

OMELETTE VEGAN



Une recette d'omelette vegan, sans œufs. Une alternative savoureuse qui permet de répondre efficacement à la demande croissante en produits végétaux, tout en garantissant qualité, réduction de l'empreinte carbone et rentabilité.



LES INCONTOURNABLES AMI

YUMGO OMELETTE

Substitut végétal de l'œuf pour une application omelette, œufs brouillés ou encore tortilla.

- Remplacement de l'œuf après réhydratation en dosage 1 pour 1
- Propriétés gélifiantes et épaississantes
- Pas de off note
- Conseil de dosage : 13,5 % dans la recette

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	691 KJ
	172 Kcal
Matières grasses	13,7 g
dont acides gras saturés	2,1 g
Glucides	5,7 g
dont sucres	0,0 g
Protéines	5,9 g
Sel	0,5 g
Fibres	1,2 g



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale



OMELETTE VEGAN



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	QUANTITÉ
YUMGO OMELETTE	A	13,5 %
EAU	A	73,0 %
HUILE DE TOURNESOL	A	13,5 %



Assaisonnement :

Pour retrouver une savoureuse note d'œuf, ajoutez une pincée de **sel de Kala Namak** en fin de cuisson. Naturellement riche en soufre, il révèle un arôme authentique rappelant l'œuf et sublime la préparation.



PRÉPARATION

- 1 - Dans un bol, ajouter le YUMGO OMELETTE, l'huile et l'eau (A).
- 2 - Mélanger pendant 30 secondes au mixeur plongeant.
- 3 - Huiler une poêle et la faire chauffer sur la plaque de cuisson.
- 4 - Verser la préparation dans la poêle puis réduire le feu et couvrir. Cuire 4 à 5 minutes.
- 5 - Retourner l'omelette et poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes à couvert.
- 6 - Servir sur un plat et assaisonner.