


The image shows a white rectangular plate with four dollops of mayonnaise arranged vertically. Each dollop is accompanied by a small sprig of fresh green herbs. The top dollop is a small, rounded mound. The second dollop is a larger, more spread-out, irregular shape. The third dollop is a medium-sized, rounded mound. The bottom dollop is a large, smooth, rounded mound. The herbs are small, round leaves on thin stems, likely basil or similar.

Майонез

Решения, основанные на использовании яиц в качестве сырья и техническая поддержка, предоставляемая заказчикам, привели к успешному производству майонеза



Инновационные решения для производства майонеза

Källbergs является ведущим поставщиком ингредиентов высокого качества, полученных из яиц, для производства майонеза. Мы поставляем широкий спектр продукции - от чистых яичных компонентов до смесей Mayo-Max, приспособленных для различных потребностей клиентов и спроса на рынке.

В зависимости от местных традиций приготовления еды, используется майонез нескольких видов.

Källbergs имеет большой опыт поставки ингредиентов и смесей, основанных на применении яиц в качестве сырья, для производства майонеза в разных странах мира.

Совершенствуя существующие рецепты, мы предлагаем экономичные решения, повышающие конкурентоспособность наших заказчиков.

Порошкообразный желток повышает производительность

Сухой желток завоёвывает всё большую популярность у изготовителей майонеза. В отличие от жидкого желтка, его порошкообразное состояние увеличивает срок его хранения и не требует охлаждения при транспортировке. Хорошая эмульсионная способность порошкообразного желтка производства компании Källbergs обеспечивает снижение расходов на изготовление майонеза.

Обработанный желток компании Källbergs создаёт стабильную эмульсию, не зависящую от температуры, что обеспечивает конечным продуктам, например, майонезу, дрессингу или соусам пройти термическую обработку без нарушения структуры эмульсии.

Мы следим за функциональностью рецептов

Наш научно-технический отдел "Technical Advisory Team" оказывает техническую поддержку нашим клиентам. Это может происходить в нашем экспериментальном цехе или на месте вашего производства.

Уникальная компетенция нашего персонала в области ингредиентов яйца и свойств его эмульсии, а также знания о других исходных материалах, например, крахмала и гидроколлоидов. Комбинируя эти ингредиенты в необходимых пропорциях, мы можем вместе с заказчиком обеспечить рентабельное и стабильное производство конечных продуктов.



Руководство для специального желтка **Källbergs**

Специальный желток Рекомендации по дозированию					
Существующий продукт	Дозировка	→	Специальный желток	Вода	Солевая регулировка
Порошкообразный желток	100 g	→	70 g	30 g	- 5,4 g
Порошкообразное целое яйцо	100 g	→	65 g	35 g	- 3,9 g
Жидкий желток	100 g	→	32,5 g	67,5 g	- 2,5 g
Жидкий желток (8 % соли)	100 g	→	30 g	70 g	+ 5,7 g
Жидкое целое яйцо	100 g	→	20 g	80 g	- 1,2 g
Жидкое целое яйцо (8 % соли)	100 g	→	17,5 g	82,5 g	+ 7,0 g

Основной рецепт для майонеза								
Исходные продукты	%	%	%	%	%	%	%	%
Растительное масло	80	72	67	60	50	40	35	30
Вода	11,6	19,5	24,8	31,4	40,4	50,1	54,1	59,0
Крахмал				0,5	1,5	2,0	3,0	3,0
Специальный желток	1,8	1,8	1,5	1,3	1,3	1,0	1,0	1,0
Соль	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Сахар	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Уксус (24 %)	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Стабилизатор	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4
Прочие компоненты (консерванты, ароматические вещества, красители)	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Всего	100	100	100	100	100	100	100	100





Пример рецепта майонеза с использованием Маю-Мах

Исходные продукты	%	%	%
Растительное масло	67,0	56,0	50,0
Вода	25,3	35,4	40,4
Маю-Мах	1,1	2,0	3,0
Соль	1,3	1,3	1,3
Сахар	3,0	3,0	3,0
Уксус (24 %)	1,3	1,3	1,3
Прочие компоненты (консерванты, ароматические вещества, красители)	1,0	1,0	1,0
Всего	100	100	100

Маю-Мах — смесь для производства с низкими затратами по индивидуальным заказам клиентов

Маю-Мах - это ассортимент смесей для майонезов, приспособленный для различных заказчиков и рынков сбыта. Мы оказываем техническую поддержку для успешного использования рецепта со смесью Маю-Мах.

Мы можем, исходя из существующего рецепта майонеза, разработать рецепт Маю-Мах, удовлетворяющий или превосходящий требования заказчика к консистенции, внешнему виду или вкусу.



Составляющие для достижения свойств майонеза





Партнёр изготовителей майонеза

С момента своего основания в 1945 году, компания Källbergs превратилась в самого крупного в Северной Европе производителя яичных ингредиентов для целого ряда сфер их применения.

Жидкие или сухие ингредиенты и готовые смеси поставляются клиентам во всех частях мира.

Благодаря концентрации работы на научных исследованиях и высокой технической компетенции нашего персонала, мы стали важным партнёром наших заказчиков, предъявляющих требования к технической поддержке и способностям инновационного мышления своих поставщиков.

Разрабатывая индивидуальные решения для наших заказчиков, мы способствуем их развитию, рентабельности их производства и повышению конкурентоспособности наших клиентов.



Box 73, SE-545 22 Töreboda, Sweden
Тел. +46 506 485 00, Факс +46 506 485 99
www.kallbergs.se