

## Nuestra HISTORIA. *El origen*

Desde 1940 la cocina de la recordada Venta Ruiz Sevillana, guardaba celosamente la **receta** de su riquísimo gazpacho que desde siempre fue reconocido como el mejor de cuantos se servían en la ciudad de Sevilla.

En 1982 y gracias a la inquietud de Rafael porque no se perdiera la receta de la Abuela Reyes, decidió comercializar ese delicioso **gazpacho** bajo el nombre de “La Gazpachería Andaluza”, convirtiéndolo en el **primer** gazpacho fresco del mundo a la venta. Es la receta que inventó la categoría.

Nuestra mayor preocupación siempre ha sido ofrecer **un alimento natural, sin tratamientos** químicos, lleno de la frescura de sus ingredientes y con el sabor del verdadero gazpacho tradicional.

En el año 2015, cuando se constituye New Way Foods bajo el nombre comercial de **MAJAO**, decidimos dejar en nuestras etiquetas la referencia a La Gazpachería Andaluza como recuerdo de una dilatada historia, tan real como nuestro sorprendente sabor.

Majao busca llevar a tu casa el **auténtico gazpacho y salmorejo** andaluz: la tradición, el goce, el sabor...

Para ello pusimos en funcionamiento una **fábrica** moderna, con la **última tecnología** en la producción y envasado de alimentos, respetuosa con el medio ambiente y que garantiza que **nuestros Gazpachos y Salmorejos** sigan teniendo el **mismo sabor** que aquellos que con tanto éxito elaboraba la Abuela Reyes en la Venta Ruiz.



# 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.



### *Nuestro gazpacho de tradición, el icónico.*

Elaborado con la receta original de La Abuela Reyes, usando únicamente materias primas frescas y sin añadidos de aditivos ni conservantes de ningún tipo. Nuestro gazpacho de tradición, el icónico.

## *Gazpacho* SIN PAN. *Sin Gluten*

### *Adaptación de nuestra receta original.*

Es una adaptación de nuestra receta original pensada para aquellas personas que sufren intolerancia al gluten o que reducen al máximo la ingesta de calorías, permitiendo el deleite del sabor auténtico del gazpacho andaluz.



### *Que* NOS DIFERENCIA.

#### Contiene LICOPENO:

El Licopeno es fuente y aliado natural de la salud. Las propiedades del LICOPENO ayudan a prevenir muchas enfermedades.

#### Fabricación artesanal:

Que mantiene todas las vitaminas y nutrientes que aportan sus vegetales, 100% frescos y rigurosamente seleccionados.

#### Ausencia de conservantes:

Por estar elaborados sin ningún tipo de concentrados, saborizantes o demás añadidos, consiguiendo así un sabor natural que sorprende al paladar.

#### Consumo preferente:

Una duración de producto que puede sobrepasar los 45 días en perfecto estado siempre que se guarde la necesaria cadena de frío (2-4 grados).

#### Nuestra imagen:

Reflejo de marca claramente diferenciadora, diseñada para transmitir calidad y confianza a todos los consumidores.

#### Nuestro equipo humano:

Continuamente volcado en la búsqueda de las mejores materias primas y en el desarrollo de nuevos y apetitosos productos.

## *Salmorejo* SUAVE.



### *Digestivo.*

Es un alimento fresco elaborado con una receta que une los ingredientes tradicionales de calidad y el aderezo preciso, obteniendo un resultado fino, digestivo y agradable; un éxito garantizado en compañía de cualquier guarnición.

## *Salmorejo* SIN PAN. *Sin gluten*

### *Salmorejo apto para todos.*

La apetitosa receta de nuestro Salmorejo Suave ha sido ajustada para que el gluten y las calorías no sean un impedimento en el disfrute total de nuestro digestivo y delicioso salmorejo.

