



## Jak poznat kvalitní majonézu? Prostudovat etiketu se vyplatí

Sušice 23. února 2017 – Saláty, pomazánky nebo třeba chlebičky se bez ní neobejdou. Ať si zastánci dietního stravování říkají, co chtějí. K Velikonocům a jaru majonéza prostě patří. Ale není majonéza jako majonéza. Co dělá ze světlé husté omáčky tu pravou kvalitní majonézu jako doma vyrobenou?

Obsah vaječného žloutku, oleje ale i dalších surovin, stejně jako vlastnosti majonézy, upravuje nová vyhláška Ministerstva zemědělství ČR. „Důležitou surovinou pro výrobu klasické majonézy je kvalitní rostlinný olej. Jeho obsah se podle vyhlášky může pohybovat – v závislosti na druhu majonézy – mezi 50 až 85 %. Zatímco podle původní benevolentnější vyhlášky se výrobci mohli pohybovat v širokém rozmezí od 10 do 85 %. Takže nízkotučné produkty s obsahem tuku 10-49 % nemohou výrobci nazývat majonéza,“ upozorňuje Květa Hůrková, manažerka kvality tradičního výrobce Spak.

„Žloutku musí být v majonéze minimálně 2 %, což je pro představu zhruba 1 vaječný žloutek na 1 kg majonézy. Naše Majonéza 75 % Natur obsahuje 4 žloutky na kilogram majonézy a – jak už naznačuje název – 75 % řepkového oleje, což ji na českém trhu řadí k těm nejvyšším,“ dodává Hůrková.



### Co musí obsahovat kvalitní majonéza?

- Slepíčí vaječné žloutky, rostlinný olej a ocet nebo jiné okyselující látky (například citrónová šťáva).
- Obsah tuku se musí pohybovat v rozmezí **od 50 do 85 %**.
- Obsah vaječného žloutku musí být **minimálně 2 %**, tzn. zhruba 1 vaječný žloutek na 1 kg majonézy.

### Jak má vypadat kvalitní majonéza?

- **Chuť** – nakyslá, po použitých přísadách, bez cizích pachutí
- **Vůně** – mírně nakyslá, případně po použitých přísadách a koření
- **Konzistence a barva** – v závislosti na obsahu oleje, pastovitá, krémovitá až polotekutá, stejnorodá hmota, olej neoddělen, menší vzduchové dutinky přípustné

Zdroj: Vyhláška Ministerstva zemědělství ČR č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

V dnešní době se stále více spotřebitelů zajímá o původ a složení výrobků. Jsou poučení a záleží jim na tom, co kupují a jedí. Kromě velikosti balení a ceny majonézy je zajímavější podrobné údaje uvedené na etiketách včetně nutričních údajů, obsahu alergenů a dalších detailů. A na



to samozřejmě reagují i producenti. „Při výrobě Majonézy 75 % Natur jsme nepoužili žádná barviva, konzervanty, zahušťovadla ani aromata, tedy látky, které obecně prodlužují trvanlivost, upravují konzistenci, zvýrazňují určitou chuť či dodávají požadovanou barvu,“ upřesňuje odbornice ze sušického podniku. „S větší poptávkou po výrobcích bez zbytečné chemie bude samozřejmě osvěcovaných producentů – jako je i Spak – přibývat, protože se jim takový výrobek vyplatí vyvinout a nabízet,“ říká Květa Hůrková k trendu zodpovědného stravování.

**Vyrobená z kvalitního řepkového oleje.** Naše SPÁK Majonéza obsahuje pouze to, co je nutné pro výborný požitek - bez chemie. Jako kdyby byla vyrobená doma.

**169 g/180 ml** **Spak** má šmak

**Majonéza**  
75% řepkového oleje

**BEZ konzervantů • barviv zahušťovadel • aromát**

Výživové údaje/Označení výživové hodnoty	na 100 ml:
Energetická hodnota/Energia	2716 kJ/660 kcal
Tuky	72 g
z toho nasycené/nasytené mastné kyseliny	5,8 g
Sacharidy	1,7 g
z toho cukry	1,7 g
Bílkoviny/Bielkoviny	1,1 g
Sól/sol	1,0 g

Vaše dotazy rádi zodpovíme na e-mailové adrese: [info@spak.cz](mailto:info@spak.cz)  
Recepty a tipy najdete na [www.spak.cz](http://www.spak.cz)

Vyrobeno v České republice/  
Vyrobené v České republice  
Výrobce/Výrobca: SPÁK Foods s. r. o.,  
Nádražní 623, 342 01 Sušice, Česká republika

169 g/180 ml

8 595003 413381

## A jaké majonézy nám chutnají?

Chuťové preference se v rámci Evropy znatelně liší. „Češi milují majonézu světle žluté barvy s charakteristickou čistou navinulou vůní a s jemnou, přiměřeně hustou konzistencí – ani moc řídkou, ani moc hustou. Chuť by měla být trošku nasládlá, navinulá, na konci jemně kořeněná, bez cizích pachutí. Například německé majonézy se nám zdají příliš kyselé, protože obsahují hodně octa,“ popisuje Květa Hůrková. Samostatnou kapitolu tvoří majonézy vyráběné ze slunečnicového oleje. Jsou typické zejména pro jih Evropy a Balkán. „Jejich senzorycké vlastnosti jsou daleko od toho, co my považujeme za standard,“ dodává.

## Tip: Spak Majonéza 75 % Natur

Jednoduchý a čistý obal ukrývá kvalitu a chuť poctivé majonézy. Majonéza 75 % Natur neobsahuje konzervační látky, barviva ani aromata a zahušťovadla. Díky prvotřídním surovinám od prověřených dodavatelů a citlivé přípravě máte pocit, že jíte majonézu připravenou doma. Pečlivě vybraná vejčička dodávají majonéze světlou žlutou barvu, citrónová šťáva pikantnost, vysoký podíl řepkového oleje zase zajišťuje dokonalou vláčnost a jemnou strukturu. Spak Majonézu 75 % Natur zakoupíte např. v obchodech Globus nebo Albert.

\*\*\*

Spak vyrábí v Sušici kečupy, hořčice, dresingy a další produkty už od roku 1990. V tehdejší Československu byl Spak vůbec prvním zahraničním investorem. Od té doby si značka s rodinnou tradicí sahající až do roku 1935 našla cestu jak do českých obchodů a domácností, tak na zahraniční trhy. V Česku zaujímá druhý největší podíl na trhu dressingů, v prodeji kečupů je v první pětce.

### Kontakt pro média:

Lukáš Jungbauer  
doblogoo  
[lukas@doblogoo.cz](mailto:lukas@doblogoo.cz)  
+420 724 729 773

Michaela Vaníčková  
doblogoo  
[michaela@doblogoo.cz](mailto:michaela@doblogoo.cz)  
+420 777 301 232