



Apollo
DARE IT.
taste it.

INSPIRATION
ORIENTALE

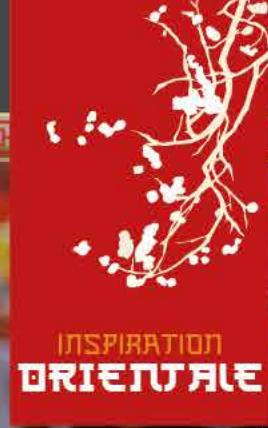


PROUD MEMBER OF

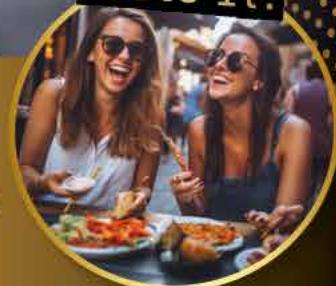
SOLINA

www.apollofood.eu

Bienvenue dans le monde de l'Asie, source d'inspiration culinaire.



Apollo
DARE IT.
taste it



En 2025, la cuisine asiatique s'impose comme une gastronomie **AUDACEUSE**, en constante évolution et source d'inspiration pour la restauration.

Ces tendances culinaires démontrent que l'avenir de la restauration ne se limite pas à nourrir : il s'agit de **valoriser l'authenticité, respecter la planète et sublimer le goût** avec des solutions responsables.

Pour les acteurs de la restauration, c'est l'opportunité d'intégrer une véritable **révolution culinaire asiatique** : des plats rapides à exécuter, riches en saveurs, aux **possibilités créatives infinies** et générant de **fortes marges bénéficiaires**.





INSPIRATION
ORIENTALE

Miso

Fruit de la fermentation du soja et du sel, le miso est un ingrédient japonais incontournable qui développe une richesse aromatique unique et une intensité umami.



conscient



essayé



essayé
plusieurs fois

Idéal pour enrichir les **ramen**, bouillons, sauces et plats copieux d'inspiration asiatique tels que le banh mi ou le curry, il apporte profondeur et authenticité à vos créations culinaires.

Le **marché du miso** connaît une expansion en Europe, porté par l'intérêt croissant pour les aliments fermentés, les produits sains et les saveurs umami.



32%

Déjà
mangé

11%

Jamais
mangé
auparavant

Source: Global market Statistics



Apollo
DARE IT.
taste it.

VOIR LES RECETTES

RAMEN AUX BOULETTES DE VIANDE JAPONAISES
BANH MI AU PORC COLLANT
RAMEN TONKOTSU
CURRY DE POULET COCO

ESSENTIAL

Bases Asiatiques

Ces saveurs raffinées d'inspiration asiatique apportent une touche d'umami à toutes les cuisines, quels que soient leur style ou leur origine

Miso

Une pâte de soja fermentée traditionnelle, riche et pleine d'umami, idéale pour les soupes, les sauces ou comme touche savoureuse dans les plats mijotés.

Aromatic

Un mélange délicat d'herbes parfumées et d'épices, parfait pour créer des bouillons légers et savoureux ou des marinades aromatiques.



Capturez l'essence de la cuisine panasiatique

Trois bases savoureuses et faciles à utiliser, conçues pour inspirer les chefs et simplifier la création de plats asiatiques.

- Parfait pour une variété d'applications, du mixage et du pochage à la marinade et bien plus encore
- Garantit une saveur et une performance fiables, vous aidant à maintenir les normes les plus élevées
- Idéal pour les plats végétariens et végétaliens, il offre aux chefs une grande polyvalence tout en répondant aux exigences des menus actuels.
- Suppression du plastique noir, preuve de notre engagement en faveur du développement durable
- Écologique et pratique, il contribue à réduire les déchets tout en simplifiant le quotidien des cuisines

Korean Style

Notre dernière création met à l'honneur les saveurs intenses et vibrantes de la Corée. Une solution idéale pour sublimer vos marinades, enrichir vos bouillons ou revisiter les classiques de la street food.

Nouveau



KOREAN STYLE
Asian base
Poids : 1 kg

BASES ASIATIQUES APOLLO ESSENTIAL

DÉSIGNATION PRODUIT	RENDEMENT PAR POT	CONTENU
Miso	25 L	1 kg
Aromatic Style	25 L	1 kg
Korean Style	25 L	1 kg





Katsu

Le curry japonais incontournable



conscient



essayé



essayé plusieurs fois

Le Katsu désigne une escalope de viande panée et frite, servie avec une sauce curry japonaise douce et parfumée.

Plat généreux et très populaire, il séduit par son croustillant unique associé à la richesse d'un curry savoureux.

Dans notre version **Chicken Cocos Curry**, l'onctuosité de la noix de coco vient sublimer la recette traditionnelle pour offrir une expérience gourmande et originale, facilement valorisable en restauration.

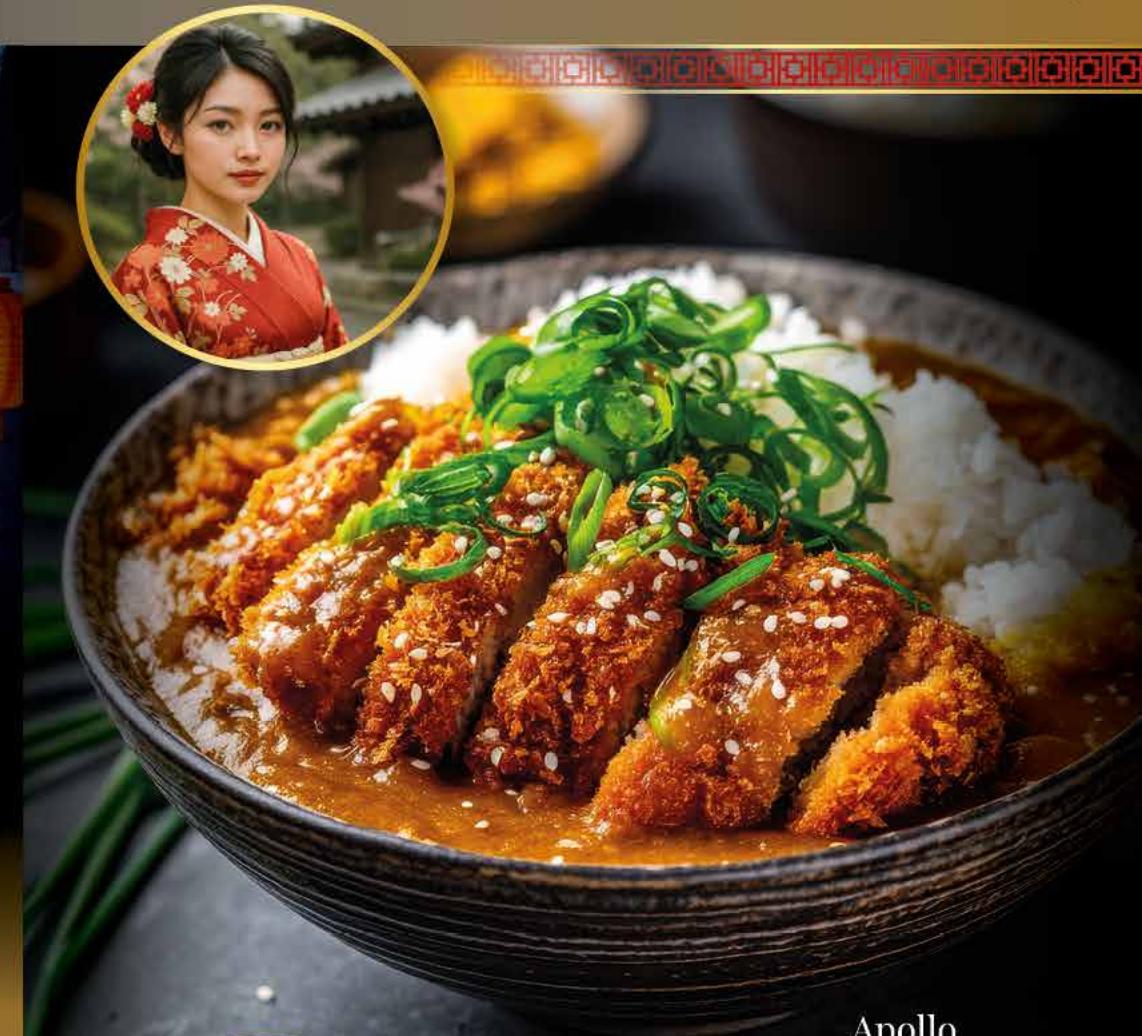


40%

Déjà mangé

14%

Jamais mangé auparavant



Apollo
DARE IT.
taste it.

VOIR RECETTE
CHICKEN COCOS CURRY



Koku

Richesse aromatique – La profondeur du goût

Le **Koku** est un concept culinaire japonais qui désigne la **profondeur et la complexité d'un goût**.

C'est ce qui apporte **rondeur, équilibre et longueur en bouche**, souvent obtenu grâce à la **fermentation, la cuisson lente ou la maturation**. On le retrouve dans une soupe de poulet mijotée des heures, dans un fromage affiné ou encore dans un bouillon fermenté. Une véritable signature culinaire, symbole de générosité et d'équilibre.



0,5
heure



3
heures

Soupe de poulet mijotée pendant de nombreuses heures ou la saveur réconfortante des ragoûts d'antan.



The advertisement features a chef in a white shirt and red apron pouring sauce over a dish. The word 'STREETFOOD' is overlaid in large, distressed letters. To the right, the Apollo logo is displayed with the slogan 'DARE IT... taste it.' Below the chef are three bottles of Apollo Professional Streetfood Sauces: BBQ CHICKEN, RABBITTE, and BBQ BOURBON WHISKY. To the right of the bottles are four circular images: a night market scene with skewered food, a close-up of barbecue wings, a chef working in a kitchen, and a barbecue grill filled with meat and vegetables.





INSPIRATION
ORIENTALE



Beef Bulgogi

Le bulgogi traditionnel est grillé façon barbecue, pour un goût fumé, riche et savoureux. Mais le bulgogi sauté au wok est aussi très apprécié.

Apollo
DARE IT.
taste it.



Ingrédients Apollo



Asian
Base
Miso



Asian
Base
Korean
Style



Streetfood
BBQ
Sauces



Streetfood
Wok
Sauces
(excepté
Sweet & Sour)



Mélange
d'épices
japonais



Bibimbap

Le mot vient de bibim (mélanger) et bap (riz).

Un bol de riz blanc garni (puis mélangé) avec des légumes assaisonnés, de la viande (souvent du bœuf) et du gochujang. On peut y ajouter un œuf cru ou frit.

Ingrédients Apollo



Asian
Base
Miso



Asian
Base
Korean
Style



Streetfood
BBQ
Sauces



Streetfood
Wok
Sauces



Apollo
Oignons



Asian
Base
Aromatic
Style



Mélange
Poivre
à l'ail





Korean-Style Grilled Chicken

Ce poulet grillé est d'une simplicité étonnante – mais le goût est explosif ! Le mélange citron-sésame à la fin est irrésistible. Pour encore plus de saveur, laisser mariner la viande toute la nuit.



Ingrédients Apollo



Asian
Base
Korean
Style



Asian
Base
Miso



Asian
Base
Aromatic
Style



Streetfood
BBQ
Sauces



Streetfood
Wok
Sauces



Glaze
Wasabi
Soja



Graines
de
sésame

Spicy Korean fried Cauliflower

Vous cherchez un accompagnement original ? Ce chou-fleur croustillant et pimenté fera sensation ! Parfait aussi avec du riz vapeur pour un repas végétarien.

Ingrédients Apollo



Streetfood
BBQ
Sauces



Asian
Base
Miso



Streetfood
Wok
Sauces



Graines
de
sésame



Asian
Base
Korean
Style



Asian
Base
Aromatic
Style



Apollo
DARE IT.
taste it.





Kung Pao Stir Fry

Plat sauté d'inspiration chinoise : morceaux de poulet nappés d'une sauce épicee, sucrée et salée, souvent servis avec des légumes et des cacahuètes.



Ingrédients Apollo



Streetfood
Wok Sauces
Hot
& Spicy



Streetfood
Wok Sauces
Sweet
& Sour



Streetfood
Wok Sauces
Sésame
Orientale



Épices
Poulet



Sticky Pork Belly Bahn Mi

Recette de Crispy Pork Belly Banh Mi, sans doute le meilleur sandwich jamais goûté ! Garni de porc juteux et croustillant.

Ingrédients Apollo



Asian
Base
Miso



Streetfood
BBQ
Sauces



Streetfood
Wok
Sauces



Mélange
Poivre
& Sel

Fusion gourmande

Le porc caramélisé avec le bouillon Miso allie l'umami japonais au sandwich vietnamien.

66% des consommateurs connaissent le miso

45% l'ont déjà goûté.

Un terrain familier mais encore porteur de nouveauté. Proposez des pickles pour l'équilibre.



INSPIRATION
ORIENTALE

Tonkotsu Ramen

Ramen riche et gourmand, avec bouillon onctueux, nouilles fraîches, œufs mollets et porc tendre.

Apollo
DARE IT.
taste it.



Ingrédients Apollo



Asian
Base
Korean
Style



Asian
Base
Korean
Style



Asian
Base
Miso



Bouillon
de Volaille



Poudre
5 épices
chinois

Chicken cocos curry

Ce plat aromatique associe du poulet tendre à une sauce coco riche et crémeuse, infusée d'épices réconfortantes.

Ingrédients Apollo



Asian Base
Aromatic style



Les Intenses
Curry Coco
Citronnelle

Tendances consommateurs

Les currys asiatiques, notamment ceux à base de coco, sont de plus en plus appréciés en Europe pour leur exotisme et leur douceur. Proposer un curry coco au poulet permet de séduire une clientèle à la recherche de plats épicés mais accessibles.



Ma liste de références produits

APOLLO ESSENTIAL ASIAN BASE

Nom du produit	Poids	Numéro d'article
Miso	1 kg	
Korean Style	1 kg	
Aromatic Style	1 kg	

APOLLO ESSENTIAL OIGNONS

Oignons cuits	1 kg
Oignons marinés	1 kg
Oignons caramélisés	1 kg

APOLLO ESSENTIAL BOUILLONS

Bouillon de Volaille	900 g
----------------------	-------

APOLLO ESSENTIAL GLAÇAGE

Glaçage wasabi-soja	250 ml
---------------------	--------

APOLLO PROFESSIONAL MARINADES LES INTENSES

Curry-Coco Citronnelle	950 ml
------------------------	--------

APOLLO PROFESSIONAL HERBES ET ÉPICES 'FLACON SAUPoudreur'

Épices poulet	750 g
Poivre à l'ail	600 g
Mélange poivre & sel	800 g
Poudre cinq épices chinois	350 g
Graines de sésame	500 g

APOLLO PROFESSIONAL 'SANS SEL AJOUTÉ'

Mélange d'épices japonais	330 g
---------------------------	-------

APOLLO PROFESSIONAL STREETFOOD SAUCES

Sauce bbq (vegan)	710 ml
Sauce bbq chipotle (vegan)	710 ml
Sauce bbq pulled meat	710 ml
Sauce bourbon whiskey	710 ml
Sauce wok hoisin (vegan)	950 ml
Sauce wok hot and spicy (vegan)	950 ml
Sauce wok sésame orientale (vegan)	950 ml
Sauce wok sweet & sour (vegan)	950 ml
Sauce wok szechuan (vegan)(vegan)	950 ml
Sauce wok teriyaki (vegan)	950 ml



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 66 00

adresse e-mail
e foodserviceNL@solina-group.nl

Follow us



apollo.nederland



apollo-netherlands



apollofood.nl



t +32 (0)9 243 71 52

adresse e-mail
e foodserviceBE@solina-group.eu

Follow us



apollo.belgie



apollo-belgium



apollofood.be



t +33 (0)1 34 38 87 85

adresse e-mail
e assistantes.commerciales.rhf@solina.com

Suivez-nous



apollo-france



apollofood.fr

Découvrez des astuces et de nouvelles recettes sur le site web.



Apollo
DARE IT.
taste it.

