

GAMME VIN'MISCEO

Sauces et frites



>> VIN'MAYO

GRÂCE AU SAVOIR-FAIRE VINPAI, NOUS AVONS DÉVELOPPÉ UNE GAMME DIVERSIFIÉE DE SAUCES MAYONNAISES S'ADAPTANT À VOS BESOINS ET AUX GOÛTS DES CONSOMMATEURS FINAUX. NOS PREMIX VOUS PERMETTENT DE CONDITIONNER LE PRODUIT FINI SOUS DIFFÉRENTES FORMES : STICKS, POTS EN VERRE, SQUEEZES...

Nos solutions se déclinent en 3 OPTIONS.

YouTube

VIN'MAYO GOURMET
Pour une recette traditionnelle avec 70% d'huile et oeuf dans le produit final.



VIN'MAYO PREMIUM
3 offres pouvant être utilisées avec une recette contenant entre 15 à 35% d'huile incluant une aromatisation moutarde et/ou oeuf ou encore oeuf-vinaigre.

YouTube

VIN'MAYO ECO
Pour une alternative compétitive de mayonnaise semi-épaisse ou épaisse, sans oeuf.

RECETTES APPLICATIVES

VIN'MAYO GOURMET / 70%

VIN'MAYO GOURMET (PXS049)	8,14%
HUILE VÉGÉTALE	70,00%
EAU	18,00%
VINAIGRE	3,00%
SEL*	0,70%
CONSERVATEUR	0,16%

1 KG DE PREMIX = 12.2 KG DE PRODUIT FINI



VIN'MAYO PREMIUM (EK)

	15%	25%	35%
VIN'MAYO PREMIUM (PXS021 - PXS023 - PXS026)	6,94%	6,72%	6,45%
HUILE VÉGÉTALE	15,00%	25,00%	35,00%
EAU	72,00%	62,22%	52,59%
VINAIGRE	3,00%	3,00%	3,00%
SEL*	0,90%	0,90%	0,80%
SUCRE	2,00%	2,00%	2,00%
CONSERVATEUR	0,16%	0,16%	0,16%

1 KG DE PREMIX = 14.4 KG / 14.8 KG / 15.5 KG DE PRODUIT FINI

* VINPAI offre désormais des solutions de réduction de sel pouvant être utilisées dans vos préparations alimentaires.

VIN'MAYO ECO

	15%	25%
VIN'MAYO ECO (PXS010 - PXS011)	6,45%	6,65%
HUILE VÉGÉTALE	15,00%	25,00%
EAU	65,59%	58,59%
MOUTARDE	4,00%	5,00%
VINAIGRE	3,00%	3,00%
SEL*	0,80%	0,80%
SUCRE	5,00%	0,80%
CONSERVATEUR	0,16%	0,16%

1 KG DE PREMIX = 15.5 KG / 15 KG DE PRODUIT FINI



UTILISER DU SORBATE DE POTASSIUM COMME CONSERVATEUR.

NOS CONSEILS

CHOISIR DE L'HUILE DE TOURNESOL COMME HUILE VÉGÉTALE.

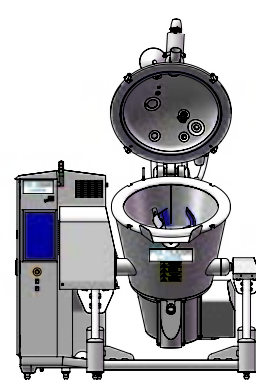
LE PROCESS DE FABRICATION

Il s'agit d'un process donné à titre indicatif et peut être adapté à votre équipement existant.

		Durée de l'étape	Vitesse de RPM	Température
Étape 1 Cuisson	Mettre tous les ingrédients dans le mixer. >>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	2 min	Au maximum	Température ambiante
Étape 2 Cuisson	Continuer à mélanger si des grumeaux persistent. >>>>>> À la fin de cette étape, le produit peut être emballé à chaud.	1 min	Au maximum	Température ambiante
Étape 3 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pour stabilisation pendant 48 heures.	48 H	Chambre froide positive	+2°C / +4°C

ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

POLYCOOK cuiseur/mixer industriel



CONDITIONNEMENT

Nos premix VIN'MAYO sont conditionnés en sacs en papier multicouches de 20 kg nets.
Nos palettes bois de 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP 15).

