productnaam	Gewicht
Kurkuma gemalen	400 g
Laos gemalen	270 g
Laurierblad	35 g
Maanzaad blauw	560 g
Mosterdzaad geel	600 g
Nasi melange	575 g
Nootmuskaat gemalen	450 g
Oregano gesneden	70 g
Pangang kruidenmix	600 g
Paprika edelsuss	450 g
Patat melange	800 g
Peper rose heel	200 g
Peper vier seizoenen	400 g
Peper wit gemalen	435 g
Peper wit heel	500 g
Peper wit steak	500 g
Peper zwart gemalen	460 g
Peper zwart heel	450 g
Peper zwart steak	400 g
Peper zwart gestoten fijn D	400 g
Pepper and salt mix	800 g
Peterselie	70 g
Piri piri melange	375 g
Provençaalse melange	130 g
Pulled meat (pork/beef/chicken)	650 g
Rozemarijn	250 g
Sereh gemalen	300 g
Sesamzaad gepeld	500 g
Shoarma melange	550 g
Sparerib marinade (droog)	525 g
Speculaaskruiden	420 g
Spicemix smokey chipotle	700 g
Taco melange	550 g
Tandoori melange	500 g
Tijm heel	130 g
Toscaanse melange	500 g
Uienpoeder	400 g
Vanillestokjes	50 g
Venkelzaad heel	340 g
Viskruiden	550 g
Vleeskruiden bradino	800 g
Zeezout grof	950 g

APOLLO PROFESSIONAL MARINADES

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

APOLLO PROFESSIONAL HERBS AND SPICES 'MOLENS'

Productnaam	Gewicht
Peper 4 seizoenen (6 stuks)	55 g
Peper zwart (6 stuks)	45 g
Zeezout (6 stuks)	115 g

APOLLO PROFESSIONAL 'NO ADDED SALT'

Productnaam	Gewicht
Bourguignonne kruidenmelange	300 g
Cajun kruidenmelange	290 g
Kerriemelange madras	300 g
Knoflookpeper	340 g
Kruidenmelange voor gehakt	280 g
Kruidenmelange voor groenten	230 g
Kruidenmelange voor vis	155 g

Productnaam	Gewicht
Kruidenmelange voor vlees	290 g
Kruidenrub voor barbecue-grill	270 g
Melange voor kruidenboter	320 g
Piri piri kruidenmelange	280 g
Sate kruidenmelange	400 g
Za'atar kruidenmelange	240 g

APOLLO PROFESSIONAL HERBES AND SPICES 'SPECIALS'

Productnaam	Gewicht
Chillies flakes HT	170 gg
Escargots melange	280 g

Productnaam	Gewicht
Paprika smoked	230 g
Ras el hanout	220 g

APOLLO PROFESSIONAL 'GROOTVERPAKKING'

Productnaam	Gewicht
Aromazout	2,5 kg
Bourguignonne melange	2 kg
Bourguignonne melange D	2 kg
Cajun melange	2 kg

Productnaam	Gewicht
Gehaktmix	2 kg
Knoflookpoeder	1,5 kg
Satémix	2,5 kg

APOLLO PROFESSIONAL STREETFOOD SAUCES

Productnaam	Gewicht
Barbecuesaus (vegan)	710 ml
Bourbon whiskey BBQ saus	710 ml
Chipotle BBQ saus (vegan)	710 ml
Pulled meat BBQ saus	710 ml
Woksaus hoisin	950 ml

Productnaam	Gewicht
Woksaus hot and spicy (vegan)	950 ml
Woksaus oosters sesam (vegan)	950 ml
Woksaus sweet & sour (vegan)	950 ml
Woksaus szechuan (vegan)	950 ml
Woksaus teriyaki (vegan)	950 ml

APOLLO PROFESSIONAL DRESSING

Productnaam	Gewicht
Dressing basis oliva	2 l
Dressing dille mosterd	670 ml

Productnaam	Gewicht
Dressing vinaigrette Frans (vegan)	670 ml

STREET FOOD SAUCES SPLASH & CRUNCH

Productnaam	Gewicht
Kimchi mayo	710 ml
Gochujang mayo	710 ml
Spicy avocado	710 ml
Beetroot garlic	710 ml

STREET FOOD CRUNCHES SPLASH & CRUNCH

Productnaam	Gewicht
Korean style	220 g
Kimchi style	370 g
Wasabi style	170 g
Mediterranean style	350 g

APOLLO PROFESSIONAL COLD SAUCES

Productnaam	Gewicht
Amsterdamse uitjes salsa (vegan)	710 ml
Dillesaus	710 ml
Honing mosterdsaus	710 ml
Knoflooksaus	710 ml
Mayo truffel	710 ml

Productnaam	Gewicht
Piri pirisaus (vegan)	710 ml
Ravigottesaus	710 ml
Tomatenchutney saus (vegan)	710 ml
Whisky cocktailsaus	710 ml

APOLLO PROFESSIONAL COLD SAUCES 'EMMERS'

Productnaam	Gewicht
Aioli (0-7C)	1,9 kg
Barbecuesaus (vegan)	3 kg
Groene pepersaus	2,5 kg
Honing mosterdsaus	2,5 kg
Jambasaus	2,5 kg
Knoflooksaus	3 kg

Productnaam	Gewicht
Knoflooksaus extra	2,5 kg
Mayo mosterd	2,5 kg
Sweet chillisaus (vegan)	3 kg
Whisky cocktailsaus	2,5 kg
Zigeunersaus (vegan)	2,5 kg

APOLLO KRUIDEN EN SPECERIJEN 'ZAK VERPAKKING'

Productnaam	Gewicht
Italiaanse kruiden	300 g
Kaneel gemalen	1 kg
Kaneelpijpjes 8cm	500 g
Kerriepoeder madras	1 kg
Knoflookpoeder	1 kg
Kokos	750 g
Komijnzaad gemalen	1 kg
Koriander zaad heel	600 g
Kurkuma gemalen	1 kg

Productnaam	Gewicht
Oregano gesneden	150 g
Paprika edelsuss	1 kg
Paprika spaans	1 kg
Peper wit gemalen	1 kg
Peper zwart gemalen	1 kg
Peterselie	250 g
Sesamzaad gepeld	1 kg
Shoarma melange rood	1 kg
Steranijs heel	500 g

APOLLO PROFESSIONAL CULINAIRE SAUZEN

Productnaam	Gewicht
Bearnaisesaus	1 kg
Champignonsaus	1 kg
Demi glace	1 kg
Hollandaisesaus	1 kg

Productnaam	Gewicht
Jussaus	1 kg
Peperroomsaus	1 kg
Stroganoffsaus (vegan)	1 kg
Tortillasaus (vegan)	700 g

APOLLO PROFESSIONAL SOEPEN

Productnaam	Gewicht
Breto(e)nse vissoep	3 kg

APOLLO ESSENTIAL GLAZES

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

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

APOLLO ESSENTIAL MAYO'S

Productnaam	Gewicht
Mayo limoen-koriander	250 ml
Mayo truffel	250 ml

Productnaam	Gewicht
Mayo wasabi	250 ml

APOLLO ESSENTIAL ASIAN BASE

Productnaam	Gewicht
Aromatic Style	1 kg
Korean Style	1 kg
Miso	1 kg

APOLLO ESSENTIAL ONIONS

Productnaam	Gewicht
Gekarameliseerde ui	1 kg
Gepekelde ui	1 kg

APOLLO ESSENTIAL GLACES

Productnaam	Gewicht
Glace gevogelte	710 ml

Productnaam	Gewicht
Glace kalf	710 ml

APOLLO ESSENTIAL TEXTUREN

Productnaam	Gewicht
Vloeibare roux	2 l

APOLLO ESSENTIAL DELICATESSEN

Productnaam	Gewicht
Knoflookpuree	1 kg

APOLLO ESSENTIAL BOUILLONS, FUMET, JUS, FONDS LOW SALT

Productnaam	Gewicht
Blanke gevogeltefond	800 g
Bruine fond	900 g
Gebraden kip jus	800 g
Gevogeltebouillon	900 g
Groentebouillon	900 g

Productnaam	Gewicht
Runderbouillon	900 g
Kalfsjus	800 g
Schaaldierenfumet	1 kg
Visfumet	900 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...

t +31 (0)10 462 6600

E-mailadres

foodserviceNL@solina-group.nl

Follow us

apollo.nederland apollofood.eu apollofood.nl

t +32 (0)9 243 71 52

E-mailadres

foodserviceBE@solina-group.eu

Follow us

apollo.belgie apollofood.eu apollofood.be

t +33 (0)1 34 38 87 85

E-mailadres

assistantes.commerciales.rhf@solina.com

Follow us

apollo-france apollofood.eu apollofood.fr

Apollo®

MASTER OF CREATIONS



www.apollofood.eu

editie 2026/2027