

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