

# GAMAS VIN'MISCEO



# Salsas y patatas fritas

## >> VIN'MAYO

PARA LA PRODUCCIÓN DE **MAYONESAS** ADAPTADAS AL GUSTO DE LOS CONSUMIDORES FINALES. NUESTROS PREMIX LES PERMITEN ENVASAR EL PRODUCTO EN DIFERENTES FORMAS: SAQUITOS, TARROS DE CRISTAL, SQUEEZES...

## VIN'MAYO ECO EX

Para una alternativa económica.

## VIN'MAYO EK+B+OF

Con una aromatización  
mostaza y huevo-vinagre.



## RECETAS APLICATIVAS

| VIN'MAYO ECO EX          | 15%    | 25%    | 35%    |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| VIN'MAYO ECO EX (PXS072) | 5.65%  | 6.65%  | 6.45%  |
| ACEITE VEGETAL           | 15.00% | 25.00% | 35.00% |
| AGUA                     | 70.59% | 58.59% | 47.59% |
| MOSTAZA                  | 4.00%  | 5.00%  | 5.00%  |
| VINAGRE                  | 3.00%  | 3.00%  | 3.00%  |
| AZÚCAR                   | 0.80%  | 0.80%  | 2.00%  |
| SAL *                    | 0.80%  | 0.80%  | 0.80%  |
| CONSERVANTE              | 0.16%  | 0.16%  | 0.16%  |

\* V-SALT: salt reduction solutions.

1 KG DE PREMIX = 15 KG / 15 KG / 15.5 KG DE PRODUCTO FINAL

| VIN'MAYO EK+B+OF          | 25%    |
|---------------------------|--------|
| VIN'MAYO PREMIUM (PXS073) | 6.22%  |
| ACEITE VEGETAL            | 25.00% |
| AGUA                      | 62.72% |
| VINAGRE                   | 3.00%  |
| AZÚCAR                    | 2.00%  |
| SAL*                      | 0.90%  |
| CONSERVANTE               | 0.16%  |

1 KG DE PREMIX = 12.1 KG DE PRODUCTO FINAL

## NUESTRO CONSEJO

ELEGIR ACEITE DE GIRASOL  
COMO ACEITE VEGETAL.

## EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Es un proceso indicativo que puede ser adaptado a su propio equipamiento.

| EL PROCESO DE PRODUCCIÓN                                                         |                                                                                                                                                             | Duración | Velocidad RPM        | Temperatura          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------|----------------------|
| <p>Es un proceso indicativo que puede ser adaptado a su propio equipamiento.</p> |                                                                                                                                                             |          |                      |                      |
| Eta <span style="font-size: 0.8em;">pa</span> 1<br>Mezcla                        | Añadir todos los ingredientes en el fundidor.<br><div>&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;</div> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos. | 2 min    | Al máximo            | Temperatura ambiente |
| Eta <span style="font-size: 0.8em;">pa</span> 2<br>Mezcla                        | Seguir mezclando si hay grumos.<br><div>&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;</div> En este etapa, el producto puede ser envasado.                                       | 1 min    | Al máximo            | Temperatura ambiente |
| Eta <span style="font-size: 0.8em;">pa</span> 3<br>Estabilización                | Poner el producto en cámara fría positiva (+2/+4°C) durante 48h.                                                                                            | 48 H     | Cámara fría positiva | +2°C / +4°C          |



## EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor/mezclador industrial



## ENVASADO

Nuestras premmezclas VIN'MAYO estan envasadas en bolsas de papeles multicapas de 20 kg net.

Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).



VINPAI // [contact@vinpai.com](mailto:contact@vinpai.com) // +33 2 23 10 04 00