



LIVRET RECETTES

# Street Food et Barbecue



# Sommaire

Introduction	3
<b>Streetfood</b>	4
Soupe asiatique	5
Pain perdu aux crevettes	6
Hot-dog avec jeune carotte et miel	7
Brochettes de poulet curry Madras	8
Brochettes de poulet Malaisiennes	9
Burritos au poulet	10
Pain pita aux boulettes de viande	11
Hotdog de saumon	12
Gaufre patate douce & crevettes	13
<b>BBQ</b>	14
Burger mexicain	15
Brochettes de canard yakitori	16
Sandwich au steak	17
Saumon grillé sur planche de cèdre	18
Poulet en crapaudine	19
Aubergine rôtie avec glace miso	20
Chips nachos fumées	21
Salade thaï de bœuf	22



## Allumez le barbecue !

Pour des inspirations de recettes, des tendances et des conseils pratiques, visitez [apollofood.eu](http://apollofood.eu)



Avec les **produits Apollo**, vous pouvez aisément suivre les saisons et les dernières tendances. Nous nous concentrons également sur le **streetfood** : des plats simples à préparer avec une forte influence internationale, parfaitement adaptés à la vente à emporter et souvent préparés sur le grill.

Pour l'année 2024, nous sommes ravis de vous offrir de l'inspiration pour des **recettes de barbecue** et de **streetfood**. Des tacos mexicains revisités à une soupe asiatique tendance : notre assortiment propose les saveurs pour suivre ces tendances. Que vous recherchiez un mélange d'épices de qualité ou une sauce assortie, Apollo est votre partenaire privilégié en cuisine!

Avec les conseils de nos chefs, nous sommes là pour vous aider à offrir le meilleur des deux mondes. Alors, laissez-vous guider, et...

## Add a pinch of Apollo!

*L'équipe de Service de restauration*



## Apollo Professional Streetfood

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

### Recettes Streetfood :

- Soupe asiatique
- Pain perdu aux crevettes
- Hot-dog avec jeune carotte et miel
- Brochettes de poulet curry Madras
- Brochettes de poulet Malaisiennes
- Burritos au poulet
- Pain pita aux boulettes de viande
- Hotdog de saumon
- Gaufre patate douce & crevettes

Pour des inspirations de recettes, des tendances et des conseils pratiques, visitez [apollofood.eu](http://apollofood.eu)



## Soupe asiatique



10

### INGRÉDIENTS

- 70 g **BOUILLON ESSENTIAL MISO**
- 70 g **BOUILLON ESSENTIAL LEGUMES**
- 20 g **MÉLANGE D'ÉPICES JAPONAISES**
- 2 l Eau
- 250 g Beurre
- 1 botte Oignon vert
- 1 pièce Nori en morceaux (copeaux)
- 1 c.c. Ciboulette ciselée

### PRÉPARATION

1. Mélangez les deux **BOUILLONS ESSENTIAL** avec les 2 litres d'eau, portez à ébullition pendant un moment.
2. Incorporez les petits cubes de beurre froid, faites une émulsion avec un mixeur plongeant avant de servir!
3. Ajoutez d'abord les oignons, les copeaux de Nori, le **MÉLANGE D'ÉPICES JAPONAISES** et la ciboulette dans le bol à soupe, puis remplissez-le avec le bouillon émulsionné.

**Astuce du chef:** Rendez la soupe encore plus savoureuse en ajoutant des crevettes, du tofu ou des flocons de piment.  
Bon appétit.



Scannez ici le code QR pour la vidéo de recette de soupe asiatique





## Pain perdu aux crevettes



### INGRÉDIENTS

- 10 g **POUDRE DE CINQ ÉPICES CHINOISES**
- 10 g **MARINADE SÈCHE POUR BARBECUE FRUITS DE MER**
- 1 dl **SAUCE WOK AIGRE-DOUCE**
- 25 g **GRAINES DE SÉSAME DÉCORTIQUÉES**
- 10 g **PURÉE D'AIL**
- 30 Crevettes, décortiquées
- 10 Tranches de brioche coupées épaisses
- 1 kg Asperges vertes
- 20 ml Huile végétale

### PREPARATION

1. Faites cuire la brioche avec de la **POUDRE DE CINQ ÉPICES CHINOISE** dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée à feu doux, tout en faisant griller les asperges vertes en même temps.
2. Marinez les crevettes avec de l'huile végétale, du **MÉLANGE D'ÉPICES POUR FRUITS DE MER BARBECUE (BBQ SEAFOOD RUB)**, de la **PURÉE D'AIL**. Ensuite, faites-les cuire dans l'huile chaude, puis déglacez-les avec la **SAUCE WOK AIGRE-DOUCE (SWEET&SOUR WOKSAUS)**.
3. Dressez-les sur la brioche, commencez par disposer les asperges, puis ajoutez les crevettes, et garnissez le tout de **GRAINES DE SÉSAME** grillées.

**Astuce du Chef:** En guise de petite collation, vous pouvez faire griller diverses viandes pour préparer différentes tartines de la même manière.



## Hot-dog avec jeune carotte et miel



### INGRÉDIENTS

- 15 g **RAS EL HANOUT**
- 670 ml **SAUCE MARTINO**
- 250 ml **MAYONNAISE CITRON-CORIANDRE**
- 10 Carottes, lavées
- 30 g Miel
- 50 ml Huile d'olive
- 10 Pains pour hot-dog
- 1 Laitue
- Oignons croustillants.

### PREPARATION

1. Faites griller les carottes préalablement enduites d'huile d'olive sur le grill au charbon de bois jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, puis marinez-les avec du miel et du **RAS EL HANOUT**. Continuez à les cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.
2. Préparez maintenant les petits pains, garnissez-les de beurre, de laitue et d'une carotte joliment grillée.
3. Garnissez cela avec la **SAUCE MARTINO**, la **MAYONNAISE CITRON-CORIANDRE** et les oignons croustillants.

**Astuce du Chef:** Enroulez la carotte dans du lard finement coupé et saupoudrez de mélange d'épices pour bœuf barbecue, puis faites griller jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée de tous les côtés.





## Brochettes de poulet curry madras



### INGRÉDIENTS

- 375 g **CURRY-COCO-CITRONNELLE**
- 20 g **PURÉE D'AIL**
- 20 g **MÉLANGE POIVRE ET SEL**
- 2,5 kg Cuisse de poulet désossée
- 10 Pains naan
- 50 g Yaourt
- Coriandre fraîche finement hachée

### PRÉPARATION

1. Marinez le poulet avec la **PURÉE D'AIL**, le yaourt et l'intense **CURRY-COCO-CITRONNELLE**, enfiler sur une brochette, laissez mariner brièvement au réfrigérateur.
2. Grillez-les ensuite sur un barbecue au charbon de bois chaud, puis faites-les cuire à feu doux jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit à coeur.
3. Servez la brochette maintenant sur un pain naan, garnissez de **MÉLANGE POIVRE ET SEL** et de coriandre fraîchement hachée.

*Astuce du Chef: Servez cette brochette avec du riz basmati aux raisins secs et au safran.*



## Brochettes de poulet Malaisiennes



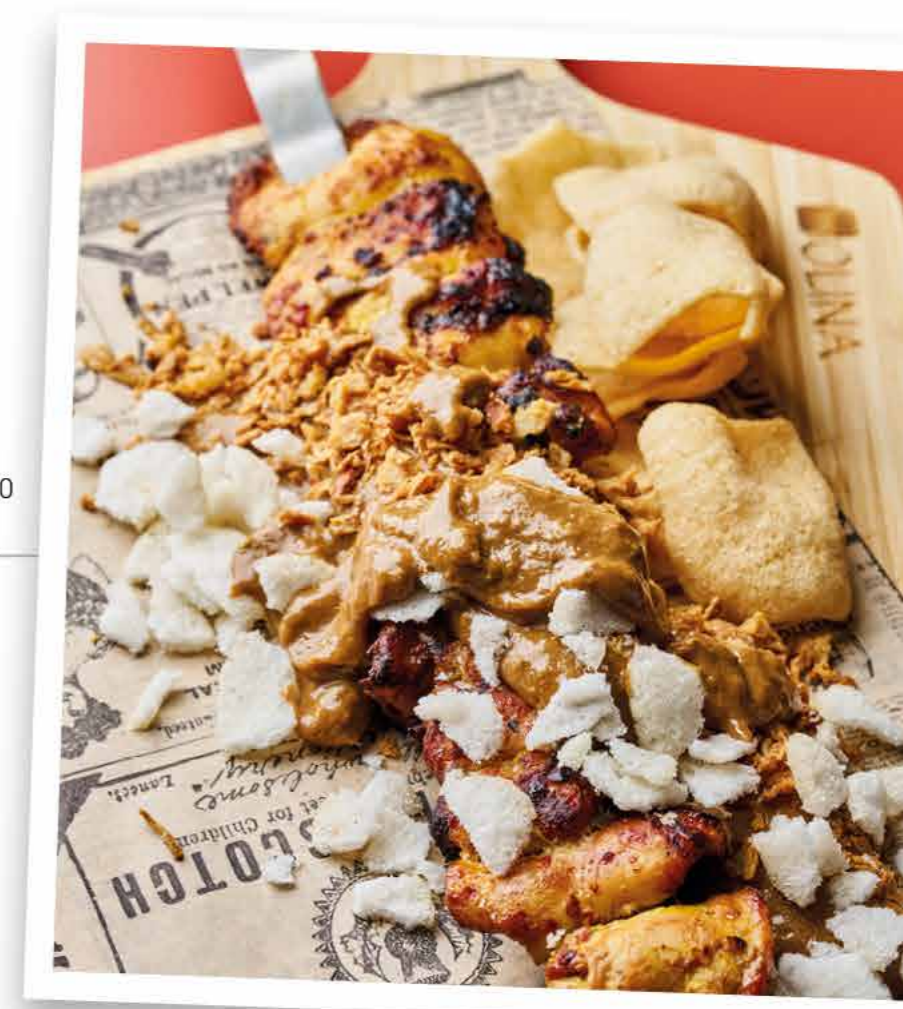
### INGRÉDIENTS

- 75 g **MÉLANGE POUR SATÉ**
- 100 g **OIGNONS RÔTIS**
- 10 sachets **SAUCE SATAY SANS CACAHUETES**
- 10 g **PURÉE D'AIL**
- 2,5 kg Cuissons de poulet désossées
- 100 g Lait de coco
- 1 sachet Crevettes
- 50 g Sauce soja

### PRÉPARATION

1. Marinez le poulet dans la sauce soja, le lait de coco et la **PURÉE D'AIL** pendant quelques heures au réfrigérateur puis saupoudrez généreusement le poulet avec le **MÉLANGE POUR SATÉ**.
2. Grillez les morceaux de poulet sur du charbon de bois afin qu'ils soient joliment dorés et bien cuits.
3. Servez-les maintenant dans un bol avec la **SAUCE SATAY SANS CACAHUËTES** et garnissez-les d'oignons croustillants et des croustilles de crevettes.

*Astuce du Chef: Sans brochette, ils sont parfaits pour être servis sur un sandwich et peuvent être accompagnés de riz créole.*





10

## Burritos au poulet



### INGRÉDIENTS

- 50 g **MELANGE GYROS**
- 150 ml **SAUCE BBQ CHIPOTLE**
- 500 ml **SAUCE A L'AIL**
- 1,5 kg Filet de poulet
- 1,5 kg Poivrons rouges, jaunes et verts
- 10 Galettes à fajitas
- 500 g Fromage râpé
- 2 kg Frites

### PREPARATION

1. Découpez le poulet en lamelles. Saupoudrez la viande de **MÉLANGE GYROS** et laissez mariner 2 à 3 heures au froid.
2. Découper en fines lamelles les poivrons.
3. Poêlez la viande et les poivrons puis déglacez avec la **SAUCE BBQ CHIPOTLE**.
4. Garnissez les fajitas du mélange viande et poivrons. Ajoutez du fromage râpé et refermez la fajitas.
5. Servez le burrito chaud avec des frites puis agrémentez de **SAUCE À L'AIL**.

**Astuce du Chef:** Vous pouvez remplacer le poulet par un émincé de bœuf ou un mélange de légumes pour une version végétarienne.



## Pain pita aux boulettes de viande



10

### INGRÉDIENTS

- 100 g **MÉLANGE SHOARMA**
- 150 g **SAUCE MARTINO**
- 150 g **SAUCE À L'AIL**
- 5 Pain pita
- 2 kg Viande hachée d'agneau
- 100 g Coriandre fraîche finement hâchée
- 2 Oeufs

### PREPARATION

1. Mélangez la viande hachée avec toutes les épices et les œufs, pétrissez-les pour former les boulettes.
2. Grillez-les maintenant brièvement et à haute température, puis servez-les avec du pain pita et de la **SAUCE MARTINO**.
3. Servez par portion ou créez une expérience à partager, coupez éventuellement à table devant le client.

**Astuce du Chef:** Variez avec l'une de nos autres sauces parmi notre large sélection pour diversifier les saveurs et les couleurs.



Scannez ici le code QR pour la vidéo de recette de burritos au poulet.





## Hotdog de saumon



### INGRÉDIENTS

- 150 g **SAUCE PIRI PIRI**
- 100 g **BBQ SEAFOOD RUB**
- 10 Pain spécial Hotdog
- 2 kg Filet de saumon
- 1,2 kg Avocats bien mûrs
- 200 g Concombre
- 200 g Jeunes pousses de soja et d'oignon

### PREPARATION

1. Taillez le filet de saumon en portion de 200 g. Saupoudrez de **BBQ SEAFOOD RUB**, puis cuisez-le au four ou sur le bbq ou grill.
2. Réalisez un guacamole en incorporant la **SAUCE PIRI-PIRI**.
3. Déposez du guacamole à l'intérieur du pain à Hotdog.
4. Garnissez le pain avec le saumon cuit.
5. Coupez le concombre en fine rondelle en laissant la peau. A disposer en décoration finale.
6. Disposez les jeunes pousses de soja et d'oignon en décoration finale.



## Gaufre de patate douce et crevettes



### INGRÉDIENTS

- 100 g **MELANGES D'ÉPICES NASI**
- 80 g **INTENSE TOMATE BASILIC**
- 400 ml **SAUCE WHISKEY COCKTAIL**
- 800 g Patate douce, cuite vapeur
- 240 g Oeuf entier
- 80 g Beurre doux
- 250 g Farine
- 100 ml Lait
- 20 g Levure chimique
- 750 g Crevettes 40/60 décortiquées
- 800 g Courgette
- 1 Salade iceberg

### PREPARATION

1. Cuisez les patates douces, réduisez-les en purée et incorporez le lait, les œufs, la farine, la levure et le beurre. Laissez reposer 2h00 au froid puis confectionnez les gaufres.
2. Saupoudrez les crevettes avec le **MÉLANGE D'ÉPICES NASI**. Laissez reposer 2h00 au froid puis poêlez-les vivement.
3. Découpez les courgettes en julienne. Poêlez-les et déglacez avec **L'INTENSE TOMATE BASILIC**.
4. Disposez les crevettes et les courgettes cuites sur la gaufre. Parsemez de salade iceberg émincée.
5. Arrosez généreusement de **SAUCE WHISKEY COCKTAIL**.

**Astuce du Chef:** Les crevettes peuvent être remplacées par des tentacules de calamars ou des filets de poulets émincés.





## Apollo Professional BBQ

Avec Apollo Professional, vous associez le goût, la qualité et l'efficacité.

### Recettes BBQ

- Burger mexicain
- Brochettes de canard yakitori
- Sandwich au steak
- Saumon grillé sur planche de cèdre
- Poulet en crapaudine
- Aubergine rôtie avec glace miso
- Chips nachos fumées
- Salade thaï de bœuf

Pour des inspirations de recettes, des tendances et des conseils pratiques, visitez [apollofood.eu](http://apollofood.eu)



## Burger mexicain



10

### INGRÉDIENTS

- 350 ml SAUCE POUR TORTILLAS
- 50 g MÉLANGE D'ÉPICES POUR BARBECUE AU BŒUF
- 15 g POUDRE DE PAPRIKA FUMÉE
- 300 g SAUCE MARTINO
- 1 cs PURÉE D'AIL
- 50 g CHAPELURE
- 1 kg De boeuf, porc, agneau ou de volaille hâchée
- 10 Tortillas moelleuses
- 250 ml Crème fraîche
- 1 Citron vert
- 1 oeuf

### PREPARATION

1. Mélangez la viande hâchée avec le **MELANGE D'ÉPICES BARBECUE** pour **BOEUF**, la **POUDRE DE PAPRIKA FUMÉE**, ajoutez un oeuf et de la **CHAPELURE**, puis divisez en portions de 100g.
2. Étalez ces portions sur la tortilla souple de manière à ce qu'elles restent fines sur la tortilla, puis faites-les griller rapidement et à haute température du côté de la viande sur le barbecue. Retournez-les brièvement et retirez la tortilla du barbecue.
3. Terminez en ajoutant la **SAUCE TORTILLAS**, la sauce **MARTINO**, de la crème fraîche, et du jus de citron vert par-dessus. Pliez-les en deux et ajoutez un peu de roquette en décoration.

**Astuce du Chef:** Pour une version extra épicée, ajoutez-y quelques tranches de piment jalapeño frais avec les flocons de piment Apollo.







## Brochette de canard yakitori



### INGRÉDIENTS

- 150 ml **SAUCE WOK TERYAKI**
- 100 ml **SAUCE WOK SZECHUAN**
- 80 ml **MAYO CITRON VERT-CORIANDRE**
- 2 kg Magret de canard
- 1 botte Coriandre feuille
- 800 g Nouilles asiatiques
- 500 g Carotte

### PREPARATION

1. Découpez les magrets en tranche (sur la longueur), les embrochez sur une brochette. Ajoutez la **SAUCE WOK TERYAKI** et laissez mariner 12h00.
2. Découpez les carottes en julienne, cuisez-les à l'étouffée et mélangez-les aux nouilles asiatiques cuites à leau. Incorporez la **SAUCE WOK SZECHUAN** aux légumes et nouilles. Cuisez les brochettes de canard aux BBQ.
3. Accompagnez les brochettes yakitori avec le mélange carotte - nouilles et arrosez de **MAYO CITRON VERT-CORIANDRE**.  
Décoration: coriandre feuille.

**Astuce du Chef:** Le magret de canard peut-être remplacé par des aiguillettes de poulet.

Scannez ici le QR code pour la vidéo de recette de brochette de canard yakitori



## Sandwich au steak



### INGRÉDIENTS

- 50 g **MÉLANGE BOURGUIGNON**
- 100 g **DIP ITALIEN AU FROMAGE**
- 1 bouteille **MAYO 3 MOUTARDES**
- 20 g **MARINADE SECHE BBQ BŒUF**
- 25 g **PURÉE D'AIL**
- 10 pièces Bavette de 150 grammes
- 10 tranches Pain brioché
- 1 Laitue iceberg finement coupée
- 250 g Beurre aux herbes

### PREPARATION

1. Grillez brièvement la brioche, assaisonnez la bavette avec la **MARINADE SÈCHE BBQ BŒUF** puis faites-la griller jusqu'à une cuisson à point. Laissez reposer la viande au chaud.
2. Réalisez un beurre aux herbes en mélangeant le beurre, la **PURÉE D'AIL** et le **MÉLANGE BOURGUIGNON**. Tartinez la brioche du beurre aux herbes, disposez dessus de fines tranches de bavette et de laitue iceberg. Saupoudrez l'ensemble de **DIP ITALIEN AU FROMAGE**.
3. Décorez le tout avec diverses pousses de légumes et quelques points de **MAYO 3 MOUTARDES**.



# Saumon grillé sur planche de cèdre



## INGRÉDIENTS

- 100 ml **GLACE DE HOMARD**
- 10 g **MÉLANGE D'ÉPICES JAPONAISES**
- 100 g **MAYO CITRON VERT-CORIANDRE**
- 10 Filet de saumon de 150 g/pièce
- 1 feuille Nori (moulu)
- 10 Carottes fanes / asperges vertes
- 1 Roquette
- 2 Planches de cèdre pour barbecue trempées dans du saké ou xérès par exemple

## PREPARATION

1. Préparez la planche en bois en la laissant tremper dans du saké ou du xérès.
2. Badigeonnez les filets de saumon avec la **GLACE DE HOMARD** et faites-les cuire à basse température, à 120°C, sur la planche, de préférence dans un barbecue fermé.
3. Cuisez le saumon jusqu'à la cuisson souhaitée afin qu'il reste bien juteux, puis donnez-lui une saveur asiatique en saupoudrant légèrement de **MÉLANGE D'HERBES JAPONAISES** par-dessus en fin de cuisson.
4. Garnissez le saumon de salade de roquette et de **MAYO CITRON-CORIANDRE**.

***Astuce du Chef:** Ajoutez une poignée de crevettes grises pendant les 5 dernières minutes de cuisson et vous obtiendrez un plat complet aux notes iodées et fumées.*



Scannez ici le QR code pour la vidéo de recette de saumon grillé sur planche de cèdre



# Poulet en crapaudine



## INGRÉDIENTS

- 250 g **MÉLANGE D'ÉPICES CAJUN**
- 40 g **MÉLANGE D'ÉPICES BOURGUIGNON**
- 500 ml **SAUCE BOURBON WHISKEY BBQ**
- 200 ml **GLACAGE WASABI-SOYA**
- 500 ml **SAUCE BARBECUE**
- 5 kg Poulet entier (3 pièces)
- 250 ml Huile de tournesol
- 2,5 kg Patate douce
- 500 ml Eau

## PREPARATION

1. Découpez la colonne vertébrale des poulets et aplatissez-les.
2. Mélangez l'eau, l'huile et le **MÉLANGE D'ÉPICES CAJUN** pour en faire une marinade. Recouvrez les poulets de cette marinade et laissez infuser 6h00 au froid, mélangez fréquemment pour une meilleure pénétration de la marinade dans la chair du poulet.
3. Cuisez les poulets au BBQ en maîtrisant la coloration et la cuisson pendant 1h00 à 1h30. Pendant la cuisson, arrosez régulièrement les poulets avec de la marinade.
4. Découpez les patates douces en cubes, blanchissez-les légèrement puis embrochez-les sur un pic à brochette. Saupoudrez de **MÉLANGE D'ÉPICES BOURGUIGNON** et cuisez au BBQ.
5. A fin de cuisson, découpez les poulets, servez avec les brochettes de patates douces et arrosez de **GLACAGE WASABI-SOYA**, servez avec la **SAUCE BOURBON WHISKEY BBQ** et la **SAUCE BARBECUE** en coupelle à part.

***Astuce du Chef:** Servez avec une salade fraîche agrémentée de légumes croquants.*



# Aubergine rôtie avec glace miso



## INGRÉDIENTS

- 100 g **BOUILLON DE MISO ESSENTIAL**
- 25 g **GRAINES DE SÉSAME BLANCHES**
- 4 pièces Aubergine (coupée en tranches épaisses)
- 25 g Graines de nigelle

## PREPARATION

1. Coupez l'aubergine en tranches épaisses d'environ 1 cm et faites des incisions d'un côté pour former des losanges et faciliter la cuisson.
2. Saupoudrez-les généreusement de sel, laissez reposer un moment, puis tapotez pour enlever le sel après quelques minutes.
3. Enduisez les tranches d'huile et faites-les griller brièvement afin qu'elles restent fermes et légèrement cuites. Retirez-les du barbecue et appliquez généreusement de **BOUILLON MISO ESSENTIAL**, puis continuez la cuisson sur le barbecue.
4. Lorsque les aubergines sont cuites, saupoudrez-les de **GRAINES DE SÉSAME** et de nigelle, et servez-les avec une salade du moment.

**Astuce du Chef:** Servez cette délicieuse bouchée végétarienne avec des légumes marinés tels que des betteraves, du radis ou des concombres.



# Chips nachos fumées



## INGRÉDIENTS

- 700 g **SAUCE TORTILLA**
- 100 g **SAUCE BBQ WHISKEY BOURBON**
- 20 g **PULLED PORK/BEEF/CHICKEN MELANGE**
- 1 sachet Sachet de chips Nachos
- 200 g Fromage cheddar

## PREPARATION

1. Disposez les Nachos dans un plat allant au four et chauffez-les. Pendant ce temps saupoudrez avec le **PULLED PORK/BEEF/CHICKEN MELANGE**
2. Versez la sauce chaude pour tortillas dessus. Ajoutez par-dessus le fromage Cheddar, la sauce au **SAUCE BBQ WHISKEY BOURBON** et décorez votre plat d'herbes fraîches.

**Astuce du chef:** Rendez votre plat encore plus délicieux en y ajoutant de la viande hachée épicée cuite mélangée à la sauce tortilla.



# Salade thaï de bœuf



## INGRÉDIENTS

- 100 g **GRAINES DE SÉSAME**
- 250 g **DRESSING BASE OLIVA**
- 50 g **MAYO PEPPADEW**
- 250 g **MARINADE CURRY COCO CITRONNELLE**
- 2,5 kg Bœuf (contre-filet ou bavette)
- 500 g Jeunes pousses de salade
- 50 g Radis marinés type pickles
- 200 g Tomates, coupées en brunoise
- 200 g Oignons marinés type pickles
- 100 g Coriandre fraîchement hachée
- 10 g Huile de sésame
- 100 g Pépins de grenade

## PREPARATION

1. Mélangez 50 grammes de la **MARINADE CURRY COCO** avec la **VINAIGRETTE OLIVA**.
2. Marinez la viande avec le reste de la **MARINADE CURRY COCO**. Mettez la viande sous-vide avec la marinade pour une meilleure diffusion des goûts.
3. Lorsque la viande est marinée, Enrobez-la avec les **GRAINES DE SÉSAME** et faites-la griller sur le barbecue jusqu'à la cuisson souhaitée.
4. Préparez la salade sur une assiette, coupez le bœuf et disposez-le sur le dessus de la salade. Agrémentez de vinaigrette au curry, de **MAYO PEPPADEW**, de pickles et de pépins de grenade. Finissez avec de la coriandre fraîchement hachée.



*Sincères salutations,*  
L'équipe de Service de restauration

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



**Gerda Nieuwpoort**

**Jeffrey de Zwart**

**Adresse e-mail**

t +31 10 208 8053

t +31 10 208 8050

e [foodserviceNL@solina-group.nl](mailto:foodserviceNL@solina-group.nl)

Follow us



[Apollo.Nederland](https://www.facebook.com/Apollo.Nederland)



[apollo-netherlands](https://www.linkedin.com/company/apollo-netherlands)



[apollofood.nl](https://www.apollofood.nl)

Découvrez nos nouveautés et inspirations et inscrivez-vous dès maintenant via le QR code!



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



**Stefanie De Sloovere**

**Adresse e-mail**

t +32 (0)9 243 71 52

e [foodserviceBE@solina-group.eu](mailto:foodserviceBE@solina-group.eu)

Follow us



[apollo.belgie](https://www.facebook.com/apollo.belgie)



[apollo-belgium](https://www.linkedin.com/company/apollo-belgium)



[apollofood.be](https://www.apollofood.be)

Découvrez nos nouveautés et inspirations et inscrivez-vous dès maintenant via le QR code!



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



**Assistantes commerciales**

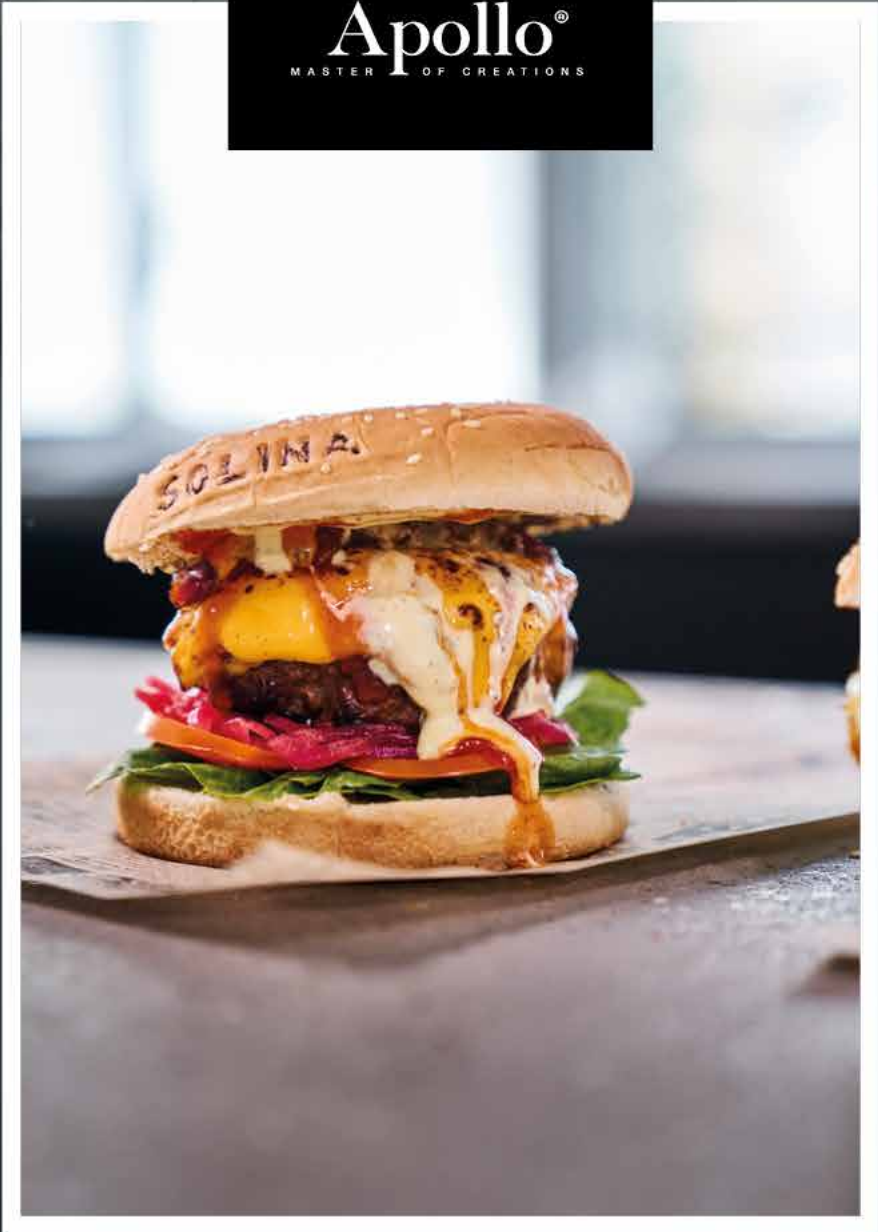
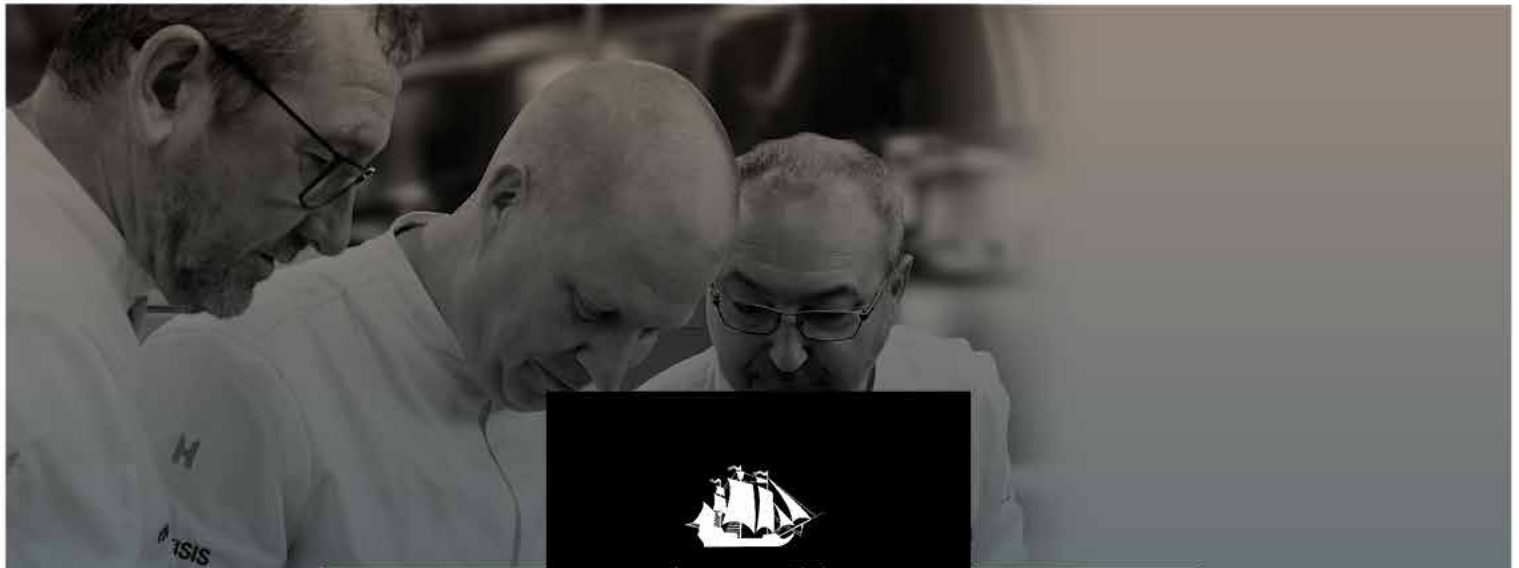
**Adresse e-mail**

t +33 (0)1 34 38 87 85

e [assistantes.commerciales.rhf@solina.com](mailto:assistantes.commerciales.rhf@solina.com)

Découvrez nos nouveautés et inspirations et inscrivez-vous dès maintenant via le QR code!





[www.apollofood.eu](http://www.apollofood.eu)