



Add a pinch of Apollo **PROFESSIONAL**

Vegan Melanges

de oplossing voor uw keuken

- Gemakkelijke bereiding, slechts 3 ingrediënten om een basis te creëren
- Diepvries bestendig
- Smaak wordt bepaald door de Chef
- Te gebruiken in warme en koude bereidingen



Apollo Professional

Veganmelange rood

Gewicht: 900 g



Apollo Professional

Veganmelange wit

Gewicht: 900 g

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

PROUD MEMBER OF  **SOLINA**

Apollo

PROFESSIONAL

Vegan Melanges



De lekkerste Plant Based burgers? Die maak je toch zelf!

APOLLO VEGAN BASISMELANGE ROOD

Een product wat na bereiding een rundgehakt look a like uitstraling heeft.

Meng 300 gram mix met 100 gram olie [zonnebloem of arachideolie] en 600 gram ijskoud water zodat een gehakt ontstaat. Laat deze mix minimaal 3 uur in de koeling rusten om te hydrateren. Voeg daarna je eigen stijl toe door middel van verse of gedroogde kruiden, of door het toevoegen van verse ingrediënten zoals bv kaas, champignons, bieten... Vorm nu van dit gehakt burgers, balletjes, worstjes etc. Het kan ook als basis dienen voor filet americain of tartaar. Je kunt dit gehakt ook rullen zoals normaal gehakt en toepassen in bijv. bolognaise, lasagna, moussaka, chili sin carne etc. Geruld is het ook een mooi product op pizza.

APOLLO VEGAN BASISMELANGE WIT

Zelfde basisrecept als de basismelange rood en wat na bereiding een kip, witvlees look-a-like uitstraling heeft. Met dit product kunnen nuggets, balletjes, worstjes, schnitzels etc. bereidt worden die erna eventueel gepaneerd worden. Ook kan dit product als pulled plant worden gebruikt. Denk hierbij ook aan vulling voor kebab, wraps op pizza etc.

Apollo Professional			
Artikelnr.	Artikelomschrijving	Inhoud	Verpakking
AD04889-04	APOLLO PROFESSIONAL VEGANMELANGE ROOD	900 g	emmer
AD04892-03	APOLLO PROFESSIONAL VEGANMELANGE WIT	900 g	emmer