

Solpro®

Майонезы «Solpro»

- ✓ содержат в составе растительное масло высшего сорта
- ✓ отличаются однородной глянцевой невероятно густой консистенцией и сбалансированным вкусом
- ✓ длительно удерживают клеточный сок ингредиентов, обеспечивая привлекательный внешний вид блюд
- ✓ отлично запекаются, образуя румяную корочку

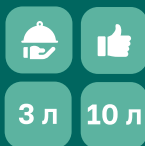
Майонез GOLDEN QUALITY «Solpro», 78%



- ✓ Вырабатывается по классической рецептуре Провансаля на основе натуральных жидких яичных желтков
- ✓ Имеет мягкий сливочный вкус, насыщенный цвет и тонкий аромат





Майонез КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 67%



- ✓ Традиционный вкус классического Провансаля
- ✓ Сбалансированный вкус с умеренной остротой
- ✓ Без излишней кислотности



 универсальный продукт

 рекомендован для ресторанов

 рекомендован для суши-мейкеров

ВИД ЕДИНИЧНОЙ УПАКОВКИ: ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО



Срок годности:
t 0 °C – +18 °C – 150 суток

Майонез GOLDEN QUALITY Solpro, 78%



Срок годности:
t 0 °C – +18 °C – 180 суток

Майонез КЛАССИЧЕСКИЙ Solpro, 67%



3 л 10 л



Майонез ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ «Solpro», 67%

- ✓ Идеально подходит для суши-мейкеров
- ✓ При запекании удерживает влагу, и сохраняет форму «шапочки»
- ✓ Густая консистенция майонеза имеет высокую термостабильность и хорошо ведет себя при запекании дефростированной продукции



10 л



Майонез С МЯГКИМ ВКУСОМ «Solpro», 67%

- ✓ Сбалансированный сливочный вкус
- ✓ Идеально подходит для соусов, в которых шеф-повару не нужна излишняя кислотность традиционного вкуса майонеза
- ✓ Великолепно запекается, подходит для суши-мейкеров



10 л



Майонез Провансаль СПЕЦИАЛЬНЫЙ «Solpro», 67%

- ✓ Имеет выраженный белый цвет (без бета-каротина в составе)
- ✓ Долгительно удерживает клеточный сок в овощах
- ✓ Уникальный состав позволяет сохранять срок реализации готового блюда
- ✓ Рекомендован для использования в салатах, особенно при их продаже через витрину магазина



10 л



Майонез CLEAN LABEL «Solpro», 67%

- ✓ Натуральные ингредиенты, без консервантов и Е-добавок (натуральный лимонный сок, эфирное масло горчицы, яичный желток и подсолнечное масло высшего сорта).
- ✓ Классическая рецептура Провансала



10 л



Майонез ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ «Solpro», 67% и 57%

- ✓ Эксклюзивная рецептура для крупных производств, кулинарий торговых сетей и фабрик-кухонь
- ✓ Обеспечивает возможность длительного хранения заправленных салатов и блюд

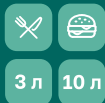


3 л 10 л



Майонез КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 60%

- ✓ Сохраняет потребительские свойства майонеза м.д.ж. 67% при пониженной жирности
- ✓ Доступная цена

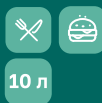


3 л 10 л



Майонез КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 55%

- ✓ Идеально подходит для соусов и маринадов
- ✓ Рекомендован для кафе, кулинарий, столовых, в том числе с линиями раздачи
- ✓ Хорошо удерживает влагу



10 л



Майонез КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 50%

- ✓ Сбалансированная легкая рецептура майонеза позволяет раскрыть вкус ингредиентов в блюдах
- ✓ Сохраняет технологические характеристики при средней жирности
- ✓ Легко замешивается



10 л



Майонез ЛЁГКИЙ «Solpro», 30%

- ✓ Невероятно густая консистенция при низкой жирности
- ✓ Идеален для соусов и маринадов, салатов без длительного хранения
- ✓ Рекомендован для шавермы, кафе, столовых

- рекомендован для бургеров
- без консервантов
- рекомендован для салатов

- рекомендован для ресторанов
- рекомендован для кафе, столовых

- рекомендован для суши-мейкеров
- рекомендован для соусов



Срок годности: t 0 °C - +18 °C - 180 суток

Срок годности Майонеза CLEAN LABEL Solpro, 67% t 0 °C - +18 °C - 60 суток



ВИД ЕДИНИЧНОЙ УПАКОВКИ: ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО