



Apollo
DARE IT.
taste it.

STREETFOOD

Inzichten en Inspiratie



PROUD MEMBER OF

SOLINA

www.apollofood.eu

www.jermayo.be

Welkom in de wereld van STREETFOOD



**PREMIUM
BURGER**



Apollo
DARE IT.
taste it.

Wereldse smaken, lokaal geserveerd

Welkom in onze Solina-foodtruck, waar internationale klassiekers een culinaire twist krijgen. Van de levendige straten van Bangkok tot Los Angeles – elk gerecht is met zorg samengesteld, geïnspireerd op authentieke smaken uit de wereldkeuken: de geroosterde chimichurri-geuren uit Buenos Aires, de gekaramelliseerde Californische ribs of de frisse smaken van Vietnamese bánh mì en Thaise saté. Elk gerecht weerspiegelt de ziel van een streek, verrijkt met de culinaire finesse van Apollo en Jermayo.

Laat je verleiden door pure smaken, verrassende combinaties en gerechten die niet alleen verrassen, maar ook blijven hangen.



LET'S GO LATIN STREETFOOD

Tijd om indruk te maken

Arepa pulled pork mash-up

Consumenteninzicht:

"Ik leef voor smaken die verrassen, voor gerechten die me meenemen op reis zonder dat ik mijn keuken hoeft te verlaten. In de drukte van elke dag verlang ik naar iets dat zowel vernieuwend als verfijnd is – een creatie die mijn zintuigen uitdaagt en moeiteloos past in het ritme van mijn vak. Want zelfs als de tijd beperkt is, mag de beleving dat nooit zijn."

Aioli

Gepekeld uien

Honing-mosterdsaus

Pulled meat saus

Pulled meat kruiden

Truffel mayo

Apollo oplossingen



Apollo
DARE IT.
taste it.



LET'S GO LATIN STREETFOOD

Tijd om indruk te maken

De birri-ah pizza-ah

Langzaam gegaarde pulled beef, birria-dipsaus, pizza kaassaus, pittige saus, gekruide ui- & tomatensaus, tortilla crush. Geroosterde elote met limoen, peper & boter.

Consumenteninzicht:

"Als echte liefhebber van nieuwe en gedurfde smaken ben ik altijd in voor een culinair avontuur. Onze familiemaaltijden draaien om meer dan alleen eten – het zijn momenten van genieten, ontdekken en verbinden. Exotische, smaakvolle gerechten brengen ons samen aan tafel, waar elke hap een feest is voor de zintuigen."



Apollo solutions



..... Chipotle BBQ-saus

..... Tortilla saus

..... Pulled meat kruidenmix

..... Piri-piri melange

..... Jus saus

..... Gekarameliseerde uien

..... Peper & zout mix



LET'S
GO
LATIN
STREETFOOD

Hot dogs



Poolse hot dog met pastrami

Zwitserse kaas, pastrami, mosterd

Reuben hot dog met pastrami

Pastrami, mosterd,
Zwitserse kaas, zuurkool

De Brando hot dog

Extra lange hotdog, mosterd, uien,
chili, geraspte cheddar



Hot dogs

Jouw Solina
oplossingen
voor **Hot dogs**



Apollo Essential
Onions
Gekookt
Gekarameliseerd
Gepekeld



Mosterd
Jermayo



Hannibal
saus
Jermayo



Brasil
saus
Jermayo



Andalouse
saus
Jermayo



Apollo
DARE IT.
taste it.

LET'S
GO
LATIN
STREETFOOD

Tortilla's met short ribs

1. Gaar de runderribstukjes sous vide met een Intenses marinade of een Apollo BBQ-saus.

6 UUR OP 80 °C.

2. Vul geroosterde tortilla's met het vlees, en werk af met gepekelde ui, plakjes radijs, koriander en avocado.

3. Werk af met saus van Jermayo en serveer er nog een extra portie apart bij.

GENIETEN MAAR!



Jouw Solina oplossingen voor short rib tortilla's



Barbecue
saus Apollo



Apollo
Les Intenses
tomaat
paprika



Andalouse
saus
Jermayo



Peper
saus
Jermayo



Apollo Essential
Onions
Gekarameliseerde
Gepekeld



Martino
topping
Apollo



PREMIUM
BURGER

STREETFOOD



Apollo
DARE IT.
taste it.



Ontbijt Croissurger

Een ochtendverrassing die het traditionele ontbijt volledig op z'n kop zet.

Stel je een knapperige, luchtige croissant voor, vol romige yoghurt, smeuge roerei en een verrassende bacon-appelmarmelade. Daarbij een pittige tomatenchutney en een vleugje speculaaskruiden voor die perfecte zoet-kruidige kick.

Deze onverwachte mix van smaken en texturen zorgt voor een ontbijtervaring die je niet snel vergeet.

Gedurfd, vernieuwend en onweerstaanbaar lekker – dit is hoe je de dag begint met een knal. Ideaal voor wie 's ochtends zin heeft in iets anders én lekkers.

Jouw Solina
oplossingen
voor de **ontbijt**
Croissurger



Speculaas
kruiden
Apollo



Dipper
Italiaans
Apollo



Sweet
onion
Jermayo



Tomaten
chutney
Apollo

Bron van vezels

Smaakfusie

Culinaire innovatie

Cross-meal optie

Unieke verkooppunten



Avontuurlijke
smaken



van de Amerikaanse
consumenten die ontbijt of
brunch bestellen, zeggen dat
het bestellen van ontbijt bij
een horecagelegenheid als
een verwenmoment voelt.





Culinaire flex

Bao Burger Bliss

Een premium fusion gerecht dat alles samenbrengt...

Deze innovatieve burger bestaat uit een zachte, gestoomde brioche bun, geïnspireerd op de Aziatische streetfood traditie, en is gevuld met sappige, smaakvolle ingrediënten.

De burger wordt afgetopt met een frisure Koreaanse BBQ-saus, gepekeld uien, een pittige toets gochujang en een zoete chilisaus als finishing touch. Geserveerd met knapperige gefrituurde rijststicks, biedt dit gerecht een avontuurlijke smaakervaring. Perfect voor wie iets unieks in elke hap zoekt.

Unieke verkooppunten

Premium mash-up

Hoog in eiwitten

Natuurlijke ingrediënten

Sauzen met minder zout en suiker

Mix van verse groenten

Aziatische-fusion burger



48%

van de Europeanen die de afgelopen drie maanden sauzen of dressings hebben gekocht, staat open voor smaken uit wereldkeukens zoals Koreaans of Caribisch.

Source: Range product Customized solutions

Jouw Solina oplossingen voor de **Bao Burger Bliss**



Apollo Essential Groente Bouillon



Apollo Essential Onions Gepekeld



BBQ beef rub Apollo



BBQ Bourbon whiskey saus Apollo



Samurai saus Jermayo

**PREMIUM
BURGER

STREETFOOD



Apollo
DARE IT.
taste it.

Caribische Pulled Pork

Een gedurfde fusion burger die hartige en zoete smaken combineert in een avontuurlijke Caribisch geïnspireerde creatie.

Deze smaakbom combineert malse pulled pork met een rokerige BBQ-saus, afgetopt met pittige mangochutney en sappige mangoblokjes voor een tropische twist. Geserveerd met romige coleslaw en – als je wilt – een portie gekruide rijst on the side. Zin in wat extra pit? Een vleugje Samouraisaus doet wonderen. Perfect voor iedereen die hunkert naar een zonnige smaakreis bij elke hap.

Jouw Solina oplossingen voor Caribische Pulled Pork



Pulled
meat
BBQ
saus
Apollo



Apollo
Les
Intenses
Cocos
curry



Pulled
meat
kruidenmix
Apollo



Ras el
hanout
Apollo



Brasil
Jermayo



Samourai
saus
Jermayo



Dressing
basis oliva
Apollo

Unieke verkooppunten



Exotische smaken

Glutenvrij

Instagrammable



van de Europese consumenten
geeft aan avontuurlijk te zijn in het
uitproberen van nieuwe smaken.

**Fusion
Exotic**



Mijn bestellijst

Apollo
DARE IT.
taste it.

APOLLO PROFESSIONAL SAUZEN

Productnaam	Gewicht	Artikelnummer
Barbecuesaus	710 ml	
BBQ Bourbon whiskey saus	710 ml	
Martino topping saus Apollo	670 ml	
Pulled meat BBQ saus	710 ml	
Tomatenchutney saus	670 ml	

APOLLO LES INTENSES

Les Intenses Cocos Curry	950 ml	
Les Intenses Tomaat Paprika	950 ml	

APOLLO PROFFESIONAL DRESSING

Dressing basis oliva	2 l	
----------------------	-----	--

APOLLO PROFFESIONAL HERBS AND SPICES 'STROOIBUSSEN'

BBQ beef rub	580 g	
Dipper Italiaans	500 g	
Pulled spice mix	650 g	
Ras el hanout	220 g	
Speculaas kruiden	420 g	

APOLLO ESSENTIAL ASIAN STYLE BOUILLON

Groentebouillon	1 kg	
-----------------	------	--

APOLLO ESSENTIAL ONIONS

Onions - Gekookt	1 kg	
Onions - Gepekeld	1 kg	
Onions - Gekarameliseerd	1 kg	

JERMAYO SAUZEN

Andalouse saus	1 l	
Brasil Saus	1 l	
Hannibal saus	1 l	
Mosterd	1 l	
Peper saus	1 l	
Samourai saus	1 l	
Sweet onion	1 l	



Met vriendelijke groet,
Het Foodservice team

kom snel in contact met de juiste specialist
en geef je keuken een voorsprong.

Heb je nog vragen, neem dan contact op met



t +31 (0)10 462 6600

E-mailadres

e foodserviceNL@solina-group.nl

Follow us



apollo.nederland



apollo-netherlands



apollofood.nl

Ontdek tips en nieuwe
recepten via onze website.
Registreer nu via de QR-code!



Heb je nog vragen, neem dan contact op met



t +32 (0)9 243 71 52

E-mailadres

e foodserviceBE@solina-group.eu

Follow us



apollo.belgie



apollo-belgium



apollofood.be

Ontdek tips en nieuwe
recepten via onze website.
Registreer nu via de QR-code!



Heb je nog vragen,
neem dan contact op met



t +33 (0)1 34 38 87 85

E-mailadres

e assistantes.commerciales.rhf@solina.com

Follow us



apollo-france



apollofood.fr

Apollo
DARE IT.
taste it.



Jermayo
Belgian Sauces Since 1953