



Ingredients to reimagine gastronomy



# Promayo

Texturas tipo mayonesa  
100% origen vegetal · Sabores sin límites



# La nueva generación de texturas tipo mayonesa

En la cocina de cualquier restaurante, las texturas tipo mayonesa son protagonistas silenciosas. Están en las salsas, en los fondos de plato, en los acabados que marcan la diferencia. Detrás de esa presencia constante se oculta muchas veces una realidad incómoda: emulsiones inestables, roturas inesperadas, limitaciones técnicas con el huevo y poco margen para el sabor auténtico.

En **Sosa Ingredients** hemos querido dar un vuelco a esta realidad. Nos hemos preguntado:

¿Por qué la mayonesa tiene que depender del huevo?

¿Por qué los sabores intensos cortan la emulsión en lugar de potenciarla?

¿Cómo se puede liberar la textura tipo mayonesa de sus limitaciones técnicas?

## **PROMAYO, MEZCLA EN POLVO DE ORIGEN 100 % VEGETAL**

Promayo es una nueva forma de pensar la textura tipo mayonesa: una mezcla en polvo de **ingredientes 100 % origen vegetal** – proteína de patata, almidón de maíz y fibra de maíz como emulsificante – que te da estabilidad, neutralidad de sabor y una versatilidad que el huevo nunca podrá ofrecer.

Es fácil de usar y permite crear texturas tipo mayonesa estables, neutras y versátiles en tan solo dos minutos, en frío.

### **CON PROMAYO, NO SOLO APORTAMOS UN NUEVO INGREDIENTE, TAMBIÉN OFRECEMOS:**



**LIBERTAD CREATIVA, GRACIAS A UNA BASE NEUTRA QUE SE PONE AL SERVICIO DEL SABOR Y NO AL REVÉS.**



**ESTABILIDAD, CON UNA TEXTURA CONTROLADA QUE AGUANTA SABORES INTENSOS, ÁCIDOS Y TEMPERATURAS ELEVADAS.**



**EFICIENCIA EN COCINA, CON UN PRODUCTO DE LARGA DURACIÓN, ALMACENABLE A TEMPERATURA AMBIENTE Y CON UN FOOD COST OPTIMIZADO.**

Nuestra experiencia técnica, fruto de la investigación y la colaboración con los chefs, nos ha permitido crear un producto que redefine el estándar de las texturas tipo mayonesa en la cocina profesional contemporánea.

Este recetario es una guía de trabajo. Encontrarás desde la técnica base hasta sabores tendencias. Cada receta está pensada para demostrar no lo que Promayo reemplaza, sino todo lo que ahora es posible.

**El límite ya no es el huevo.  
El límite es tu imaginación.**

# Promayo

Mezcla de ingredientes clean label para crear texturas tipo mayonesas.  
Sin las limitaciones del huevo,  
sin complicaciones.

Fibra de almidón de maíz (alfa-ciclodextrina) como emulsionante.

Proteína de patata como agente montante y aireante.

Almidón de maíz para aportar una textura cremosa.

## CARACTERÍSTICAS

- 1 **Clean label**, sin aditivos.
- 2 **Preparación en frío** en 2 minutos.
- 3 **Almacenamiento a temperatura ambiente.**
- 4 **Coste (food cost)** de la mayonesa terminada con Promayo: ~2,43 €/kg versus 3€/kg – 5 €/kg.

## PRINCIPALES APLICACIONES

Mayonesa vegetal · Salsas frías · Alioli sin huevos  
Texturas emulsionadas.



## FORMATOS DISPONIBLES

600 g **56132**

3 kg **56133**







# Recetas

CON PROMAYO



# Mayonesas con Promayo

## MAYO CLÁSICA

|                             |         |        |
|-----------------------------|---------|--------|
| Aceite de girasol.....      | 200 g   | 62,99% |
| Agua.....                   | 100 g   | 31,50% |
| Promayo Sosa 56132.....     | 10 g    | 3,15%  |
| Vinagre de vino blanco..... | 2,50 g  | 0,79%  |
| Zumo de limón Adamance..... | 2,50 g  | 0,79%  |
| Sal.....                    | 2,50 g  | 0,79%  |
|                             | 317,50g |        |

## MAYO DE SABORES

### Mayo trufas

|                                      |       |        |
|--------------------------------------|-------|--------|
| Aceite de girasol.....               | 200 g | 63,69% |
| Caldo de morillas Salsus.....        | 100 g | 31,85% |
| Promayo Sosa 56132.....              | 10 g  | 3,18%  |
| Aroma de trufa negra Sosa 38379..... | 1 g   | 0,32%  |
| Sal.....                             | 3 g   | 0,96%  |
|                                      | 314g  |        |

### Mayo kimchi

|                         |       |        |
|-------------------------|-------|--------|
| Aceite de girasol.....  | 200 g | 55,87% |
| Salsa de kimchi.....    | 65 g  | 18,16% |
| Agua.....               | 75 g  | 20,95% |
| Promayo Sosa 56132..... | 10 g  | 2,79%  |
| Vinagre de arroz.....   | 5 g   | 1,40%  |
| Sal.....                | 3 g   | 0,84%  |
|                         | 358g  |        |

### Mayo wasabi

|                             |       |        |
|-----------------------------|-------|--------|
| Aceite de girasol.....      | 200 g | 54,35% |
| Agua.....                   | 130 g | 35,33% |
| Promayo Sosa 56132.....     | 10 g  | 2,72%  |
| Wasabi en polvo Sosa.....   | 15 g  | 4,08%  |
| Zumo de limón Adamance..... | 10 g  | 2,72%  |
| Sal.....                    | 3,0g  | 0,82%  |
|                             | 368g  |        |

### Mayo japonesa (kewpie)

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| Aceite de girasol.....        | 200 g | 57,80% |
| Fumet Salsus.....             | 10 g  | 2,89%  |
| Agua.....                     | 90 g  | 26,01% |
| Promayo Sosa 56132.....       | 10 g  | 2,89%  |
| Sal.....                      | 3 g   | 0,87%  |
| Miel.....                     | 10 g  | 2,89%  |
| Vinagre de arroz.....         | 15 g  | 4,34%  |
| Umami vegetal Sosa 39066..... | 5 g   | 1,45%  |
| Mostaza Dijon.....            | 3 g   | 0,87%  |
|                               | 346g  |        |

## Elaboración común Mayonesas con Promayo

Disponer todos los ingredientes en una jarra. Introducir el brazo de la batidora hasta el fondo del recipiente, apoyándolo firmemente en la base, y comenzar el triturado a baja velocidad, manteniendo la batidora inmóvil hasta que la mezcla inicial esté correctamente emulsionada. Posteriormente, elevar el brazo de la batidora de forma gradual hasta la superficie, procesando el conjunto a máxima potencia.

## MAYO DE SABORES

### Mayo de hierbas

|                                     |       |         |
|-------------------------------------|-------|---------|
| Aceite verde de hierbas .....       | 200 g | 60,06 % |
| Agua .....                          | 90 g  | 27,03 % |
| Promayo Sosa 56132 .....            | 10 g  | 3,00 %  |
| Vinagre de vino blanco .....        | 5 g   | 1,50 %  |
| Zumo de limón <b>Adamance</b> ..... | 5 g   | 1,50 %  |
| Sal .....                           | 5 g   | 1,50 %  |
| Romero .....                        | 2 g   | 0,60 %  |
| Tomillo .....                       | 1 g   | 0,30 %  |
| Perejil .....                       | 10 g  | 3,00 %  |
| Cebollino .....                     | 5 g   | 1,50 %  |
|                                     | 333 g |         |

### Mayo de azafrán

|                                     |          |         |
|-------------------------------------|----------|---------|
| Aceite de girasol .....             | 200 g    | 47,79 % |
| Agua .....                          | 200 g    | 47,79 % |
| Promayo Sosa 56132 .....            | 10 g     | 2,39 %  |
| Vinagre de vino blanco .....        | 2,5 g    | 0,60 %  |
| Zumo de limón <b>Adamance</b> ..... | 2,5 g    | 0,60 %  |
| Sal .....                           | 2,5 g    | 0,60 %  |
| Pistilo de azafrán .....            | 1 g      | 0,24 %  |
|                                     | 418,50 g |         |

### Alioli de tinta de calamar

|                                     |       |         |
|-------------------------------------|-------|---------|
| Aceite de girasol .....             | 200 g | 60,42 % |
| Agua .....                          | 90 g  | 27,19 % |
| Promayo Sosa 56132 .....            | 10 g  | 3,02 %  |
| Vinagre de vino blanco .....        | 5 g   | 1,51 %  |
| Zumo de limón <b>Adamance</b> ..... | 5 g   | 1,51 %  |
| Sal .....                           | 5 g   | 1,51 %  |
| Ajo .....                           | 8 g   | 2,42 %  |
| Tinta de calamar .....              | 8 g   | 2,42 %  |
|                                     | 331 g |         |

Disponer todos los ingredientes en una jarra, reservando las hierbas. Introducir el brazo de la batidora hasta el fondo del recipiente, apoyándolo firmemente en la base, y comenzar el triturado a baja velocidad, manteniendo la batidora inmóvil hasta que la mezcla inicial esté correctamente emulsionada. Posteriormente, elevar el brazo de la batidora de forma gradual hasta la superficie, procesando el conjunto a máxima potencia. Finalmente, incorporar las hierbas previamente cortadas en chiffonade y triturar durante 30 segundos adicionales.

Calentar el agua y infusionarla con el azafrán. Reducir el líquido a la mitad. Disponer este y los demás ingredientes en una jarra. Introducir el brazo de la batidora hasta el fondo del recipiente, apoyándolo firmemente en la base, y comenzar el triturado a baja velocidad, manteniendo la batidora inmóvil hasta que la mezcla inicial esté correctamente emulsionada. Posteriormente, elevar el brazo de la batidora de forma gradual hasta la superficie, procesando el conjunto a máxima potencia.

Cocer en agua hirviendo los dientes de ajo. Cuando estén blandos, enfriarlos. Disponer todos los ingredientes en una jarra. Introducir el brazo de la batidora hasta el fondo del recipiente, apoyándolo firmemente en la base, y comenzar el triturado a baja velocidad, manteniendo la batidora inmóvil hasta que la mezcla inicial esté correctamente emulsionada. Posteriormente, elevar el brazo de la batidora de forma gradual hasta la superficie, procesando el conjunto a máxima potencia.



# Mayonesas con Promayo

## NUESTRAS VERSIONES DE SALSAS CLÁSICAS

### Salsa estilo Béarnaise

|                          |          |         |
|--------------------------|----------|---------|
| Mantequilla.....         | 200 g    | 41,02 % |
| Vinagre de manzana ..... | 200 g    | 41,02 % |
| Promayo Sosa 56132.....  | 10 g     | 2,05 %  |
| Sal .....                | 2,52 g   | 0,52 %  |
| Chalota .....            | 60 g     | 12,31 % |
| Estragón fresco .....    | 15 g     | 3,08 %  |
|                          | 487,52 g |         |

En un cazo cocinar las chalotas con el vinagre hasta que se reduzca totalmente. Dejar enfriar. Juntar los demás ingredientes, con excepción del estragón, y con una thurmix triturar todos los ingredientes hasta obtener una emulsión. Picar el estragón fresco y añadir a la emulsión ya lista.

**Béarnaise:** una versión vegetal y estable de la clásica salsa francesa para carnes o guarniciones.

TIPS

### Salsa estilo Holandesa

|                             |          |         |
|-----------------------------|----------|---------|
| Mantequilla.....            | 200 g    | 64,00 % |
| Zumo de limón Adamance..... | 100 g    | 32,00 % |
| Promayo Sosa 56132.....     | 10 g     | 3,20 %  |
| Sal .....                   | 2,52 g   | 0,81 %  |
|                             | 312,52 g |         |

Poner todos los ingredientes en un sifón de 500 ml. Cargar con una carga y mover con cuidado ligeramente hasta que se consiga la textura deseada. No mover demasiado ya que la salsa se puede cortar.

**Holandesa sin huevo:** estabilidad térmica y sedosidad para pescados y vegetales.

TIPS

### Salsa estilo César

|                             |       |         |
|-----------------------------|-------|---------|
| Aceite de girasol.....      | 300 g | 37,97 % |
| Caldo de pollo Salsus.....  | 300 g | 37,97 % |
| Parmesano rallado.....      | 50 g  | 6,33 %  |
| Zumo de limón Adamance..... | 40 g  | 5,06 %  |
| Mostaza Dijon .....         | 30 g  | 3,80 %  |
| Promayo Sosa 56132.....     | 25 g  | 3,16 %  |
| Salsa perrins.....          | 20 g  | 2,53 %  |
| Anchoa.....                 | 14 g  | 1,77 %  |
| Umami de aves.....          | 5 g   | 0,63 %  |
| Sal .....                   | 3 g   | 0,38 %  |
| Ajo.....                    | 2 g   | 0,25 %  |
| Pimienta negra .....        | 1 g   | 0,13 %  |
|                             | 790 g |         |

Disponer todos los ingredientes en una jarra. Introducir el brazo de la batidora hasta el fondo del recipiente, apoyándolo firmemente en la base, y comenzar el triturado a baja velocidad, manteniendo la batidora inmóvil hasta que la mezcla inicial esté correctamente emulsionada. Posteriormente, elevar el brazo de la batidora de forma gradual hasta la superficie, procesando el conjunto a máxima potencia.







**Ingredients to  
reimagine gastronomy**