

# YUMGO ENTIER POUDRE

**Application(s)** : Boulangerie/Viennoiserie, Pâtisserie, Produit laitier, Plat cuisiné

**Fonction(s)** : Alternative aux oeufs

**Certification(s)** : Sans palme

**Commettant** : TAMAGO FOOD



YUMGO ENTIER POUDRE remplace l'œuf entier, pour un résultat gourmand et une empreinte carbone réduite !

**YUMGO ENTIER POUDRE** est un substitut végétal d'œuf entier en format poudre qui conserve les propriétés fonctionnelles de l'œuf : émulsifiant, liant, moussant.  
Applications : cookies, pancakes, cakes, brioches...

## PROPRIÉTÉS

- Substitut d'œuf entier
- Émulsifiant
- Liant
- Foisonnant

## 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