

YUMGO JAUNE POUDRE

Application(s) : Pâtisserie

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

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

ON AIME

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