



Apollo[®]
MASTER OF CREATIONS

Add a pinch of
Apollo
PROFESSIONAL

Sauces culinaires

la base savoureuse de toute cuisine



PROUD MEMBER OF

 **SOLINA**

www.apollofood.be

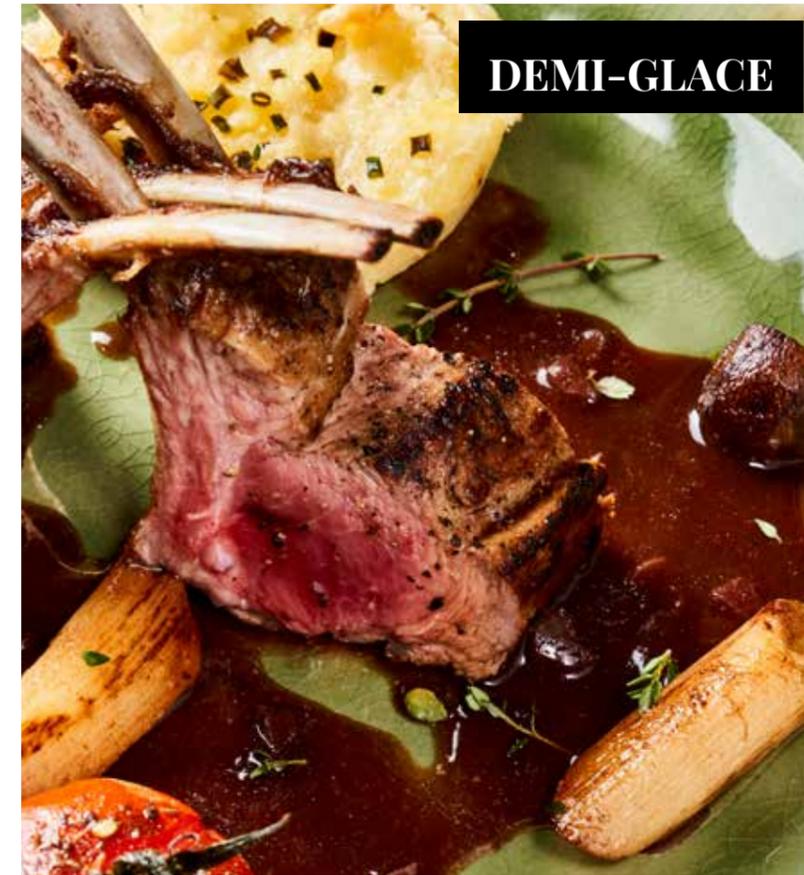
Nouvelle recette, même emballage pratique !

Les recettes de ces **grands classiques** ont été **améliorées**, et s'accompagnent désormais d'un «**new kid in town**» : notre nouvelle sauce tortilla. Inutile de chercher plus loin pour votre carte street food et tex mex.

Nos sauces culinaires sont préparées à base d'**ingrédients de qualité**, selon des **recettes authentiques** et la méthode **hotfill**. Cette technologie préserve la texture et le goût, grâce à un processus de cuisson unique sans post-pasteurisation ni stérilisation, **sans perte de stabilité** quand la sauce chauffe et refroidit.

Apollo est sensible aux défis d'aujourd'hui : nos sauces sont **pauvres en sel**, ne contiennent **pas de gluten ni de GMS**, et certaines sont mêmes **végétaliennes** !

| Apollo Professional | | | | | |
|---------------------|-----------------------------|-----------|-----------------|------------------------------|--------|
| N° d'article | Description de l'article | Contenu | Emballage | EAN HE (Carton extérieur) | Claims |
| AW10254-01 | SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS | 6 x 1 KG | Sac à fond plat | 18713056225509 | |
| AW10236-01 | DEMI-GLACE | 6 x 1 KG | Sac à fond plat | 18713056226377 | |
| AW09998-02 | SAUCE HOLLANDAISE | 6 x 1 KG | Sac à fond plat | 18713056220528 | |
| AW09985-03 | JUS DE VIANDE | 6 x 1 KG | Sac à fond plat | 18713056225417 | |
| AW10469-01 | SAUCE CRÈME AU POIVRE | 6 x 1 KG | Sac à fond plat | 18713056225479 | |
| AW10243-01 | SAUCE STROGANOFF | 6 x 1 KG | Sac à fond plat | 18713056225592 | |
| AW10467-01 | SAUCE BÉARNAISE | 6 x 1 KG | Sac à fond plat | 18713056225370 | |
| AW10354-01 | SAUCE TORTILLA | 6 x 700 G | Sac à fond plat | 18713056225714 | |



Cette **base** culinaire se distingue par ses arômes naturels, ce qui permet des **combinaisons infinies**. La sauce au vin rouge, le jus doux au thym et la sauce à l'estragon n'en sont que quelques exemples. Cette demi-glace est aussi la solution idéale pour donner plus de profondeur aux **plats mijotés**.



Rien de plus **facile** que le jus de viande. Avec son fort caractère, cette sauce est une **alliée prête à l'emploi** dans la cuisine : peu de travail pour un maximum de goût. Le jus de viande est aussi votre meilleure amie pour les préparations comme les **ragoûts** qui ont besoin d'être relevés.



SAUCE TORTILLA

La **dernière-née** de notre famille de sauces culinaires se sert **aussi bien chaude que froide**. Cette sauce est 100 % **végétalienne** et parfaitement en phase avec la tendance de la **street food**. Avec ses arômes typiques de cumin, chipotle et jalapeño, cette sauce apporte rapidement et facilement une **touche mexicaine** à vos plats.



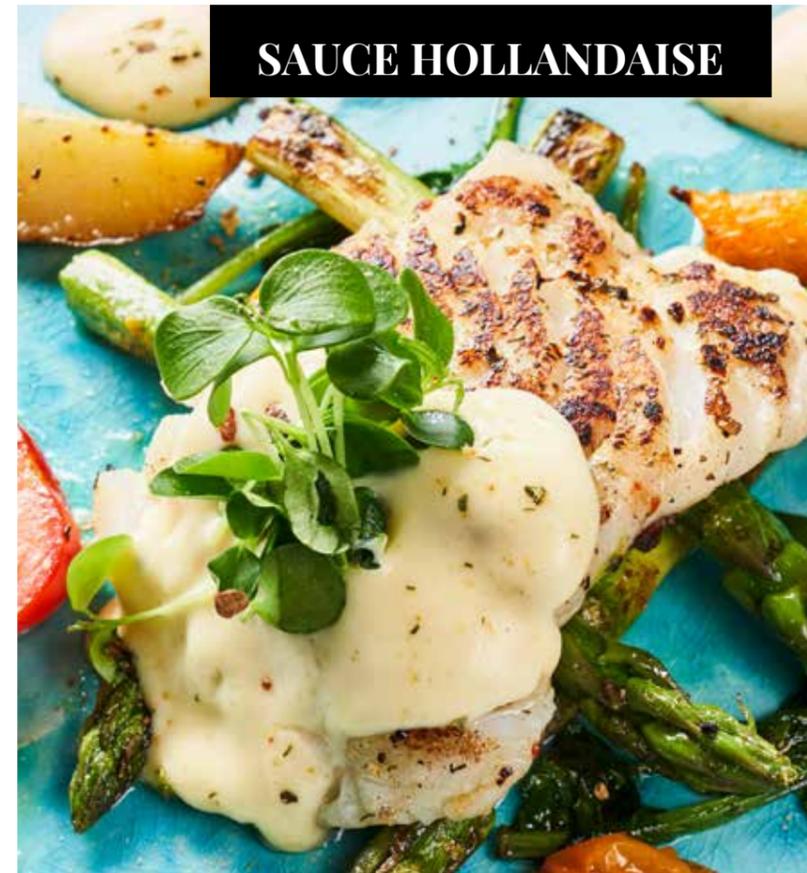
SAUCE CRÈME AU POIVRE



Valeur sûre dans la plupart des cuisines, cette sauce n'a plus besoin qu'on la présente. Avec sa **couleur appétissante** et son **goût épicé** délicieux, cette sauce répond à toutes les attentes d'une sauce au poivre digne de ce nom.



SAUCE HOLLANDAISE



Un délicieux **goût de beurre riche** en équilibre avec une **touche acide subtile**, voilà ce qui fait l'attrait de cette sauce. La sauce hollandaise s'accorde parfaitement avec les **ingrédients délicats** comme le poisson et les asperges, mais elle peut aussi être **améliorée** : avec un peu de moutarde pour une dijonnaise, ou de crème battue pour une mousseline légère.



Une sauce riche à **garniture** qui s'accorde parfaitement avec **toutes sortes de classiques**, mais qui transforme aussi les **plats de pâtes** en chefs-d'œuvre culinaires.



SAUCE CHAMPIGNONS À LA CRÈME



Avec ses **origines russes**, cette sauce au goût typique se remarque principalement par les accents de **paprika**.

Notre sauce Stroganoff comprend une **garniture**, elle est **végétalienne**, ce qui la rend idéale pour une utilisation **efficace et toujours réussie**.



SAUCE STROGANOFF



SAUCE BÉARNAISE

Ce grand classique au **parfum d'estragon** typique se sert aussi **bien chaud que froid** et s'accorde parfaitement avec les **grillades**. Ajoutez simplement un peu de **purée de tomates** pour faire une sauce choron. *Conseil : servez en siphon pour encore plus de légèreté.*





Apollo[®]
MASTER OF CREATIONS



Follow us



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



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



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

Découvrez nos conseils et nouvelles recettes dans notre newsletter bimensuelle. Inscrivez-vous, scannez ce code QR!

