

Notre
HISTOIRE. Origine

Depuis 1940 la cuisine de la célèbre Venta Ruiz Sevillana, gardait jalousement la **recette** de son excellent gazpacho qui était reconnu depuis toujours comme étant le meilleur de tous ceux que l'on servait dans la ville de Seville.

En 1982, ne voulant pas que se perde la recette de la Abuela Reyes, Rafael décida de commercialiser ce délicieux **gazpacho** et en fit le **premier** gazpacho frais du monde à vendre. C'est la recette qui donna naissance à la catégorie des gazpachos frais dans l'alimentation moderne.

Notre principal souci a toujours été d'offrir **un aliment naturel, sans traitements chimiques**, gardant la fraîcheur de ses ingrédients ainsi que la saveur du véritable gazpacho traditionnel.

En 2015, lors de la constitution de New Way Foods sous l'appellation commerciale de **MAJAO**, nous décidâmes de faire figurer sur nos étiquettes la référence à la Tradition du Gazpacho Andalou en souvenir d'une longue histoire aussi réelle que sa surprenante saveur. Majao souhaite apporter jusqu'à chez vous les authentiques gazpachos et salmorejos andalous: la tradition, le plaisir, leur goût.....

C'est pourquoi nous construisîmes une **usine** moderne et propre qui utilise les plus récents progrès technologiques pour la production et le conditionnement des aliments, dans le respect de l'environnement, et qui garantit que **nos Gazpachos et Salmorejos** auront le même goût que ceux que confectionnait, avec le succès qu'on leur connaissait, la Abuela Reyes à la Venta Ruiz.



MAJAO



MAJAO

La buena nueva diaria



www.majao.es

info@majao.es

955 925 537 / 619 653 822

NEW WAY FOODS, S.L
C/Artesanía, 5-7. Mairena del Aljarafe,
41927 Sevilla.



Gaspacho DE ABUELA.



C' est notre Gaspacho de tradition. Notre icone.

Elaboré selon la recette originelle du Gaspacho Andalou. Ne comporte que des matières premières fraîches sans ajout d'additifs ni de conservateurs d'aucune sorte. C' est notre Gaspacho de tradition. Notre icone.

Gaspacho SIN PAN. *Sans gluten*

Adaptation de notre recette originelle.

C' est un adaptation de notre recette originelle destinée à tous ceux qui souffrent d' intolérance au gluten, permettant de se régaler avec la saveur de l' authentique gazpacho andalou.



Qu' est ce qui fait
NOTRE DIFFÉRENCE. *Notre secret.*

Haute teneur en LYCOPÈNE:

Le lycopène est une source et un allié naturel de la santé. Les propriétés du LYCOPENE aident à prévenir de nombreuses maladies.

Fabrication artisanale:

Qui maintient toutes les vitamines et les nutriments qu'apportent les matières premières végétales 100% fraîches et rigoureusement sélectionnées.

Absence de conservateurs:

Nos produits étant élaborés sans aucun type de concentrés, d' exhausteurs de goût ni d' additifs , ils procurent ainsi une saveur naturelle qui surprend le palais.

Durée de conservation de MAJAO en bouteille:

Le produit peut être conservé pendant plus de 60 jours en parfait état à la condition de respecter scrupuleusement la chaîne du froid (2-4 degrés).

Notre image:

Reflète d' une marque qui se différencie clairement, dessinée pour apporter qualité et confiance à tous les consommateurs.

Notre équipe humaine:

Continuellement tournée vers la recherche des meilleures matières premières et le développement de nouveaux et appétissants produits.

Salmorejo SUAVE.



ingrédients traditionnels de qualité.

C' est un aliment frais, élaboré selon une recette qui unit les ingrédients traditionnels de qualité et un assaisonnement précis dont le résultat est un mets fin, digeste et agréable. Succès garanti avec n'importe quelle garniture.

Salmorejo SIN PAN. *Sans gluten*

Adaptation de notre recette originelle.

L' appétissante recette de notre Salmorejo Suave a été ajustée avec des aliments frais sélectionnés pour que le gluten ne nous empêche pas de profiter pleinement de notre digestif et délicieux salmorejo.

