

MAYONAISE ZO GOED ALS HUISGEMAAKT

Zaanse Mayonaise: de stille held op je bord bij Valk Exclusief



Op een bord met eten zijn wij nooit het allerbelangrijkste, want dat zijn jouw creaties. En ook al hebben we niet de hoofdrol, we worden wel als eerste gemist als we er niet zijn. Wij zijn de ultieme afmaker. Iedereen wil maar één ding: échte mayonaise van Zaanse. Want die... is zo goed als huisgemaakt.

EEN RECEPT MET EEN ZIEL

Zaanse Mayonaise wordt al bijna 65 jaar op dezelfde manier gemaakt. En dat proef je. De smaak is onmiskenbaar: zacht, romig, een tikkie fris. Bij familie-bedrijf Van Wijngaarden, de maker van Zaanse Mayonaise, werken we nog altijd

volgens het oorspronkelijke recept. Met hoogwaardige, natuurlijke ingrediënten: plantaardige olie, eigeel, mosterd, azijn en een geheime kruidenmix. Geen bindmiddelen, geen stabilisatoren. Gewoon pure smaak.

Michel van Wijngaarden, inmiddels vierde generatie binnen het bedrijf, vertelt: „Toen we in 2002 onze nieuwe fabriek in Wormerveer bouwden, hebben we het productieproces helemaal om onze receptuur heen ontworpen. Zo kunnen we trouw blijven aan het originele recept. Dat is wat ons uniek maakt.”

EEN SMAAK DIE GENERATIES VERBINDT

De geschiedenis van Van Wijngaarden gaat terug tot 1929, toen het bedrijf begon als 'De Zaanse Oliehandel'. Sindsdien is er veel veranderd – behalve de mayonaise. Die blijft zoals-ie is: vol van smaak, zonder poespas.

En blijkbaar waarderen we dat. Want één op de drie consumenten kiest voor Zaanse Mayonaise. Of het nu op een patatje zit, bij een vlees- of visgerecht wordt geserveerd of een broodje net dat beetje extra geeft: Zaanse hoort erbij. Het is een icoon in de Nederlandse keukens.

MEER DAN EEN TUBE

Zaanse Mayonaise komt in de herkenbare iconische tube, maar ook in knijpflessen, minitubes en emmers voor de horeca. Achter elk product staat een hechte club mensen. Michel: „Iedere medewerker is onderdeel van de familie.

Van de mengers tot de kwaliteitscontroleurs, van de inpakkers tot het



“SINDSDIEN IS ER VEEL VERANDERD – BEHALVE DE MAYONAISE”



kantoor. Samen zorgen we ervoor dat de unieke smaak en kwaliteit van Zaanse Mayonaise bij de consument terecht komt.”

DE ÉCHTE SMAAKMAKER

We hoeven niet op de voorgrond te staan. Laat dat maar aan de koks, de foodies, de thuischefs en de mayonaise-liefhebbers. Maar als *finishing touch*, als stille held van het bord, staan wij altijd paraat. Want soms is het de mayonaise die een gerecht maakt. En dan wil je maar één ding: de échte. Mayonaise van Zaanse. Zo goed als huisgemaakt. Te proeven in de restaurants van Valk Exclusief.

