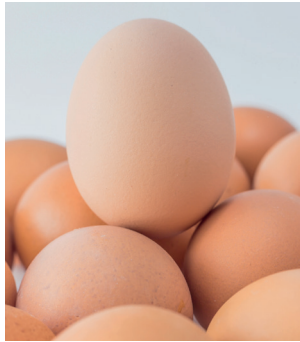




# LES SOLUTIONS YUMGO

La première gamme complète d'alternatives aux œufs



La gourmandise sans œuf !



# YUMGO

Yumgo développe une **gamme complète d'alternatives végétales aux œufs**. Née en 2019, la marque s'appuie sur une idée simple mais ambitieuse : remplacer l'œuf sans compromis sur la texture, la gourmandise ni la performance culinaire. 100 % végétales, sans allergènes et faciles à mettre en œuvre, les solutions YUMGO assurent des résultats inratables et de qualité, tout **en réduisant l'impact carbone** par rapport aux œufs conventionnels.

## AVANTAGES

- Réduction du coût
- Réduction de l'empreinte carbone
- Seuil microbiologique inférieur à l'œuf
- Allongement de la durée de vie des produits
- Facilité de stockage
- Contribution au bien-être animal

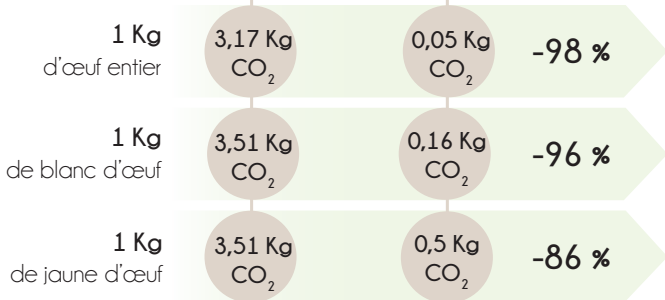
## EMPREINTE CARBONE



Oeufs coquille



Poudre YUMGO



Source : Agribalyse - Octobre 2024  
Analyse de Carbone 4



Retrouvez toute notre actualité !

<https://ami-ingrédients.fr/> / @ami-ingrédients-food

CONTACT : [ami@ami-ingrédients.fr](mailto:ami@ami-ingrédients.fr) / 02 47 43 06 06

Node Park Touraine - 270 rue Thérèse Planiol - 37310 TAUXIGNY



# LES SOLUTIONS YUMGO

La première gamme complète d'alternatives aux œufs



## YUMGO

La gourmandise sans œuf !



NOM PRODUIT	COMPOSITION	PROPRIÉTÉS	DOSAGE DANS L'EAU	APPLICATIONS	DOSAGE FINI MOYEN
YUMGO ENTIER	Farine de riz, protéine de colza, protéine de féverole	Émulsifiant, liant, coagulant, foisonnant, colorant	10 % à 16 % 1 œuf = 7 g de poudre + 43 g d'eau	Cookies, pancakes, crêpes	0,80 %
YUMGO BLANC	Protéine de pomme de terre, fibre d'acacia, fibre de lin, stabilisant : gomme xanthane, sel	Moussant, coagulant, émulsifiant	10,5 % 1 blanc = 3 g de poudre + 27 g d'eau	Mousses, meringues, biscuits, macarons, confiseries, cocktails	2,10 %
YUMGO JAUNE	Protéine de pois, gélifiant : agar-agar, curcuma, fibre de lin	Émulsifiant, liant, gélifiant, épaississant, colorant	11 % 1 jaune = 2 g de poudre + 16 g d'eau	Crèmes, sauces, sablés	2,1 %
YUMGO FIBER ONE	Fibre de pomme de terre	Stabilisant, liant, absorbant Combiné au yumgo blanc captation d'huile	2 % à 5 %	Aide culinaire pour macaron	2,19 %
YUMGO MOUSSE / MERINGUE FRANÇAISE	Fécule, protéine végétale, gomme de xanthane, sel	Foisonnant, émulsifiant, stabilisant	4,5 %	Mousses diverses, meringues sèches	1,3 %
YUMGO CRÈME	Amidon, protéine végétale, gélifiant carraghénane, fibre de lin	Gélifiant, émulsifiant, épaississant	8 % à 15 %	Crème brûlée, crème dessert, crème pâtissière	2,10 %
YUMGO QUICHE	Farine de blé, farine de riz, protéine de colza, amidon de pois modifié, sel, poivre gris	Gélifiant, coagulant, épaississant	13,5 %	Appareil à quiche végétal sans œuf	9,40 %
YUMGO SAUCE	Amidon modifié de pomme de terre, sucre, sel, protéine de pois, fibre végétale	Émulsifiant, texturant	14,5 %	Sauces	2,5 %
YUMGO OMELETTE	Protéine de haricot mungo, farine de riz, gélifiant : gomme gellane, sel, extrait de levure.	Gélifiant, coagulant, épaississant	13,5 % Dans 73 % d'eau + 13,5 % d'huile	Œufs brouillés, tortilla et omelette	13,5 %



Retrouvez toute notre actualité !

<https://ami-ingredients.fr/> / @ami-ingredients-food

CONTACT : [ami@ami-ingredients.fr](mailto:ami@ami-ingredients.fr) / 02 47 43 06 06

Node Park Touraine - 270 rue Thérèse Planiol - 37310 TAUXIGNY