

EZENTIAL® READY-MIX MAYO 30-70%

EZENTIAL® READY-MIX MAYO 30-70% est un premix spécialement développé pour la ***production d'émulsions de type mayonnaise***, avec une ***teneur en huile comprise entre 30 % et 70 %***, garantissant des performances optimales sur une large gamme de formulations adaptées aux préférences des consommateurs finaux.

Il permet aux fabricants de produire et de conditionner leur sauce type mayonnaise dans différents formats, notamment en sticks, en pots en verre et en bouteilles souples (squeeze).

Recette Applicative

Ingrédients	%
EZENTIAL® READY-MIX MAYO 30-70%	**8,41 %**
EAU	51,89 %
HUILE	35,00 %
VINAIGRE 8%	0,50 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	4,00 %
SORBATE DE POTASSIUM	0,14 %
BENZOATE DE SODIUM	0,06 %
Total	100,00 %

*ALLERGÈNE : LAIT





Nos **Déclinaisons**

Ingrédients	%
EZENTIAL® READY-MIX MAYO 30-70%	**8,00 %**
EAU	49,30 %
HUILE	33,25 %
VINAIGRE 8%	0,48 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	3,80 %
SORBATE DE POTASSIUM	0,12 %
BENZOATE DE SODIUM	0,05 %
VIN'TASTE SAVOURY	**5,00 %**
Total	100,00 %

Disponible dans ces saveurs : *Algérienne, Andalouse, Béarnaise, Poivre Noir, Burger, *Ail, Verte, Hannibal, Hot & Spicy, Steak & Onion*

Conditionnement

*Sacs en papier multicouches de **20** ou **25 kg** net*

vinpai.com
contact@vinpai.com • + 33 2 23 10 04 00
146 rue Joseph Rouxel - P.A. du Bourgneuf, 56350 Rieux

Pour le traitement de toute demande d'échantillons, merci de renseigner le code : PXS079