YUMGO JAUNE POUDRE

Application(s): Patisserie

Fonction(s): Alternative aux oeufs

Commettant: YUMGO

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

YUMGO JAUNE POUDRE est un substitut végétal de jaune d'œuf en format poudre, qui conserve les propriétés fonctionnelles de l'œuf : émulsifiant, liant, colorant, gélifiant, épaississant. Applications : crèmes dessert, sauces, sablés

PROPRIÉTÉS

ON AIME

- Substitut jaune d'œuf
- Émulsifiant
- Liant
- Colorant
- Gélifiant
- Épaississant

- Réduction de l'empreinte carbone
- Apport nutritionnel : 2 fois plus de protéines que dans la poudre de jaune d'oeufs
- 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