

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

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.

