



Communiqué de presse
Paris, le 23 janvier 2025

Yumgo, la startup française qui a inventé l'œuf végétal, propose désormais ses produits en petit format pour les rendre encore plus accessibles à tous.

Yumgo dévoilera ses mini-formats à l'occasion du SIRHA 2025

Le leader européen des substituts végétaux à l'œuf, créé en 2019 par Anne Vincent et Rodolphe Landemaine, boulanger-pâtissier, lance une nouvelle gamme de produits pour les consommateurs.

Vegans, allergiques aux œufs ou défenseurs des enjeux environnementaux et du bien-être animal, vous pourrez désormais commander des substituts aux œufs à partir de fin janvier pour réaliser de délicieuses recettes salées et sucrées !

Une nouvelle gamme pour remplacer les oeufs en petit format individuel disponibles pour tous !

Basée sur l'idée simple en 2019 de remplacer les œufs par une gamme complète de produits à base de protéines végétales pour les professionnels, les produits Yumgo remplacent les œufs dans les recettes sucrées et salées, pour un résultat toujours aussi gourmand.

Devenue en 6 ans la référence chez les professionnels avec sa gamme complète de remplacement des œufs (œufs entiers, jaunes d'œufs, blancs d'œufs, sous format liquide et poudre), simple à utiliser, sans allergènes, Yumgo offre des performances culinaires similaires à celles des œufs, une gourmandise équivalente et un impact carbone inférieur à celui des œufs conventionnels.

Distribués en France et dans plus de 10 pays dont la Grande-Bretagne ou le Japon, ces produits étaient jusqu'à présent utilisés par des chefs et des industriels dans des formats professionnels. Désormais Yumgo va proposer à partir de fin janvier ses produits en petit format accessibles à tous !



Mockup design des petits formats non définitifs

Poids : 84 g ou 72g

Équivalent en fonction des sachets à 12 œufs entiers, 24 blancs d'œufs ou 36 jaunes d'œufs

Les sachets de poudre YUMGO Entier, Blanc ou Jaune seront disponibles à partir de fin janvier 2025 sur le site de Yumgo.fr et pourront être utilisés facilement.

Nouveau ! Yumgo lance ses cookies végétaux

English version

Entier Blanc Jaune **NOUVEAU** Produits finis

YUMGO

Recettes Contactez-nous Où nous trouver

RÉINVENTONS L'OEUF

Alternative 100% végétale à l'œuf, qui ne change pas les recettes!

→ Découvrir nos produits

-98%
D'IMPACT CARBONE

Yumgo, c'est la première vraie solution végétale, pour remplacer les œufs dans les recettes, créée par un chef pour les chefs et pour un résultat inratable, gourmand et de qualité.

Son nouveau site internet donnera accès à de nombreuses recettes : cakes salés, quiches, meringues, mousse au chocolat, macarons, madeleines, cannelés, tarte au citron meringuée et plus encore... **pouvant être réalisés à partir de Yumgo.**

Accueil > Recettes > Cookies

Cookies

Facile **10** MINUTES DE PRÉPARATION **25** MINUTES DE CUSSION

Pour 6 personnes

- 113g de beurre ou margarine
- 200g de sucre
- 2g de sel
- 6g de levure
- 5g d'extrait de vanille
- 280g de farine T65
- Chocolat, noisettes, noix

7g de Yumgo Entier Poudre
+ 44g d'eau pour réhydrater

OU

51g de Yumgo Entier Liquide

- Faire bouillir la crème avec le lait et la vanille, laisser infuser.
- Mélanger Yumgo Jaune poudre, OU se munir de la bouteille YUMGO Jaune Liquide. [En savoir plus](#)
- Ajouter le sucre dans Yumgo Jaune.
- Ajouter le mélange Yumgo Jaune et sucre à la première préparation et porter le tout à ébullition.
- Verser la préparation dans des petits récipients.
- Laisser 2 heures au réfrigérateur.
- Saupoudrer les préparations de sucre roux puis caraméliser avec un chalumeau.

4.5 sur 391 avis

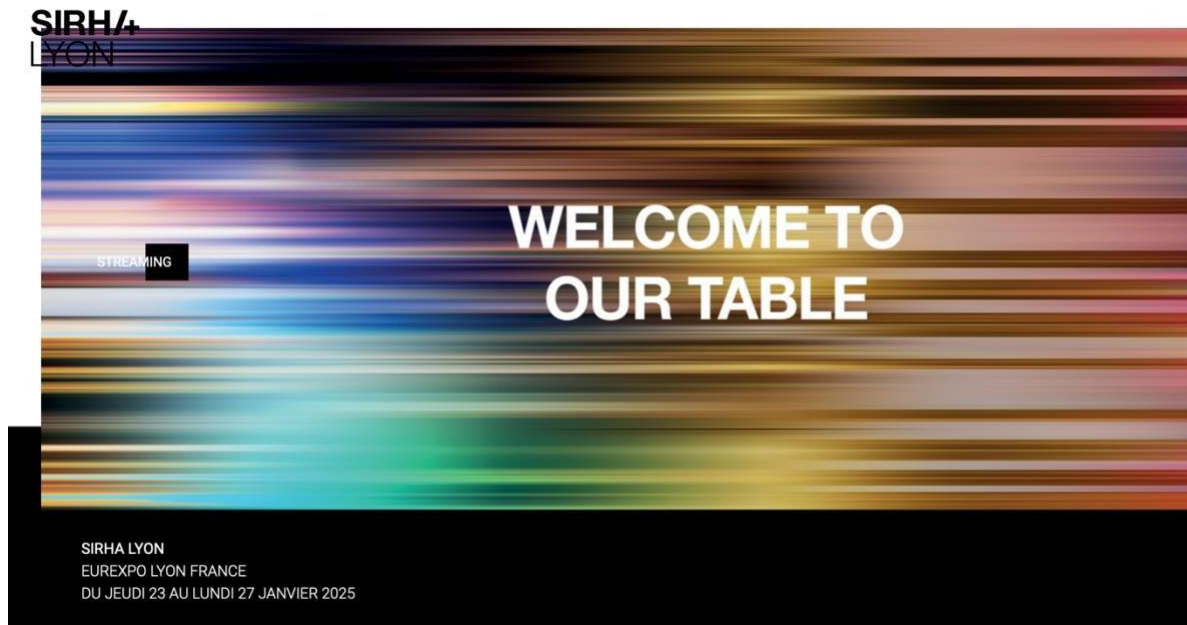
Yumgo Blanc Poudre 1kg
Découvrir le produit

The Bradery

Des nouveaux formats pour remplacer les œufs seront dévoilés lors du SIRHA Lyon 2025 du 23 au 27 janvier 2025.

Présent lors du SIRHA, l'événement de référence mondiale du Food Service et passage obligé pour les acteurs phares du secteur de l'agroalimentaire, **Yumgo présentera en exclusivité ses nouveaux formats individuels à cette occasion.**

Présent sur le stand S.60 dans l'espace startup du Crédit Agricole, Yumgo montrera pour la première fois sa gamme consolidée de remplacement des œufs en poudre à tous les visiteurs du SIRHA en quête d'inspiration pour découvrir et changer les habitudes alimentaires de demain.



Avec ces nouveaux formats individuels, Yumgo propose désormais une solution clé-en-main créée par un chef pour remplacer les œufs habituellement utilisés dans les recettes.

Avec une liste d'ingrédients simple et qualitative, Yumgo offre une solution qui limite les risques allergènes et sanitaires liés aux œufs et répond aux exigences nutritionnelles et innovation des consommateurs (régimes végétariens, allergies, virus...).

Yumgo facilite une transition alimentaire vers une cuisine innovante et durable sans compromis sur la gourmandise.



Les innovations de Yumgo ont été récompensées par de nombreux prix :

- European Plant-based Protein Awards for startups 2019
- Snacking d'or 2020
- Concours National Agropole 2020
- Trophées de l'alimentation végétale 2021
- Sial innovation Awards 2022
- Sirha Green Awards 2022
- Plant-based Taste Award 2022
- Snacking d'Or 2023
- SIAL Innovation Awards Canada 2023
- Prix Impact GO Invest Start-up 2023 de la CCI de Paris Ile-de-France
- RestauCo 2024
- SIAL innovation Grand prix "Produits surgelés" 2024



Visuels de la nouvelle image et du nouveau site de Yumgo disponibles sur le lien ci-dessous :

A propos de Yumgo

L'idée de Yumgo est née d'un constat simple : il est nécessaire de changer nos habitudes alimentaires. Or, l'œuf, protéine animale la plus consommée dans le monde, est irremplaçable. Depuis 2019, la start-up Yumgo réinvente l'œuf en proposant des ingrédients végétaux qui remplacent l'œuf entier, le blanc d'œuf et le jaune d'œuf à destination des professionnels de la restauration et des industriels alimentaires. Ses co-fondateurs Rodolphe Landemaine, boulanger-pâtissier, fondateur des boulangeries pâtisseries Maison Landemaine et Land and Monkeys, et Anne Vincent, experte en conseil et management international, souhaitent faciliter l'accès à une gastronomie plus responsable et éthique. Yumgo a reçu de nombreuses distinctions pour ses innovations : European Plant-based Protein Awards for startups 2019, Concours National Agropole 2020, Trophées de l'alimentation végétale 2021, Sial innovation Awards 2022, Sirha Green Awards 2022, Plant-Based Taste Award 2022 et Sial Innovation Awards 2023. En juillet 2024, Yumgo a levé 3 millions d'euros auprès de Blast. Club, Bpifrance Amorçage Industriel, 50 Partners et des BAs de premier plan qui sera complétée dans l'année à venir par des financements auprès de partenaires bancaires. Yumgo a pour ambition de devenir le leader européen des alternatives végétales aux œufs.

Retrouvez plus d'informations produits et toutes les recettes sur yumgo.fr !