

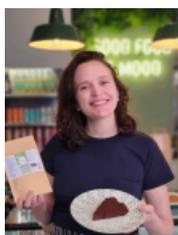


Alerte Presse

Theory le Fast-food vegan parisien fait confiance à YUMGO pour remplacer les œufs dans toutes ses recettes végétales

Paris, le 27 avril 2023 - Theory, enseigne de fast-food vegan qui propose une cuisine gourmande, saine et végétale à Paris et à Levallois-Perret, a choisi Yumgo pour remplacer les œufs dans ses recettes végétales. La jeune pousse française offre la seule gamme complète adaptée aux besoins des professionnels pour remplacer les œufs sous toutes ses formes : blanc, jaune ou entier avec toutes les caractéristiques techniques et gastronomiques des ovoproduits.

Yumgo : une gamme d'alternatives végétales reconnue par les professionnels



« Les produits Yumgo permettent de faciliter la végétalisation des recettes traditionnelles et permettent à nos équipes de travailler plus facilement » s'enthousiasme Julia Couture, fondatrice de Theory – Vegan Fast Food

Theory

« Theory est une enseigne avec de belles valeurs, engagée pour réduire son empreinte écologique, et cela passe notamment par le choix des fournisseurs ! Nous sommes ravis de leur confiance et de les accompagner dans la réalisation de leurs recettes végétales ! » confie Anne Vincent co-fondatrice de Yumgo

Yumgo propose trois substituts aux blancs d'œuf, aux jaunes d'œuf et aux œufs entiers, composés de pomme de terre, de pois chiche, de féverole... des ingrédients acceptés par tous, y compris les allergiques et végétariens. Des solutions innovantes, imaginées par des professionnels et pour les professionnels de l'alimentaire, en format poudre ou liquide, qui permettent d'obtenir les mêmes textures, les mêmes saveurs que leurs recettes initiales et de réduire l'impact environnemental.



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. L'équipe est composée aujourd'hui de 10 personnes passionnées pour accompagner les professionnels de l'industrie agro-alimentaire dans leurs innovations. Yumgo a reçu plusieurs awards 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, Shira Green Awards 2022, Plant-Based Taste Award 2022. Retrouvez plus d'informations produits et toutes les recettes sur yumgo.fr !