



Majonnäs

Äggbaserade lösningar och teknisk support
för framgångsrik majonnäsproduktion



Innovativa lösningar för **majonnäsindustrin**

Källbergs är en ledande leverantör av äggbaserade kvalitetsprodukter för majonnäsindustrin. Vi levererar allt från rena äggprodukter till Mayo-Max – mixer anpassade för olika kunders och marknaders behov.

Majonnäs finns i en rad varianter, starkt knutna till den lokala matkulturen.

Källbergs har lång erfarenhet av att leverera äggbaserade ingredienser och mixer för majonnästillverkning i olika länder.

Genom att optimera befintliga recept kan vi erbjuda kostnadseffektiva lösningar som stärker våra kunders konkurrenskraft.

Äggula i pulverform ökar produktiviteten

Torkad äggula får allt större användning inom majonnäsindustrin. Till skillnad från flytande ägg har äggulepulvret lång hållbarhet och kräver inga kyltransporter. Den goda emulgeringsförmågan hos Källbergs äggulepulver skapar kostnadsfördelar för majonnästillverkaren.

Källbergs processade äggula ger en värmestabil emulsion, vilket innebär att slutprodukter som majonnäs, dressing eller såser klarar värmebehandling utan att emulsionen bryts.

Vi ser till att recepten fungerar

Vårt "Technical Advisory Team" erbjuder teknisk support för dig som kund. Detta kan ske i vår pilotanläggning eller på plats i din produktion.

Vi har unik kompetens om ägget och dess funktion i en emulsion, samt kunskaper om övriga råvaror som exempelvis stärkelse och hydrokolloider. Genom att kombinera dessa ingredienser på rätt sätt kan vi tillsammans med dig åstadkomma en kostnadseffektiv och stabil slutprodukt.



Guide till Källbergs specialgula

Specialgula Doseringsrekommendationer

Nuvarande produkt	Dosering	→	Specialgula	Vatten	Saltjustering
Äggulepulver	100 g	→	70 g	30 g	- 5,4 g
Heläggsulver	100 g	→	65 g	35 g	- 3,9 g
Flytande äggula	100 g	→	32,5 g	67,5 g	- 2,5 g
Flytande äggula (8% salt)	100 g	→	30 g	70 g	+ 5,7 g
Flytande helägg	100 g	→	20 g	80 g	- 1,2 g
Flytande helägg (8% salt)	100 g	→	17,5 g	82,5 g	+ 7,0 g

Riktrecept för majonnäs

Råvaror	%	%	%	%	%	%	%	%
Vegetabilisk olja	80	72	67	60	50	40	35	30
Vatten	11,6	19,5	24,8	31,4	40,4	50,1	54,1	59,0
Stärkelse				0,5	1,5	2,0	3,0	3,0
Specialgula	1,8	1,8	1,5	1,3	1,3	1,0	1,0	1,0
Salt	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Socker	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Ättika (24%)	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Stabiliseringsmedel	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4
Övrigt (t ex konserveringsmedel, aromer, färgämnen)	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Totalt	100	100	100	100	100	100	100	100



Exempel på majonnäsrecept med Mayo-Max

Råvaror	%	%	%
Vegetabilisk olja	67,0	56,0	50,0
Vatten	25,3	35,4	40,4
Mayo-Max	1,1	2,0	3,0
Salt	1,3	1,3	1,3
Socker	3,0	3,0	3,0
Ättika (24%)	1,3	1,3	1,3
Övrigt (t ex konserveringsmedel, aromer, färgämnen)	1,0	1,0	1,0
Totalt	100	100	100

Mayo-Max – kundanpassade mixer för **rationell tillverkning**

Mayo-Max är ett sortiment av majonnäs-mixer, anpassade för olika kunder och marknader. Vi bidrar med den support som krävs för framgångsrik konvertering av recept med Mayo-Max.

Vi åtar oss även att utifrån en befintlig majonnäs formulera ett Mayo-Maxrecept som uppfyller, eller överträffar, kundens krav på konsistens, utseende och smak.



Genvägen till **majonnäsens** karaktär





Majonnäsindustrins partner

Källbergs har allt sedan starten 1945 växt till att idag vara Nordens största producent av äggbaserade ingredienser för en rad olika användningsområden.

Flytande och torkade ingredienser samt färdiga mixer levereras till kunder världen över.

Genom att fokusera på utveckling och hög teknisk kompetens har vi successivt blivit en allt viktigare samarbetspartner för kunder som ställer krav på support och innovationsförmåga hos sina leverantörer.

Med kundanpassade lösningar bidrar vi till våra kunders utveckling, lönsamhet och konkurrenskraft.



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