

Apollo  
**DARE IT.**  
taste it.

Add a pinch of taste

Gamme de haute qualité  
en 9 saveurs polyvalentes

Bouillon de Légumes  
Bouillon de Boeuf  
Bouillon de Volaille  
Fond Blanc de Volaille  
Fond Brun Lié  
Fumet de Poisson  
Fumet de Crustacés  
Jus de Poulet Rôti  
Jus de Veau Lié

Nouveau



ESSENTIAL  
Bouillons • Fonds  
Fumets • Jus

Résultat surprenant,  
efficace et polyvalent,  
adapté à chaque chef.

- Pauvre en sel.
- Convient aux régimes pauvres en sodium
- Alternative plus saine
- Saveur riche avec moins de sel
- Adapté à divers régimes alimentaires
- Gamme complète, saveurs variées
- Dosage facile
- Faible consommation - grand rendement
- Polyvalence d'utilisation
- Produits déshydratés
- Dans un emballage refermable pratique
- Conserver à température ambiante
- Conservation prolongée

PROUD MEMBER OF

SOLINA

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



①

# Gyoza Asiatiques

AVEC DE LA VIANDE  
HACHÉE MÉLANGÉE



## INGRÉDIENTS

- 250 g Viande hachée de poulet (ou une autre viande/alternatif végétarien)
- 200 g Chou chinois finement haché
- 2 pcs Oignons nouveaux, finement hachés
- 2 g **POUDRE DE GINGEMBRE APOLLO PROFESSIONAL**
- 10 g **PURÉE D'AIL APOLLO ESSENTIAL**
- 15 g **BOUILLON DE LÉGUMES APOLLO ESSENTIAL**
- 10 g **BOUILLON DE POULET EN POUDRE APOLLO ESSENTIAL, FAIBLE EN SEL**
- 500 g Crème culinaire 20%
- 1 paquet Feuilles de dumplings
- GLAZE WASABI-SOJA APOLLO ESSENTIAL**

## PRÉPARATION

1. Mélangez la viande hachée (ou les légumes) dans un bol avec le chou chinois finement haché, les oignons nouveaux, **LE BOUILLON ESSENTIAL DE LÉGUMES, LA PURÉE D'AIL, POUDRE DE GINGEMBRE** et le **BOUILLON DE POULET EN POUDRE**, faible en sel.
2. Prenez une feuille de dumpling et placez une petite cuillère de garniture au centre de la feuille.
3. Humidifiez légèrement les bords de la feuille avec un peu d'eau.
4. Pliez la feuille en deux pour couvrir la garniture, puis appuyez bien sur les bords pour les sceller, formant ainsi un demi-cercle.

## FAIRE FRIRE DANS DE L'HUILE

Chauffez un peu d'huile dans une poêle avec un couvercle à feu moyen. Disposez délicatement les dumplings dans la poêle, en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas. Faites cuire les dumplings jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants en dessous (environ 2-3 minutes).

## CUISSON À LA VAPEUR

Ajoutez délicatement un peu d'eau dans la poêle (environ 50 ml), puis mettez immédiatement un couvercle. Laissez cuire à la vapeur pendant 5-7 minutes jusqu'à ce que la garniture soit bien cuite. L'eau va s'évaporer et les dumplings deviendront tendres sur le dessus tout en restant croustillants au fond.

## PRÉSENTATION

Présentez les gyoza finalisés avec la **GLAZE WASABI-SOJA**.



②

# Soupe fraîche de petit pois

OIGNONS NOUVEAUX ET MENTHE, AVEC UN CROQUANT DE FROMAGE PARMESAN



## INGRÉDIENTS

- 50 g Huile d'olive
- 50 g Beurre
- 1 paquet Oignons nouveaux
- 900 g Petits pois (surgelés)
- 1 l Eau
- 1 paquet Menthe fraîche
- 500 g Parmesan râpé
- 150 g Crème
- 500 g Crème culinaire 20%
- 20 g **ROUX LIQUIDE APOLLO ESSENTIAL**
- 20 g **BOUILLON DE POULET EN POUDRE APOLLO ESSENTIAL**
- 2 g **DIPPER ITALIEN AVEC FROMAGE APOLLO PROFESSIONAL**
- 4 g **POIVRE NOIR MOULU APOLLO PROFESSIONAL**

## PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre avec l'huile d'olive dans la poêle.
2. Laissez les oignons nouveaux suer dans le beurre et l'huile d'olive.
3. Ajoutez de l'eau et le **BOUILLON DE POULET EN POUDRE**, portez à ébullition et laissez mijoter doucement pendant 15 minutes.
4. Ajoutez les pois et la crème culinaire, laissez cuire doucement pendant encore 5 minutes, assaisonnez avec du poivre noir et liez avec le **ROUX LIQUIDE**.
5. Retirez du feu, ajoutez la menthe finement coupée et mixez ou mélangez.
6. Préparez les biscuits au fromage en déposant de petites portions de Parmesan râpé sur une plaque de cuisson, puis faites cuire au four à 200°C jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
7. Saupoudrez de **DIPPER ITALIEN AVEC FROMAGE**.
8. Servez la soupe avec la menthe finement coupée et les croquants de Parmesan.



## ESSENTIAL BOUILLONS

NUMÉRO D'ARTICLE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	ALLERGÈNES	USAGE/L	RENDEMENT PAR POT	CONTENU
R059609	Bouillon de Légumes - Concentré - Déshydraté - Pauvre en sel	non	10-12 g	75-90 l	900 g
R061209	Bouillon de Boeuf - Concentré - Déshydraté - Pauvre en sel	non	10 g	90 l	900 g
R057801	Bouillon de Volaille - Concentré - Déshydraté - Pauvre en sel	non	10 g	90 l	900 g
R057901	Fond Blanc de Volaille - Concentré - Déshydraté - Pauvre en sel	non	13 g	61 l	800 g
R058201	Fond Brun Lié - Concentré - Déshydraté - Pauvre en sel	non	20-30 g	30-45 l	900 g
R058301	Fumet de Poisson - Concentré - Déshydraté - Pauvre en sel	poisson	15 g	60 l	900 g
R062201	Fumet de Crustacés - Déshydraté - Pauvre en sel	poisson/crustacés	30 g	33 l	1 kg
R058001	Jus de Poulet Rôti - Concentré - Déshydraté - Pauvre en sel	non	25 g	32 l	800 g
R058101	Jus de Veau Lié - Concentré - Déshydraté - Pauvre en sel	non	25-35 g	23-32 l	800 g



Un carton contient 8 pots.

## Herbes et Epices Saltwell

35 % de sodium en moins,  
sans perte de goût !

La combinaison des minéraux naturellement présents dans Saltwell confère à Saltwell un goût de sel doux qui est très similaire à celui du sel de table. La teneur en sodium du sel naturellement extrait de Saltwell est 35 % plus faible que celle du sel de table naturellement extrait



SALTWELL-SEL DE MER  
Poids : 500 g



Apollo  
**DARE IT.**  
taste it.



MELANGE  
D'ÉPICES JAPONAIS  
Poids : 330 g



MELANGE POUR  
VIANDE HACHÉE  
Poids : 280 g



MELANGE POUR  
BARBECUE-GRILL  
Poids : 270 g

## Herbes et Epices Sans sel ajouté

Vous avez un contrôle total sur la teneur en sel de vos recettes avec les mélanges d'épices sans ajout de sel d'Apollo. Nous fournissons la saveur pure des épices, c'est à vous de décider combien de sel vous ajoutez.

Scannez ici le code QR  
pour plus d'informations  
et la liste complète des produits

