

**REJO, MET
SMAAK
GEMAAKT**



**FEESTELIJKE INSPIRATIE VOOR
UW EINDEJAARSASSORTIMENT**

**VAN VERFIJNDE APERITIEFHAPJES TOT
FEESTELIJKE HOOFDGERECHTEN**

Solina

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

GEBRUIK DEZE FOLDER ALS INSPIRATIE

De eindejaarsperiode is het moment om uw klanten te verrassen met feestelijke en eigentijdse bereidingen. In deze folder ontdekt u inspiratie voor iedere stap van het feestmenu: van aperitiefhapjes en verfijnde voorgerechten tot ovenklare hoofdgerechten, bijgerechten en smaakmakers. Gebruik de recepten als basis voor uw eigen eindejaarsassortiment en pas ze aan volgens uw klanten, werkwijze en creativiteit.

RECEPTEN

WILD WELLINGTON BITE

KROKET VAN WITLOOF MET PASTRAMISNIPPERS / WILDKROKET MET TRUFFELMAYO

TOMAAAT-GARNAAL TEMAKI

HERTENTATAKI MET TRUFFEL, PADDENSTOELEN & MEDITERRANEAN CRUNCH

KNOLSELDER & PASTINAAKSOEP MET WILDFOND & TRUFFEL

UIENCONFIJT

BRETOENSE VISSOEP / BRETOENSE VISSAUS

BRETOENS VISANNETJE / BOUILLABAISSKROKETJES

GEVULDE LAMSKROON MET PORTO & ROZIJNEN

FAZANTENFILET MET GEVOGELTEJUS

VEGETARISCHE WELLINGTON

GEROOSTERDE POMPOEN

FEESTELIJKE BITES

WILD WELLINGTON BITE

Ingrediënten:

- 1 kg wildgehakt
- 250 g paddenstoelenduxelles
- 150 g CARAMELIZED ONION TASTEMAKERS
- 120 ml bereide APOLLO WILDFOND (40 g/L), koud
- 1,2 kg bladerdeeg
- 2 st eieren, losgeklopt
- 300 g APOLLO MAYO TRUFFEL
- 50 ml DEMI-GLACE APOLLO
- 100 g APOLLO MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH
- 50 g waterkers
- 10 g tijm

Werkwijze:

1. Meng wildgehakt met duxelles, ui, koude fond en tijm. Bak een proefstukje en corrigeer de kruiding.
2. Rol het bladerdeeg uit en vorm 30 kleine pakketjes met de wildvulling. Sluit goed en bestrijk met ei.
3. Bak 18-22 minuten op 190 °C tot goudbruin en gaar.
4. Meng TRUFFELMAYO met de DEMI GLACE APOLLO. Serveer als dip en werk af met waterkers en crunch.

Chef-notitie:

- Koel de vulling vóór assemblage; warme vulling maakt het bladerdeeg slap.
- Varieer met dit recept door met een andere crunch of saus uit ons gamma af te werken.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

KROKET VAN WITLOOF MET PASTRAMISNIPPERS



Ingrediënten:

- 1 l GROENTEBUILLON
- 1 l culinaire room
- 600 g witloof
- 200 g pastramisnippers
- 125 g WITTE ROUX DU CHEF
- 450 g BECHAMELSAUS-POEDER SOL
- 60 g GELATINE SUPER
- 1 kg SFINC BATTER UNIVERSEEL
- 1 kg MERVEILLIEUX WIT
- 1 kg RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE(PANKO)

Werkwijze:

1. GROENTEBUILLON en room mengen en aan de kook brengen.
2. BECHAMELSAUSPOEDER SOL en WITTE ROUX DU CHEF toevoegen en al roerend terug aan de kook brengen
3. Witloof en pastramisnippers toevoegen.
4. Van het vuur nemen en GELATINE SUPER onderroeren.
5. Uitgieten in een ondiepe plaat, ongeveer 3 cm dik.
6. Bovenzijde afdekken om bij afkoeling korstvorming te voorkomen.
7. Het deeg laten overnachten in de koelkast. In porties verdelen volgens gewenste grootte.

Paneren:

- a. Door de MERVEILLIEUX WIT halen en voorzichtig afkloppen.
- b. Door batter halen (los 1 kg SFINC BATTER UNIVERSEEL op in 1,8 liter water).
- c. Paneer in RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE (PANKO).

Tip: Schotel bedekken met onderlegger en hierop de kroketten schikken.

WILDKROKET MET TRUFFELMAYO

Ingrediënten:

- 700 g gegaard en geplukt wildvlees
- 700 ml bereide WILDFOND
- 150 ml rode wijn
- 180 g CARAMELIZED ONION TASTEMAKERS
- 250 g bospaddenstoelen
- 120 g ROUX LIQUIDE
- 100 ml room
- 8 g tijm
- 20 g GELATINE SUPER
- 250 g MERVEILLIEUX WIT
- 300 g SFINC BATTER UNIVERSEL
- 540 g WILDFOND
- 500 g RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE(PANKO)
- 300 g APOLLO MAYO TRUFFEL
- 100 g APOLLO MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH

Werkwijze:

1. Reduceer rode wijn tot de helft. Voeg WILDFOND toe en houd warm.
2. Bak ui en paddenstoelen droog.
3. Bind de WILDFOND en rode wijn reductie met de vloeibare roux. Kook even door.
4. Meng wild, paddenstoelen, room, tijm en jeneverbes erdoor. Proef vóór extra zout. (**Opmerking:** jeneverbes staat niet in de ingrediëntenlijst, voeg deze naar smaak toe).
5. Voeg de GELATINE SUPER toe en meng goed onder elkaar. Stort uit, dek af en koel minimaal 8 uur.
6. Bereid de batter: meng SFINC BATTER UNIVERSEEL met de koude wildfond.
7. Vorm 30 kleine kroketten. Paneer achtereenvolgens in MERVEILLIEUX WIT, BATTEROPLOSSING & RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE(PANKO).
8. Frituur op 175 °C tot goudbruin.
9. Serveer per persoon drie stuks met TRUFFELMAYO en MEDITERRANEAN CRUNCH.



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

VERFIJNDE VOORGERECHTEN

TOMAAAT-GARNAAL TEMAKI 🐟

Ingrediënten:

Voor de tomatenvulling

- 400 g stevige rijpe tomaten (varieer met kleuren)
- 300 g gepelde grijze Noordzeegarnalen
- 30 g fijngesneden sjalot
- 10 g fijngehakte bieslook
- 150 g WHISKEY COCKTAILSAUS APOLLO
- PEPPER & SALT MIX

Voor de opbouw

- 10 kleine krokante norihoortjes
- 10 kleine blaadjes Romeinse sla
- 120 g APOLLO RAVIGOTTESAUS (OF MAYO MOSTERD, SPLASH & CRUNCH, WHISKEY-COCKTAILSAUS)
- 60 g PICKLED ONION APOLLO ESSENTIAL
- Kleine kappertjes (eventueel gefrituurd voor crunch)
- 25 g APOLLO CRUNCH KOREAN
- Dille, kervel en bieslook
- Citroenrasp

Werkwijze:

1. Ontvel de tomaten eventueel, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
2. Meng de tomaat met sjalot, bieslook, citroensap, WHISKEY COCKTAILSAUS en peper.
(Opmerking: citroensap staat niet in de ingrediëntenlijst bij de vulling, voeg dit naar smaak toe).
3. Meng ongeveer twee derde van de grijze garnalen voorzichtig door de tomaat. Bewaar de rest als royale afwerking.
4. Plaats een klein slablaadje in ieder norihoontje. Dit vormt een barrière tegen het vocht.
5. Vul met ongeveer 35 à 40 g tomaat-garnaalmengeling.
6. Verdeel de resterende garnalen zichtbaar bovenop.
7. Werk af met een fijne streep WHISKEY-COCKTAILSAUS, GEPEKELDE RODE UI, kappertjes, kruiden en citroenrasp.

Krokante norihoortjes

8. Snijd norivellen in halve cirkels.
9. Bevochtig één rand zeer licht en rol rond een metalen hoortje.
10. Bestrijk de sluiting met een dun papje van rijstbloem en water.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

HERTENTATAKI MET TRUFFEL, PADDENSTOELEN & MEDITERRANEAN CRUNCH 🦌

Ingrediënten:

- 1,2 kg hertenfilet
- 20 g PEPPER & SALT MIX
- 30 ml neutrale olie
- 500 g gemengde bospaddenstoelen
- 100 g sjalot, fijngesneden
- 250 ml DEMI GLACE APOLLO
- 80 ml BALSAMICO GLAZE APOLLO
- 20 g WILDFOND APOLLO
- 40 ml walnootolie
- 250 g APOLLO MAYO TRUFFEL
- 80 g APOLLO MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH
- 100 g PICKLED ONION APOLLO ESSENTIAL
- 80 g waterkers
- 30 g boter

Werkwijze:

1. Kook de DEMI GLACE APOLLO met de WILDFOND APOLLO en BALSAMICO APOLLO in tot alles opgelost is en goed gemengd. Laat lauw worden en monteer met walnootolie.
2. Bak de paddenstoelen krachtig met boter en sjalot. Kruid licht.
3. Kruid het hert, schroei rondom kort dicht en laat rusten. De kern blijft rood. Koel desgewenst kort voor strak snijden.
4. Snijd in dunne plakken. Verdeel paddenstoelen en vlees, nappeer met vinaigrette en werk af met TRUFFELMAYO, PICKLED ONION APOLLO, waterkers en crunch.

Chef-notitie: Doseer de crunch pas vlak voor uitgifte. Richtwaarde vlees: 100-110 g per persoon. Varieer met dit recept door met een andere crunch of saus uit ons gamma af te werken.



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

KNOLSELDER & PASTINAAKSOEP MET WILDFOND & TRUFFEL 🦌

Ingrediënten:

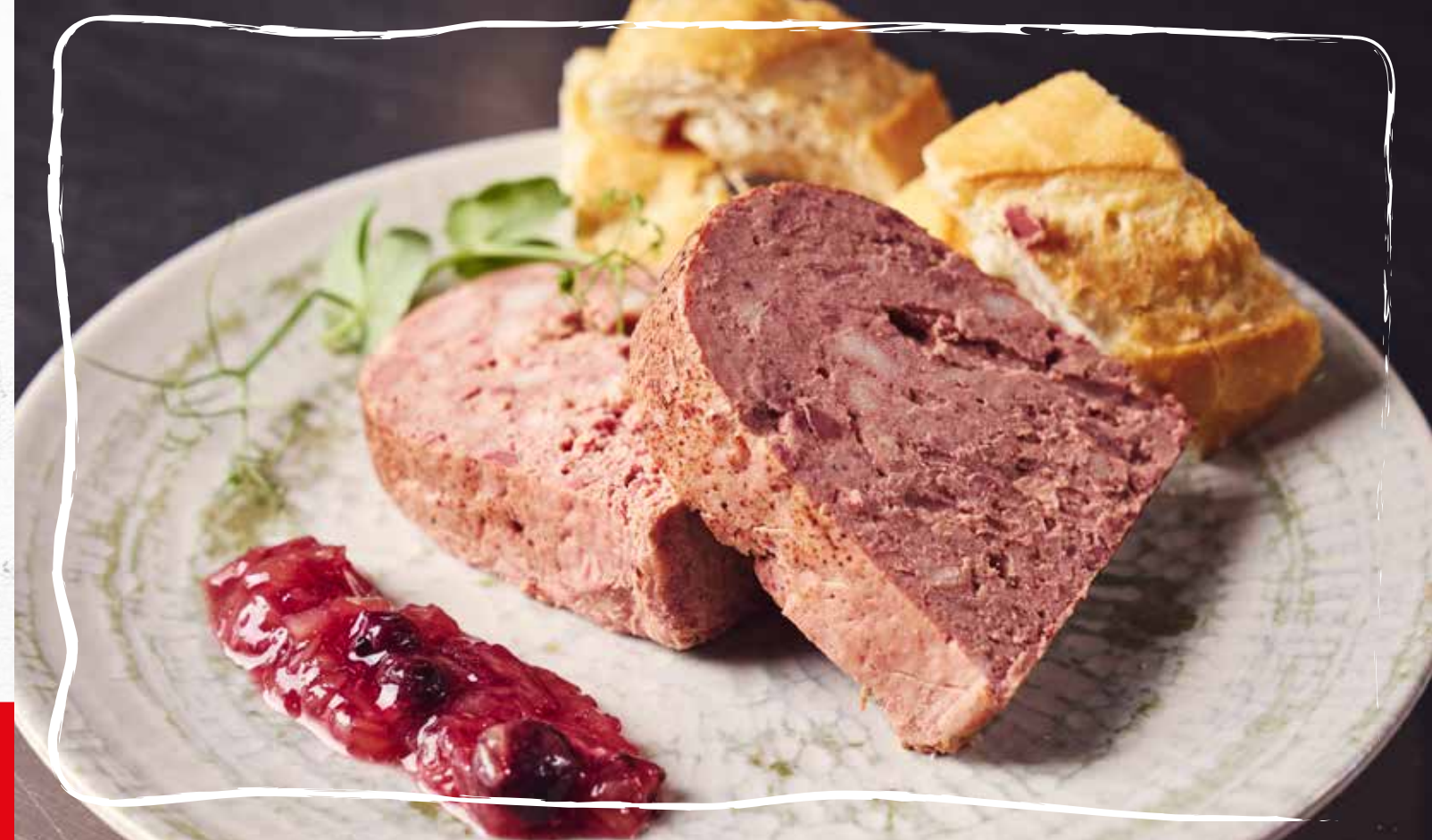
- 0,9 kg knolselderij, in brunoise
- 0,9 kg pastinaak, in brunoise
- 300 g CAMELIZED ONION TASTEMAKERS
- 3 l water
- 120 g APOLLO WILDFOND
- 500 ml plantaardige room
- 80 g boter
- 350 g bospaddenstoelen
- 250 g APOLLO MAYO TRUFFEL
- 100 g APOLLO MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH
- 100 ml peterselieolie

Werkwijze:

1. Fruit de knolselderij en pastinaak in boter zonder te kleuren. Voeg de WILDFOND, CAMELIZED ONION en het water toe en kook alles volledig gaar.
2. Mix de soep zeer glad, voeg de plantaardige room toe en breng opnieuw kort aan de kook. Controleer de kruiding.
3. Bak de bospaddenstoelen krachtig.
4. Serveer circa 250 ml soep per persoon. Werk af met de gebakken paddenstoelen, een kleine quenelle TRUFFELMAYO, CRUNCH en peterselieolie.

Optioneel: Breng extra smaak aan met wildspek.

Chef-notitie: Geef de crunch apart mee met de klant zodat hij zelf kan toevoegen vlak voor het serveren. Richtwaarde vlees: 100-110 g per persoon. Varieer met dit recept door met een andere crunch of saus uit ons gamma af te werken.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

UIENCONFIJT

Ingrediënten:

- 500 gr GEGAARDE UI TASTE MAKERS
- 70gr kristalsuiker
- 20 gr KRIEKENBINDING
- 50 gr rode wijn azijn (chianti)
- 200 gr RODE VRUCHTENMIX
- 5 gr keukenzout
- 2 gr peper
- 4gr FOODSAFETY KL CONC
- 50 gr rode porto

Werkwijze:

1. Gebruik de reeds gegaarde en volledig afgekoelde AJUIN rechtstreeks uit de koeling. Snijd de AJUIN indien nodig fijner, afhankelijk van de gewenste structuur.
2. Doe de bruine suiker, rodewijnazijn, zout en zwarte peper in een mengkom. Meng goed totdat de suiker zoveel mogelijk met de azijn is vermengd.
3. Voeg de RODE VRUCHTENMIX toe en meng voorzichtig. Bij een grovere vruchtenstructuur is het beter niet te intensief te mengen.
4. Voeg de koude, GEGAARDE AJUIN, KRIEKENBINDING toe aan het mengsel. Meng rustig maar grondig zodat de suiker, azijn en kruiden gelijkmatig over de GEGAARDE UI verdeeld worden.
5. Dek het mengsel af en plaats het onmiddellijk in de koelkast. Laat het bij voorkeur 12-24 uur rusten bij maximaal 4 °C. Tijdens deze rusttijd zal de suiker verder oplossen en trekken de zoet-zure smaken in de ajuin.
6. Vul het koude ajuinkonfijt in een schone, goed afgesloten verpakking en bewaar gekoeld.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

BRETOENSE VISSOEP: VEEL MEER DAN SOEP

Onze Bretoense vissoep vormt niet alleen de basis voor een rijkgepulde vissoep. Met hetzelfde poeder creëert u ook verrassende feestbereidingen voor uw toonbank: van een romige vissaus en een Bretoens vispannetje tot krokante bouillabaissekroketjes.



BRETOENSE VISSOEP

Inhoud: 3 kg

Artikelnr: F00145104-02

BRETOENSE VISSAUS

Ingrediënten:

- 1 l culinaire room
- 2 l WITTE WIJNSAUS
- 100 g VISFUMET
- 200 g BRETOENSE VISSOEP

Werkwijze:

1. Meng alle ingrediënten samen.
2. Opwarmen om klontvorming te vermijden. (Koud mengen en mixen is ook mogelijk.)

BRETOENS VISPANNETJE

Ingrediënten:

- 1 kg visfilets in blokjes gesneden (neem hiervoor best stevige vissoorten bv; pollak, poon, rode poon, roodbaars, schelvis, wijting, enz...)
- 500 g water
- 500 g WITTE WIJNSAUS
- 10 g VISFUMET
- 50 g BRETOENSE VISSOEP

Werkwijze:

1. Gaar de visblokjes in het water met de visfumet, neem ze uit de fumet en koel zo snel mogelijk terug.
2. Bind VISFUMET met de BRETOENSE VISSOEP, voeg de WITTE WIJNSAUS toe en laat en doorkoken, koel zo snel mogelijk terug.
3. Leg de visblokjes in de gewenste schotel of verpakking, overgiet met de saus.
4. Werk af met wat gekookte mosseltjes (al of niet in de schelp), wat grijze garnalen en eventueel wat gemalen kaas.



Tip: Snijlingen van vis zijn uiteraard ook geschikt om deze bereiding klaar te maken.

Tip voor de klant: Bak in een voorverwarmde oven van 160°C, 20 à 25 minuten, afhankelijk van uw portie.

BOUILLABAISSEKROKETJES

Ingrediënten:

- 1 kg surimi krabsticks
- 1 kg witte vis snijlingen, 15 minuten gestoomd op 70°C
- 250 g garnalen
- 50 g verse peterselie, fijn gehakt
- 2,5 l water
- 500 g BRETOENSE VISSOEP
- 1,3 kg WITTE ROUX DU CHEF
- 200 g VLOEIBARE ROUX
- 40 g GELATINE EXTRA
- 20 g PEPPER & SALT MIX
- 500 g SFINC BATTER UNIVERSEEL
- 500 g MERVEILLIEUX WIT
- 2 kg BREADCRUMBS - WHEAT BRAN - MEDIUM COARS (PAN BROODMEEL 2.0)

Werkwijze:

1. Los de BRETOENSE VISSOEP op in het water en breng aan de kook, bind dit met de WITTE ROUX DU CHEF en VLOEIBARE ROUX, laat 3 minuten doorkoken.
2. Neem van het vuur en meng er de GELATINE EXTRA onder, meng er daarna de vis en schaaldieren onder.
3. Breng op smaak met de PEPPER & SALT MIX, meng er de peterselie bij.
4. Stort op een plaat en laat minimum 3 uur afkoelen in de frigo.
5. Meng de SFINC BATTER UNIVERSEEL met 900 g water en laat even rusten.
6. Vorm de Kroketten en wentel ze eerst in de MERVEILLIEUX WIT, dan in de vloeibare battermengeling, daarna in BREADCRUMBS - WHEAT BRAN, laat mooi doorkoelen voor je bakt.

Tip: probeer gerust met een ander soort paneermeel uit ons ruim aanbod!





VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

GEVULDE LAMSKROON MET VARKENS-KALFSGEHAKT, ROZIJNEN & RODE PORT

Ingrediënten:

Voor de tomatenvulling

- 2 stuks lamskroon
- 500 g varkens-kalfsgehakt
- 40 g gele rozijnen
- 30 ml rode port
- 30 g sjalot, fijn gesneden
- 50 g TOPMARINADE GREEN HERBS

- 9 gr (18 gr/kg vlees) HAKSEL SUPER (kruiden kalfsgehakt)
- 2gr (4gr/kg vlees) FOODSAFETY KL CONC
- Naar smaak PAN TUINKRUIDEN
- 10 g geroosterde hazelnoten
- 1 ei
- Eventueel een klein beetje paneermeel als de vulling te zacht is.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

Werkwijze:

1

Vulling maken

Meng het varkens-kalfssnijlingen gekruid met haksel super of andere gehakt kruiden en FOODSAFETY KL CONC (of ander kleurbehoud voor gehakt) en maal door de 4.5 mm voeg onderstaande ingrediënten toe. Meng het geheel goed, maar niet overdreven lang. Je wilt een smeùige, maar stevige farce.

- Sjalot
- Rozijnen
- Porto
- TOPMARINADE GREEN HERBS



2

Lamskroon voorbereiden

- Maak de lamskroon schoon en verwijder eventueel overtollig vet en vlies.
- Bind de uiteinden samen met vleestouw (zie instructie video Solina Website)
- Vul de lamskroon gelijkmatig met de gehaktfarce. Druk de vulling goed aan, maar niet overdreven stevig.
- Bedek de bovenkant met Coppa of sneetjes gerookt spek
- Strooi een beetje PAN TUINKRUIDEN op de bovenkant ter garnering



3

Garen

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Plaats vervolgens in de oven ongeveer 45 min
- Voor een mooi rosé resultaat kun je mikken op een kerntemperatuur van ongeveer 58-60 °C voor het lam, maar omdat de vulling uit gehakt bestaat, moet de gehaktvulling volledig gaar en veilig verhit zijn. Gebruik daarom een kernthermometer en controleer specifiek het midden van de vulling.
- Laat de lamskroon na het garen 8-10 minuten rusten voordat je hem aansnijdt.



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

FEESTELIJKE HOOFDGERECHTEN

FAZANTENFILET MET GEVOGELTEJUS 🐔

Ingrediënten:

- 2 kg fazantenfilet
- Zuurkool of savooipuree
- Gerookte spek
- Boschchampignons
- Aardappelschijfjes, gefrituurd
- 2 kg JUSSAUS
- 200 g TENDRINE LIQUIDE NEW

Werkwijze:

1. Meng de fazantenfilet met de TENDRINE LIQUIDE en laat 24u rusten.
2. De fazantenfilet kort aanbakken.
3. Daarbovenop het fijngesneden gebakken spek en de champignons presenteren samen met de schijfjes gefrituurde aardappel.
4. Verder afwerken met zuurkool of savooipuree en de JUSSAUS.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

VEGETARISCHE WELLINGTON MET CHAMPIGNON, POMPOEN, KNOLSOLDER EN SPINAZIE

Ingrediënten:

- 500 g champignon, in schijfjes
- 50 g TOPMARINADE GREEN HERBS
- 400 g pompoen, in blokjes
- 50 g INDIAN HERBS JERMAYO
- 400 g knolselder, in blokjes
- 20 g KNOFLOOKPUREE APOLLO
- Peper en zout naar smaak
- ca. 60 g VLOEIBARE ROUX APOLLO
- 2 rollen/ca. 500 g bladerdeeg
- 1 ei om te bestrijken
- Optioneel: een beetje paneermeel of panko om overtollig vocht in de vulling op te nemen

Werkwijze:

1. Snijd de pompoen in kleine, gelijkmatige blokjes. Meng met de INDIAN HERBS JERMAYO en verdeel over een bakplaat. Rooster ongeveer 15 minuten op 180 °C, tot de pompoen gaar is maar nog voldoende structuur heeft. Laat goed afkoelen.
2. Meng de knolselderblokjes met de MISO BOUILLON APOLLO. Bak of rooster de knolselder op ongeveer 180 °C tot hij gaar en licht gekleurd is, ongeveer 20 minuten. Ook deze vulling volledig laten afkoelen.
3. Bak de champignons op hoog vuur zodat zoveel mogelijk vocht verdampt. Voeg vervolgens de TOPMARINADE GREEN HERBS toe en meng goed. Laat nog enkele minuten bakken. Belangrijk: de champignons moeten vrij droog zijn. Een te vochtige champignonmassa maakt het bladerdeeg slap. Laat afkoelen.
4. Laat de spinazie slinken in een pan. Voeg de KNOFLOOK-PUREE APOLLO, peper en zout toe. Knijp of druk vervolgens zoveel mogelijk vocht uit de spinazie. Meng er daarna beetje bij beetje de VLOEIBARE ROUX Apollo door tot je een stevige, smeerbare massa krijgt. Laat volledig afkoelen.
5. Rol het bladerdeeg uit op bakpapier. Leg eventueel een dun laagje paneermeel/panko op het bladerdeeg. Dit helpt om eventueel restvocht uit de groenten op te nemen. Bouw vervolgens in lagen op:
 1. champignons
 2. spinazie
 3. pompoen
 4. knolselder
 Druk de lagen voorzichtig aan zodat er geen grote luchtkamers ontstaan. Vouw het bladerdeeg rondom de vulling dicht en druk de naden goed aan. Leg de Wellington met de naad naar beneden op een bakplaat. Bestrijk met losgeklopt ei. Je kunt bovenaan enkele kleine inkepingen maken zodat stoom kan

ontsnappen.

6. Bak de Wellington in een voorverwarmde oven: 11 min op 180° (70% afgebakken). Klant bakt dan nog 6 min op 180° verder af in oven of airfryer voor een luchtig krokant eindresultaat. De Wellington moet mooi goudbruin en krokant zijn en de binnenkant moet goed heet zijn. Laat hem na het bakken 10 minuten rusten voordat je hem aansnijdt. Zo blijft de vulling beter op zijn plaats.



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

GARNITUREN & SMAAKMAKERS

GEROOSTERDE POMPOEN

Ingrediënten:

- 2,5 kg butternutpompoe, in parten
- 100 g BBQSAUS CHIPOTLE
- 1,2 kg knolselderij
- 400 ml room
- 80 g boter
- 300 g bospaddenstoelen
- 250 g APOLLO BEETROOT & GARLIC SAUCE of MAYO TRUFFEL
- 100 g APOLLO MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH
- 100 g geroosterde hazelnoten
- 20 g salie

Werkwijze:

1. Rooster de pompoe met olie 25-30 minuten op 190 °C. Bestrijk de pompoe tijdens de laatste 8 minuten tweemaal.
2. Kook knolselderij gaar, laat uitdampen och mix met room en boter tot crème.
3. Dresseer crème, pompoe en gebakken paddenstoelen. Werk af met de gekozen SAUS, CRUNCH, hazelnoten en salie.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

Onze producten in de eindejaarsrecepten

WILD WELLINGTON BITE

Producten	Artikelnr.
DEMI GLACE 1L APOLLO PROFESSIONAL	FO0171006-01
CARAMELIZED ONION TASTE MAKERS	FO0219940-02
MAYO TRUFFEL 250ml APOLLO	FO0051608-02
MEDITERRANEAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 350G	FO0192879-01
WILDFOND 1kg Apollo	FO0031968-01

KROKET VAN WITLOOF MET PASTRAMISNIPPERS

Producten	Artikelnr.
BECHAMELSAUPOEDER SOL 7KG	FO0199468-02
GELATINE SUPER 2kg	FO0219713-04
GROENTEBOUILLON 1kg APOLLO	FO0126104-02
RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE	FO0222190
SFINC BATTER UNIVERSEEL 2kg	FO0096046-04
MERVEILLIEUX WIT 25kg	FO0219670-01
WITTE ROUX DU CHEF 5kg	FO0219569-02

WILDKROKET MET TRUFFELMAYO

Producten	Artikelnr.
GELATINE SUPER 2kg	FO0199468-02
CARAMELIZED ONION TASTE MAKERS	FO0219940-02
MAYO TRUFFEL 250ml APOLLO	FO0051608-02
MEDITERRANEAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 350G	FO0192879-01
RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE	FO0222190
VLOEIBARE ROUX APOLLO 2,2L	FO0154637-02
SFINC BATTER UNIVERSEEL 2kg	FO0096046-04
MERVEILLIEUX WIT 25kg	FO0219670-01
WILDFOND 1kg Apollo	FO0031968-01

TOMAAAT-GARNAAL TEMAKI

Producten	Artikelnr.
PICKLED ONION APOLLO ESSENTIAL	FO0219942-01
KOREAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 220G	FO0227205-01
PEPPER & SALT MIX 1,5kg	FO0082988-03
RAVIGOTTE APOLLO COLD SAUCE 710ml	FO0244253-01
WHISKEY COCKTAIL APOLLO COLD SAUCE 710ml	FO0244128-01

HERTENTATAKI

Producten	Artikelnr.
GLAZE BALSAMICO 250ml APOLLO	FO0051453-01
DEMI GLACE 1L APOLLO PROFESSIONAL	FO0171006-01
PICKLED ONION APOLLO ESSENTIAL	FO0219942-01
MAYO TRUFFEL 250ml APOLLO	FO0051608-02
MEDITERRANEAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 350G	FO0192879-01
PEPPER & SALT MIX 1,5kg	FO0082988-03
WILDFOND 1kg Apollo	FO0031968-01

KNOLSELDER & PASTINAAKSOEP

Producten	Artikelnr.
CARAMELIZED ONION TASTE MAKERS	FO0219940-02
MAYO TRUFFEL 250ml APOLLO	FO0051608-02
MEDITERRANEAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 350G	FO0192879-01
WILDFOND 1kg Apollo	FO0031968-01

UIENCONFIJT

Producten	Artikelnr.
KRIEKENBINDING 2kg	FO0177924-02
FOODSAFETY KL CONC 3kg	FO0100976-02
GEGAARDE UI TASTE MAKERS	FO0219943-01
RODE VRUCHTENMIX 1,150kg	FO0219504-02

BRETOENSE VISSAUS

Producten	Artikelnr.
BRETOENSE VISSOEP 3KG	FO0145104-02
VISFUMET LS 0,9KG APOLLO ESSENTIAL	FO0099524-01
WITTE WIJNSAUS (B) 0-7°C 3kg	FO0051800-01

BRETOENS VISPANNETJE

Producten	Artikelnr.
BRETOENSE VISSOEP 3KG	FO0145104-02
VISFUMET LS 0,9KG APOLLO ESSENTIAL	FO0099524-01
WITTE WIJNSAUS (B) 0-7°C 3kg	FO0051800-01

BOUILLABAISSEKROKETJES

Producten	Artikelnr.
BRETOENSE VISSOEP 3KG	FO0145104-02
GELATINE EXTRA 2kg	FO0219678-02
BREADCRUMBS - WHEAT BRAN - MEDIUM COARSE	RO0007761
PEPPER & SALT MIX 1,5kg	FO0082988-03
SFINC BATTER UNIVERSEEL 2kg	FO0096046-04
MERVEILLIEUX WIT 25kg	FO0219670-01
VLOEIBARE ROUX APOLLO 2,2L	FO0154637-02
WITTE ROUX DU CHEF 5kg	FO0219569-02

GEVULDE LAMSKROON

Producten	Artikelnr.
FOODSAFETY KL CONC 3kg	FO0100976-02
HAKSEL SUPER 3kg	FO0092659-03
PAN TUINKRUIDEN 1,3kg	FO0113836-02
TOP MARINADE GREEN HERBS 2kg S	FO0221078-01

FAZANTENFILET MET GEVOGELTEJUS

Producten	Artikelnr.
JUSSAUS CUL 5.3KG 0-7°C	FO0051003-01
TENDRINE LIQUID NEW (3KG)	FO0149503-01

VEGETARISCHE WELLINGTON

Producten	Artikelnr.
MARINADE INDIAN HERBS (JERMAYO)	11182
KNOFLOOKPUREE 1 KG APOLLO	FO0219509-01
TOP MARINADE GREEN HERBS 2kg S	FO0221078-01
VLOEIBARE ROUX APOLLO 2,2L	FO0154637-02

GEROOSTERDE POMPOEN

Producten	Artikelnr.
BBO SAUS CHIPOTLE - APOLLO STREETFOOD SAUCE 710ml	FO0225073-01
BEETROOT GARLIC APOLLO STREET FOOD SPLASH & CRUNCH 710ml	FO0244537-01
MAYO TRUFFEL 250ml APOLLO	FO0051608-02
MEDITERRANEAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 350G	FO0192879-01

Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

Kijk voor meer inspiratie op
www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.be

 **Solina**