

# YUMGO BLANC POUDRE

Application(s) : Pâtisserie

Fonction(s) : Alternative aux oeufs

Certification(s) : Sans palme

Commettant : TAMAGO FOOD



YUMGO BLANC POUDRE remplace le blanc d'œuf, pour un résultat gourmand et une empreinte carbone réduite !

**YUMGO BLANC POUDRE** est un **substitut végétal de blanc d'œuf** en format poudre, qui conserve les propriétés fonctionnelles de l'œuf : moussant, émulsifiant.

Applications : mousses, meringues, macarons, confiseries...

## PROPRIÉTÉS

- Substitut de blanc d'œuf
- Foisonnant
- Émulsifiant

## ON AIME

- Réduction de l'empreinte carbone
- Apport nutritionnel : 18 g de fibres pour 100 g de poudre
- DDM 18 mois après production
- Allongement de la durée de vie du produit fini
- Conservation à température ambiante
- Résiste à la congélation
- Sécurité sanitaire : seuil microbiologique bien inférieur vs œuf
- Régularité des coûts