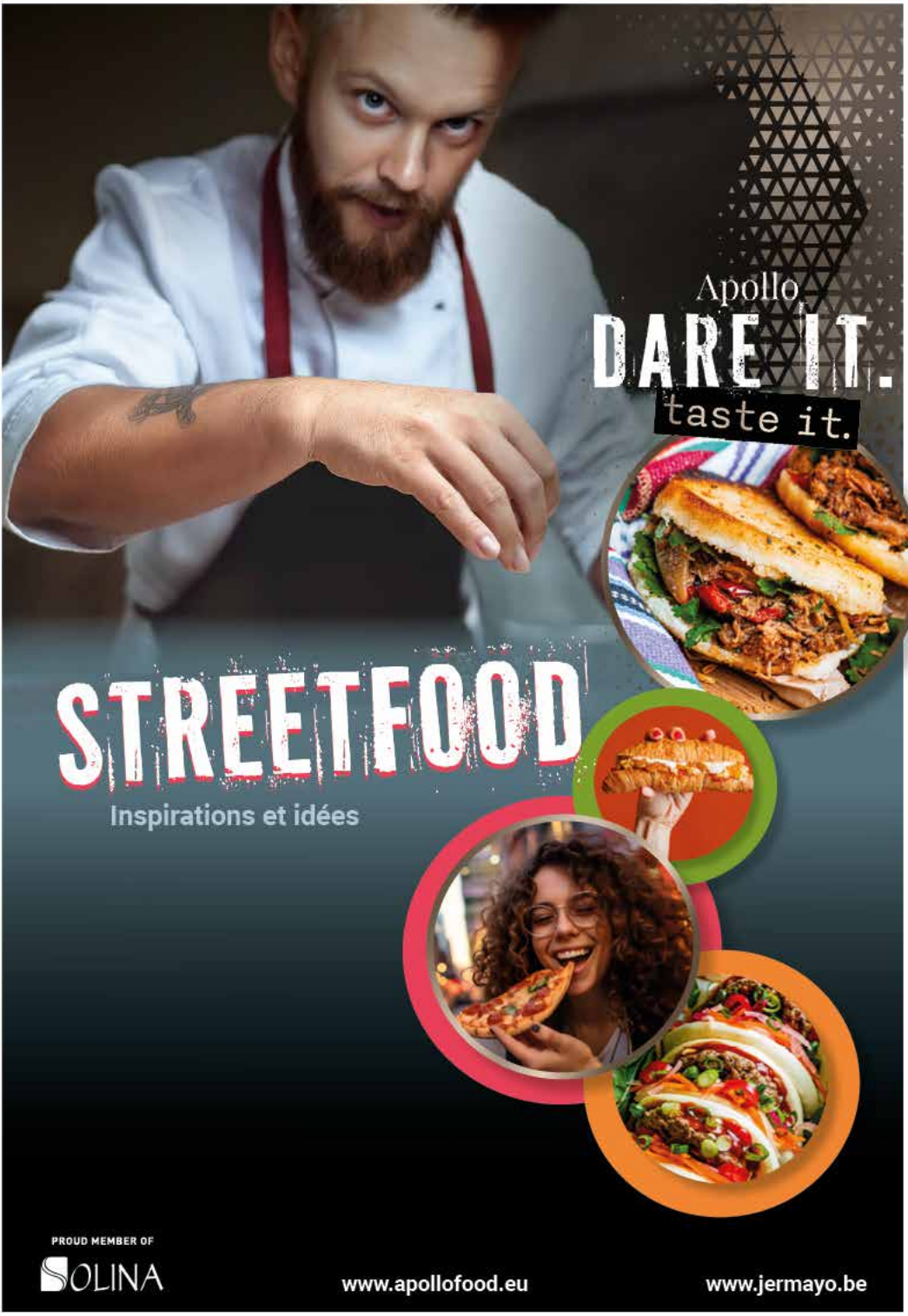
Apollo
DARE IT.
taste it.
STREETFOOD
Inspirations et idées
PROUD MEMBER OF
SOLINA
www.apollofood.eu
www.jermayo.be

Bienvenue
dans l'univers de
STREETFOOD

Apollo
DARE IT.
taste it.

Des saveurs du monde, servies localement

Bienvenue dans notre foodtruck Solina, où les classiques internationaux prennent une tournure culinaire. Des rues vibrantes de Bangkok à Los Angeles, chaque plat est soigneusement élaboré, inspiré de saveurs authentiques des cuisines du monde : les arômes de chimichurri rôti de Buenos Aires, les ribs caramélisés de Californie ou les saveurs fraîches du bánh mì vietnamien et du saté thaïlandais. Chaque plat reflète l'âme d'une région, enrichie par la finesse culinaire d'Apollo et Jermayo.

Laissez-vous séduire par des saveurs pures, des combinaisons surprenantes et des plats qui non seulement étonnent, mais qui marquent les esprits !

LET'S GO LATIN

STREETFOOD

Il est temps d'impressionner !

Arepa au porc effiloché

Avis consommateur :

"Je recherche des saveurs qui surprennent, déguster des plats qui me transportent sans avoir besoin de quitter ma cuisine. Dans le tumulte du quotidien, je recherche quelque chose à la fois novateur et raffiné – une création qui met mes sens au défi et s'intègre harmonieusement dans le rythme de mon métier. Car même si le temps est compté, l'expérience ne doit jamais l'être."

Solutions Apollo

- Aioli
- Oignons marinés
- Sauce miel moutarde
- Sauce Pulled meat
- Mélange Pulled meat
- Mayo Truffe

Apollo

DARE IT.

taste it.

LET'S GO LATIN STREETFOOD

Il est temps d'impressionner !

La pizza birri-ah

Boeuf effiloché cuit lentement, sauce dip birria, sauce fromage pour pizza, sauce épicée, sauce aux oignons et tomates épicées, tortilla écrasée. Elote rôti avec citron, piment et beurre.

Avis consommateur :

"En tant que véritable amateur de saveurs nouvelles et audacieuses, je suis toujours prêt pour une aventure culinaire. Nos repas en famille vont bien au-delà de la simple nourriture, ce sont des moments de plaisir, de découverte et de convivialité. Des plats exotiques et savoureux nous rassemblent autour de la table, où chaque bouchée est un véritable régal pour les papilles."

Solutions Apollo

- Sauce Barbecue Chipotle
- Sauce Tortilla
- Mélange d'épices pour viande
- Mélange Piri-Piri
- Sauce Jus
- Oignons caramélisés
- Mélange Sel et Poivre

LET'S GO LATIN STREETFOOD

Hot-dogs

Hot-dogs

Hot dog polonais avec pastrami
Fromage suisse, pastrami, moutarde

Hot dog Reuben avec pastrami
Pastrami, moutarde,
fromage suisse, choucroute

Le hot dog Brando
Hot dog extra long, moutarde,
oignons, chili, cheddar râpé

Vos solutions Solina pour **les hot-dogs**

Oignons Apollo Essential
cuits
caramélisés
marinés

Moutarde
Jermayo

Sauce
Hannibal
Jermayo

Sauce
Brasil
Jermayo

Sauce
Andalouse
Jermayo

Apollo
DARE IT.
taste it.

LET'S GO LATIN STREETFOOD

Tortillas avec ribs

1. Faites cuire les morceaux de côtes de bœuf sous vide avec une marinade Intenses ou une sauce BBQ Apollo,

6 HEURES À 80 °C.

2. Garnissez les tortillas grillées avec la viande, puis ajoutez des oignons marinés, des tranches de radis, de la coriandre et de l'avocat.

3. Terminez avec une sauce Jermayo et servez une portion supplémentaire à part.

DÉGUSTEZ !

Vos solutions Solina pour **les tortillas avec ribs**

Sauce BBQ Apollo

Les Intenses tomate-paprika Apollo

Sauce Andalouse Jermayo

Sauce au poivre Jermayo

Oignons caramélisés et marinés Apollo Essential

Sauce Martino Apollo

PREMIUM BURGER

STREETFOOD

Apollo
DARE IT.
taste it.

Petit-déjeuner

Croissurger

Une surprise matinale qui bouleverse complètement le petit-déjeuner traditionnel.

Imaginez : un croissant croustillant et aérien, garni de yaourt crémeux, d'œufs brouillés fondants et d'une surprenante confiture de bacon et de pomme. Le tout accompagné d'un chutney de tomates épicée et d'une touche d'épices spéculoos pour un parfait équilibre sucré-épicé.

Cette combinaison inattendue de saveurs et de textures offre une expérience de petit-déjeuner inoubliable.

Audacieux, innovant et irrésistiblement délicieux – voici comment commencer la journée en beauté. Idéal pour ceux qui ont envie de quelque chose de différent et de savoureux le matin.

Vos solutions Solina pour **le petit-déjeuner Croissurger**

Épices Speculoos Apollo

Décor Italien Apollo

Sweet Onion Jermayo

Sauce Chutney de tomates Apollo

Arguments de vente

- Source de fibres
- Fusion de saveurs
- Innovation culinaire
- Encas gourmand

Saveurs audacieuses

des consommateurs américains qui commandent le petit-déjeuner ou le brunch disent que commander le petit-déjeuner dans un établissement de restauration est un moment de plaisir.

Source : Range product Customized solutions

Flexibilité culinaire

Bao Burger Bliss

Un plat fusion premium qui réunit tout...

Ce burger innovant est composé d'un pain brioché doux et vapeur, inspiré de la tradition streetfood asiatique, et garni d'ingrédients juteux et savoureux.

Le burger est couronné d'une sauce BBQ coréenne acidulée, d'oignons marinés, d'une touche épicée de gochujang et d'une sauce chili sucrée en touche finale. Servi avec des bâtonnets de riz frits croustillants, ce plat offre une expérience gustative unique et aventureuse. Parfait pour ceux qui recherchent l'originalité à chaque bouchée.

Arguments de vente

Premium mash-up

- Riches en protéines
- Ingrédients naturels
- Sauces avec moins de sel et de sucre
- Mélange de légumes frais
- Burger fusion asiatique

48% des Européens **ayant acheté des sauces ou des vinaigrettes au cours des trois derniers mois est ouvert aux saveurs des cuisines du monde, telles que coréenne ou caribéenne.**

Source : Range product Customized solutions

Vos solutions Solina pour **le Bao Burger Bliss :**

Bouillon de légumes Apollo Essential

Oignons marinés Apollo Essential

Mélange d'épices BBQ pour boeuf Apollo

Sauce BBQ Bourbon whiskey Apollo

Sauce Samouraï Jermayo

Les Caraïbes

Pulled Pork

Un burger audacieux qui fusionne des saveurs salées et sucrées dans une création inspirée des Caraïbes.

Cette explosion de saveurs allie du pulled pork tendre avec une sauce BBQ fumée, garnie de chutney de mangue épicé et de cubes de mangue juteux pour une touche tropicale. Servi avec une coleslaw crémeuse et, si vous le souhaitez, une portion de riz épicé à côté. Envie d'un peu plus de piquant ? Un soupçon de sauce Samouraï ajoute une note épicée corsée. Idéal pour ceux qui recherchent une escapade gustative ensoleillée à chaque bouchée.

Vos solutions Solina pour **le Pulled Pork Caribéen**

Sauce BBQ Pulled meat Apollo

Les Intenses Curry Coco Citronnelle Apollo

Mélange d'épices pour viande effilochée Apollo

Ras el hanout Apollo

Sauce Brasil Jermayo

Sauce Samouraï Jermayo

Base de vinaigrette Oliva Apollo

Arguments de vente

- Saveurs exotiques
- Sans gluten
- Instagrammable

Fusion Exotique

30%

des consommateurs européens déclarent être aventureux lorsqu'il s'agit d'essayer de nouvelles saveurs.

Source : Range product Customized solutions

Ma liste de références produits

Apollo DARE IT. taste it.

Nom du produit	Poids	Numéro d'article
APOLLO PROFESSIONAL SAUCES		
Sauce Barbecue	710 ml	
Sauce BBQ Bourbon Whiskey	710 ml	
Sauce Martino	670 ml	
Sauce Pulled Meat BBQ	710 ml	
Sauce Chutney Tomate	670 ml	
APOLLO LES INTENSES		
Les Intenses Curry Coco	950 ml	
Les Intenses Tomate Paprika	950 ml	
APOLLO PROFESSIONAL VINAIGRETTES		
Base de Dressing Oliva	2 l	
APOLLO PROFESSIONAL HERBES AND SPICES		
BBQ Beef Rub	580 g	
Dipper Italien	500 g	
Mélange d'épices Pulled	650 g	
Ras el Hanout	220 g	
Mélange d'épices pour Spéculoos	420 g	
APOLLO ESSENTIAL ASIAN STYLE BOUILLONS		
Bouillon de Légumes	1 kg	
APOLLO ESSENTIAL ONIONS		
Oignons Cuits	1 kg	
Oignons Marinés	1 kg	
Oignons Caramélisés	1 kg	
JERMAYO SAUCES		
Sauce Andalouse	1 l	
Sauce Brésilienne	1 l	
Sauce Hannibal	1 l	
Moutarde	1 l	
Sauce Poivre	1 l	
Sauce Samouraï	1 l	
Sweet Onion	1 l	

Cordialement.

L'équipe Foodservice

Contactez rapidement le commercial de votre région et offrez à votre cuisine un véritable avantage.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter

t +31 (0)10 462 6600

adresse e-mail

e foodserviceNL@solina-group.nl

Follow us

apollo.nederland · apollo-netherlands · apollofood.nl

Découvrez des astuces et de nouvelles recettes sur nos sites web. Inscrivez-vous dès maintenant via le code QR !

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter

t +32 (0)9 243 71 52

adresse e-mail

e foodserviceBE@solina-group.eu

Follow us

apollo.belgie · apollo-belgium · apollofood.be

Découvrez des astuces et de nouvelles recettes sur nos sites web. Inscrivez-vous dès maintenant via le code QR !

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter

t +33 (0)1 34 38 87 85

adresse e-mail

e assistantes.commerciales.rhf@solina.com

Suivez-nous

apollo-france · apollofood.fr

Apollo

DARE IT.

taste it.

Jermayo

Belgian Sauces Since 1953

www.jermayo.be

www.apollofood.eu

édition 2025