

## Unsere GESCHICHTE. Die Entstehung

Seit 1940 wurde das Kochrezept des köstlichen Gazpacho der bekannten Cuisine Venta Ruiz Sevillana streng geheim gehalten. Seit immer war dieser Gazpacho anerkannt als der Beste in ganz Sevilla.

In 1982 Rafael hatte vor allem die Angst vor dem Verlust des Rezepts von Abuela Reyes, deshalb entschied er diesen köstlichen Gazpacho unter dem Namen "La Gazpachería Andaluza" zu vermarkten. Das Ergebnis war dann, daß der Gazpacho verwandelt sich in den frischesten Gazpacho auf der ganzen Welt. Rezept, das die Qualität/Kategorie erfand.

Unsere größte Besorgnis immer war eine natürliche Nahrung ohne chemischer Behandlungen anzubieten, mit dem Geschmack des einzigartigen, unvergleichlichen Gazpacho.

In 2015, als New Way Foods unter dem Namen MAJAO gebildet wurde, entschieden wir auf "La Gazpachería Andaluza" in unseren Etiketten zu beziehen. Als Erinnerung an seinem historischen Leben. So realitätsnah wie unseres unglaublichen Geschmack.

Majao bringt Echtheit und authentischen Geschmack des Gazpacho und Salmorejo auf deinen Tisch: die Überlieferung, die Wonne, das Geschmack... Deswegen, haben wir eine modern eingerichtete Fabrik in Gang gesetzt, die sich mit den letzten technischen Neuerungen in Herstellung und Verpackung ausgestattet ist.

Eine umweltfreundliche Fabrik, die die Qualität des Gazpacho und Salmorejo gewährleistet. Auf diese Weise steht das Geschmack des traditionellen Rezepts von Abuela Reyes in Venta Ruiz fest.



# MAJAO



## MAJAO

La buena nueva diaria



[www.majao.es](http://www.majao.es)

[info@majao.es](mailto:info@majao.es)

955 925 537 / 619 653 822

NEW WAY FOODS, S.L

C/Artesanía, 5-7. Mairena del Aljarafe,  
41927 Sevilla.



## Gazpacho DE ABUELA.



### Unser überlieferte Gazpacho, der Einzigartig

Es wurde mit dem Originalrezept von Abuela Reyes hergestellt. Ohne Konservierungsstoffe und andere Zusätze. Nur frische Rohstoffe. Unser überlieferte Gazpacho, der Einzigartig.

### Gazpacho KEIN BROT. *Glutenfrei*

### Eine Anpassung unseres Originalrezept.

Es ist eine Anpassung unseres Originalrezept. Eine Empfehlung für all jenen Personen mit einer Glutenunverträglichkeit oder diejenigen, die eine fettarme Ernährung befolgen möchten. Der echte und heimische Geschmack des andalusischen Gazpacho.



### Was MACHT UNS ANDERS?

**(Das Produkt) Enthält LYCOPIN:**  
Das Lycopin ist Quelle und natürlicher Verbündeter der Gesundheit. Die Eigenschaften des Lycopins helfen viele Krankheiten zu vermeiden.

**Kunsthandwerklich Herstellung:**  
Es hält alle Vitamine, Mineralien und anderen wichtigen Nährstoffen durch unsere Gemüsesorten, die 100% frisch und aufmerksam ausgewählt sind.

**Ohne Konservierungsmittel:**  
Natürlicher Geschmack, den den Gaumen verwöhnt, dank seiner Herstellung ohne Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und andere Zusätze.

**Das Mindesthaltbarkeitsdatum:**  
Die Höchstdauer des Produkts ermöglicht, dass unser Gazpacho mehr als 60 Tagen in einwandfreiem Zustand bleiben könnte, sofern die Kühlkette aufrechterhalten würde (2-4 Grad).

**Unseres Firmenimage:**  
Ein Warenzeichen, das ausgelegt wird, um Qualität und Vertrauen für die VerbraucherInnen zu übermitteln.

**Unseres Personal:**  
CSie übernehmen die hochwertigsten Rohstoffe zu finden sowie die Entwicklung neuer und köstlicher Produkte.

## Salmorejo MILDES GESCHMACK



### Verdauungsfördernde.

Eine frische Nahrung, die hergestellt wird, mit einem Rezept auf Grund von einer Auswahl an traditionellen Zutaten hoher Qualität und mit einem feinen und wohlschmeckenden Geschmack, das einen Erfolg mit irgendeiner Garnitur ist.

### Salmorejo KEIN BROT. *Glutenfrei*

### Salmorejo für jeden Geschmack.

Das leckeres Rezept unseres milden Salmorejo wird hergestellt, um das möglichst wenige Kalorien zu haben und Glutenfrei zu sein, dadurch kann unseres verdauungsfördernden und wohlschmeckenden Produkt einfach von allen genossen werden.

