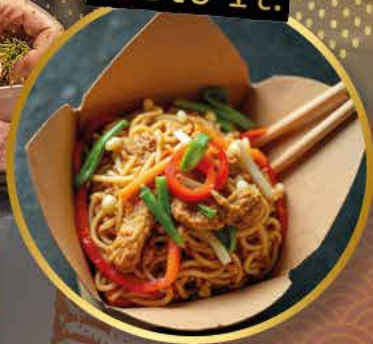




Apollo
DARE IT.
taste it.

DOOSTERSE INSPIRATIE



PROUD MEMBER OF



www.apollofood.eu

Welkom in de
wereld van

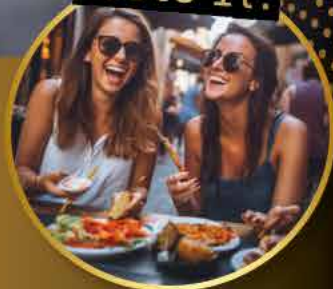
OOSTERSE
INSPIRATIE

Apollo
DARE IT.
taste it.

In 2025 manifesteert de Aziatische keuken zich als een **GEDURFDE** gastronomie, voortdurend in beweging en een bron van inspiratie voor professionals.

Deze culinaire trends tonen aan dat de toekomst van de horeca verder gaat dan alleen voeden: het draait om het **waarden van authenticiteit, respect tonen voor de planeet en de smaak verfijnen** met verantwoorde oplossingen.

Voor chefs biedt dit de kans om deel uit te maken van een **ware Aziatische culinaire revolutie**: gerechten die snel te bereiden zijn, rijk aan smaak, met **oneindige creatieve mogelijkheden** en die bovendien **betere marges opleveren**.





OOSTERSE
INSPIRATIE

Miso

Ontstaan uit de fermentatie van sojabonen en zout, is miso een onmisbaar Japans ingrediënt dat een unieke aromatische rijkdom en een intense umami-smaak ontwikkelt.



kent het



geproefd

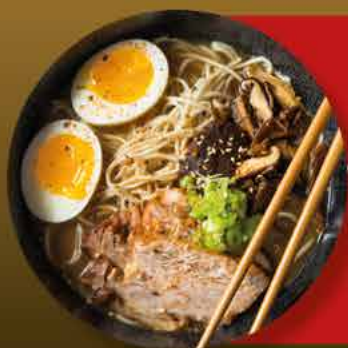


vaker
geprobeerd

Perfect om **ramen**, bouillons, sauzen en rijke gerechten met een Aziatische twist – zoals banh mi of curry – te verrijken. Het voegt diepte en een authentiek karakter toe aan je culinaire creaties.

De **misomarkt** groeit in Europa, aangedreven door de toenemende belangstelling voor gefermenteerde voedingsmiddelen, gezonde producten en umami-smaken.

Source: Global market Statistics



32%
Al
gegeten

11%
Nooit
eerder
gegeten



BEKIJK DE RECEPTEN

RAMEN MET JAPANESE
GEHAKTBALLETJES
BANH MI MET STICKY
VARKENS vlees
RAMEN TONKOTSU
KOKOSCURRY MET HIP

Apollo
DARE IT.
taste it.



ESSENTIAL

Aziatische basis

Deze verfijnde smaken met Aziatische inspiratie brengen een vleugje umami in elke keuken, ongeacht stijl of afkomst.

Miso

Een traditionele gefermenteerde sojapasta, rijk en vol umami, ideaal voor soepen, sauzen of als smaakvolle twist in stoofgerechten.

Aromatic Style

Een verfijnde mix van geurige kruiden en specerijen, perfect om je bouillons en marinades naar een hoger niveau te tillen. Breng lichte, smaakvolle creaties tot leven met een subtiele, aromatische twist.



MISO
Asian base
Gewicht: 1 kg

AROMATIC STYLE
Asian base
Gewicht: 1 kg

Beleef de pure essentie van de Pan-Aziatische keuken

Drie smaakvolle basisingrediënten, eenvoudig in gebruik, ontworpen om chefs te inspireren en het creëren van Aziatische gerechten moeiteloos te maken.

- Perfect voor talloze toepassingen – van mixen en pocheren tot marinades en nog veel meer.
- Betrouwbare smaak en prestaties, zodat je keer op keer de hoogste normen kunt handhaven.
- Ideaal voor vegetarische en veganistische gerechten, biedt chefs maximale veelzijdigheid en sluit aan bij de eisen van moderne menu's.
- Ecologisch en praktisch, helpt het afval te verminderen en vereenvoudigt het dagelijks werk in de keuken.

Korean Style

Onze nieuwste creatie zet de intense en levendige smaken van Korea in de spotlight. Een perfecte oplossing om je marinades te versterken, bouillons te verrijken of klassiekers uit de streetfood op een vernieuwende manier te presenteren.

Nieuw!

KOREAN STYLE
Asian base
Gewicht: 1 kg

AZIATISCHE BASISINGREDIËNTEN – APOLLO ESSENTIAL

ARTIKELOMSCHRIJVING	OPBRENGST PER POT	INHOUD
Miso	25 L	1 kg
Aromatic Style	25 L	1 kg
Korean Style	25 L	1 kg



OOSTERSE
INSPIRATIE

Katsu

De onmisbare Japanse curry

46%

kent het

27%

geproefd

12%

vaker
geprobeerd

Katsu staat voor een gepaneerde en gefrituurde vleesschnitzel, geserveerd met een milde en geurige Japanse currysaus. Dit rijke en populaire gerecht verleidt door zijn unieke krokantheid, gecombineerd met de diepte van een smaakvolle curry.

In onze versie **Chicken Cocos Curry** wordt de romigheid van kokos toegevoegd om het traditionele recept te verrijken, om zo een originele en smaakvolle ervaring te bieden die makkelijk in de foodservice kan worden toegepast.



40%

Al
gegeten

14%

Nooit
eerder
gegeten



Apollo
DARE IT.
taste it.

BEKIJK HET RECEPT
CHICKEN COCOS CURRY





OOSTERSE
INSPIRATIE

Koku

Aromatische rijkdom – Diepgang in smaak

Koku is een Japans culinair concept dat staat voor **diepte en complexiteit van smaak**.

Het zorgt voor **volheid, balans en een langdurige smaaksensatie**, vaak bereikt door **fermentatie, langzaam garen of rijping**. Je proeft het in urenlang gegaarde kippensoep, gerijpte kazen of gefermenteerde bouillons. Een ware culinaire signatuur, symbool van gulle smaak en perfecte balans.

0,5
uur

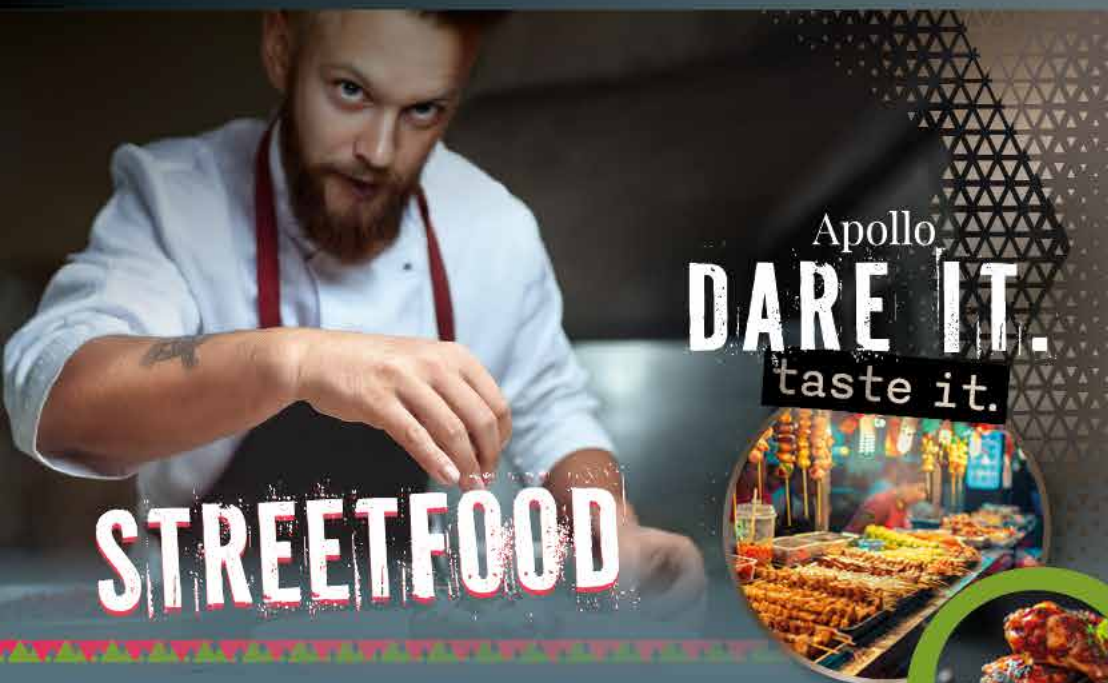


3
uur



Kippensoep die urenlang langzaam gegaard is, of de hartverwarmende smaken van traditionele stoofgerechten van vroeger.





STREETFOOD

PROFESSIONAL

Sauzen BBQ Better 4U

Gezondere, smaakvollere en duurzamere sauzen

- Vermindering van suiker en zout
- Vermindering van E-additieven
- Rookmaak vervangen door natuurlijke alternatieven
- Verbetering van de verpakking



Sauzen WOK Better4U

Sauzen die gezonder zijn, vol van smaak en duurzamer

- Verminderd in calorieën, suiker en zout
- Zonder toegevoegde olie
- Authentieke smaken
- Minder toevoegingen
- Handige verpakking



Apollo DARE IT. taste it.





OOSTERSE
INSPIRATIE

Beef Bulgogi

Traditionele Bulgogi wordt gegrild op barbecuewijze, voor een gerookte, rijke en smaakvolle ervaring. Maar ook wok-bulgogi is zeer geliefd en populair.

Apollo
DARE IT.
taste it.



Apollo Ingrediënten



Asian
Base
Miso



Asian
Base
Korean
Style



Streetfood
BBQ
Sauzen



Streetfood
Woksauz
(behalve Sweet
& Sour)



Japanse
Kruiden-
melange

Bibimbap

Het woord komt van bibim (mixin) en bap (rijst).

Een kom witte rijst, gegarneerd en vervolgens gemengd met gekruide groenten, vlees (vaak rundvlees) en gochujang.

Er kan ook een rauw of gebakken ei aan worden toegevoegd voor extra smaak en textuur.

Apollo Ingrediënten



Asian
Base
Miso



Asian
Base
Korean
Style



Asian
Base
Aromatic
Style



Streetfood
BBQ
Sauzen



Streetfood
Woksauz



Knoflook
Peper



Gepekelde
Uitjes





Korean-Style Grilled Chicken

Deze gegrilde kip is verbluffend eenvoudig – maar de smaak is explosief!
De citroen sesam combinatie maakt het gerecht onweerstaanbaar.
Voor nog meer smaak laat je het vlees een nacht marineren.

Apollo Ingrediënten



Asian
Base
Korean
Style



Asian
Base
Miso



Asian
Base
Aromatic
Style



Streetfood
BBQ
Sauzen



Streetfood
Woksauz



Glaze
Wasabi
Soya



Sesamzaad
Gepeld

Spicy Korean fried Cauliflower

Op zoek naar een origineel bijgerecht? Deze krokante, pittige bloemkool valt gegarandeerd in de smaak!
Ook heerlijk in combinatie met gestoomde rijst voor een lekkere vegetarische maaltijd.

Apollo Ingrediënten



Streetfood
BBQ
Sauzen



Streetfood
Woksauz



Sesamzaad
Gepeld



Asian
Base
Miso



Asian
Base
Korean
Style



Asian
Base
Aromatic
Style

Apollo
DARE IT.
taste it.





OOSTERSE
INSPIRATIE



Kung Pao Stir Fry

Roerbakgerecht met Chinese inspiratie: stukjes kip overgoten met een pittige, zoete en hartige saus, vaak geserveerd met groenten en pinda's.



Apollo Ingrediënten



Streetfood
Woksaus
Hot & Spicy



Streetfood
Woksaus
Sweet
& Sour



Streetfood
Woksaus
Oosters
Sesam



Kipkruiden

Sticky Pork Belly Bahn Mi

Recept voor Crispy Pork Belly Banh Mi – zonder twijfel de lekkerste sandwich die je ooit zult proeven! Gevuld met varkensvlees.

Apollo Ingrediënten



Asian
Base
Miso



Streetfood
BBQ
Sauzen



Streetfood
Woksaus



Peper
&
Zoutmix



Heerlijke mix

Gekarameliseerd varkensvlees in miso-bouillon, een combinatie van Japanse umami en Vietnamese sandwichsmaken.

66% consumenten kennen miso

45% hebben het al geproefd

Een vertrouwde basis, maar toch vol nieuwe mogelijkheden. Voeg groenten toe voor een uitgebalanceerde smaak.

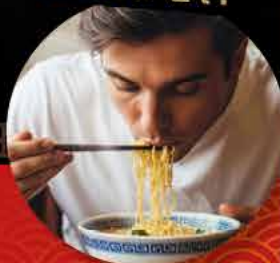


OOSTERSE
INSPIRATIE

Tonkotsu Ramen

Rijke en smaakvolle ramen, met een romige bouillon, verse noedels, zachtgekookte eieren en mals varkensvlees.

Apollo
DARE IT.
taste it.



Apollo Ingrediënten



Asian
Base
Korean
Style



Asian
Base
Miso



Asian
Base
Aromatic
Style



Gevogeltebouillon



Vijfkruiden
Poeder
Chinees

Chicken cocos curry

Een aromatisch gerecht met zachte kip, overgoten met een romige kokossaas vol kruidige specerijen.

Consumententrends

Kokoscurry's op Aziatische wijze worden steeds populairder in Europa – hun exotische aroma en zachte smaak spreken een breed publiek aan. Serveer een kip-kokoscurry om gasten te verrassen met een pittig, maar toegankelijk gerecht.

Apollo Ingrediënten



Asian Base
Aromatic style



Curry Kokos
Citroengras



Mijn productreferentielijst

APOLLO ESSENTIAL ASIAN BASES

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

APOLLO ESSENTIAL ONIONS

Gepekelde ui	1 kg	
Gekookte ui	1 kg	
Gekarameliseerde ui	1 kg	

APOLLO ESSENTIAL BOUILLONS

Gevogeltebouillon	900 g	
-------------------	-------	--

APOLLO ESSENTIAL GLAZES

Glaze wasabi-soya flavour	250 ml	
---------------------------	--------	--

APOLLO PROFESSIONAL MARINADES

Curry kokos citroengras	950 ml	
-------------------------	--------	--

APOLLO PROFESSIONAL HERBS AND SPICES 'STROOIBUSSEN'

Kipkruiden	750 g	
Knoflookpeper	600 g	
Pepper and salt mix	800 g	
Chinees vijfkruidenpoeder	350 g	
Sesamzaad gepeld	500 g	

APOLLO PROFESSIONAL 'NO ADDED SALT'

Japanse kruidenmelange	330 g	
------------------------	-------	--

APOLLO PROFESSIONAL STREETFOOD SAUCES

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



Het Foodservice team

Kom snel in contact met de juiste specialist en help uw keuken een stap verder

Heeft u nog vragen, dan kunt u contact opnemen met...



t +31 (0)10 462 66 00

E-mailadres

e foodserviceNL@solina-group.nl

Follow us



apollo.nederland



apollo-netherlands



apollofood.nl



t +32 (0)9 243 71 52

E-mailadres

e foodserviceBE@solina-group.eu

Follow us



apollo.belgie



apollo-belgium



apollofood.be



t +33 (0)1 34 38 87 85

E-mailadres

e assistantes.commerciales.rhf@solina.com

Follow us



apollo-france



apollofood.fr

Voor receptinspiratie, trends en praktische tips gaat u naar apollofood.eu



Apollo
DARE IT.
taste it.

