

**Переходьте на новий рівень
виробництва соусів із
Mayo-Max від Källbergs**

**Інноваційні рішення на основі
яйця для ідеальної емульсії.**



СЛАВІЯ

Чому порошковий жовток вигідніший за рідкий?

Забудьте про складну логістику. Порошкові продукти Маю-Мах забезпечують:

1. **Довгий термін придатності** та відсутність потреби в холодильниках під час транспортування чи зберігання.
2. **Високу емульгуючу здатність**, що безпосередньо знижує собівартість готового продукту.
3. **Стабільність**: Ваша емульсія не розпадеться навіть при нагріванні .



СЛАВІЯ

Точність у кожній рецептурі

Ми не просто постачаємо інгредієнт, ми даємо готову формулу успіху.

- **Гнучкість:** Рішення для продуктів із вмістом жиру від 30% до 80%.
- **Оптимізація:** Ми допомагаємо адаптувати ваші існуючі рецепти для підвищення конкурентоспроможності.



СЛАВІЯ

Науковий підхід до смаку (Spider Diagram)

Källbergs проаналізували понад 400 соусів по всьому світу за допомогою "павутинної діаграми":

- **В'язкість, кремовість, глянцевість.**
- **Смак та відчуття у роті.**

Ми допоможемо вам створити продукт, який точно відповідає запитам вашого локального ринку.



СЛАВІЯ

Технічна експертиза — ваш шлях до стабільного результату

Наші експерти забезпечують професійну підтримку у розробці нових та вдосконаленні існуючих продуктів:

- **Лабораторні дослідження:** Ми тестуємо та підбираємо ідеальні рішення у нашому сучасному R&D центрі.
- **Синергія інгредієнтів:** Глибоке розуміння того, як яєчні продукти взаємодіють із модифікованими крохмалями та гідроколоїдами.



СЛАВІЯ

Готові вдосконалити свою рецептуру?

Зв'яжіться з нами для консультації та отримання зразків.

тел: +380939005367

Зробимо ваш майонез ідеальним разом!



СЛАВІЯ