



Apollo®  
MASTER OF CREATIONS

# MARINADES POUR CUISINER

*2 cuillères et c'est vous le chef !*



**NOUVEAU**



# MARINADES POUR CUISINER

La **solution aromatique** pour assaisonner des légumes, des féculents, de la viande et du poisson.

**+ PERSONNALISATION DE MENUS À L'INFINI**

A chaque saison

Polyvalent, multi-recettes : de l'apéritif au plat cuisiné.

**+ PRATICITÉ**

Dosage précis

Facile d'utilisation

Prêt à l'emploi : s'utilise dans les préparations froides ou chaudes.

Une **valeur ajoutée** pour des ventes additionnelles au rayon boucherie-charcuterie et poissonnerie.



MIJOTER  
OU POÊLER



BOOSTER  
LES GOÛTS  
DES SAUCES  
CHAUDES



ASSAISONNER  
LES VINAIGRETTES



MARINER PUIS GRILLER  
LA VIANDE,  
LA VOLAILLE OU  
LE POISSON



**NOUVEAU**



### **Chili con carne**

Incorporer 1 à 2 CS pour 300 g de viande hachée de bœuf dans la marmite, la poêle ou le wok bien chaud.

Ajouter les ingrédients.

**Cuisson : mijotée.**



### **Sauce Curry Coco Citronnelle**

1 à 2 CS par litre de liquide eau, jus, bouillon, crème liquide, béchamel.



### **Salade de fusillis, roquette et poulet**

Pour toutes vos salades, remplacer 1 à 2 CS d'huile par 1 à 2 CS de marinade pour cuisiner dans les salades de pâtes, céréales et légumineuses.



### **Ailes de poulet Thaï**

Incorporer 1 à 2 CS de marinade coriandre piment pour 200 g de viande.

Mariner 2-3 h au réfrigérateur.

**Cuisson : barbecue, plancha ou poêle.**



# KIT DE COMMUNICATION



## 1 CARTON PRÉSENTOIR

FACILE ET RAPIDE À PLACER  
DANS LES LINÉAIRES.

## RÉFÉRENCES

- TEX MEX **NOUVEAU**
- AIL & PERSIL
- ECHALOTE
- TOMATE THYM & BASILIC
- ROMARIN CITRON
- CORIANDRE & PIMENT
- CURRY COCO CITRONNELLE

Présentoir : 266 x 135 x 125 mm  
12 UV/colis - Livré monté en kit unitaire

**SITE INTERNET**  
pour retrouver des recettes  
en ligne.



[marinades-apollo.fr](http://marinades-apollo.fr)

**SOLINA**

distribué par Cap Traiteur

1-3, avenue des Grands Champs  
95500 LE THILLAY  
Tél. : 01 34 38 87 85

[commandes.cap@solina.com](mailto:commandes.cap@solina.com)



JAEGER  
BY SOLINA