



Communiqué de presse  
Paris, le 29 novembre 2023

## Yumgo lance une mayonnaise sans oeufs

Yumgo, première gamme professionnelle complète de remplacement des oeufs (oeufs entiers, jaunes d'oeufs, blancs d'oeufs), simple à utiliser, sans allergènes, offrant des performances culinaires similaires à celles oeufs, une gourmandise équivalente, et un impact carbone de 70% inférieur à celui des oeufs conventionnels innove, une fois de plus, et propose une mayonnaise sans œufs.

Avec YUMGO MAYO sans œufs, dites au revoir à la mayonnaise traditionnelle et adoptez YUMGO MAYO !

### YUMGO MAYO SANS OEUFS

Dites au revoir à la mayonnaise traditionnelle, et adoptez YUMGO Mayo !



- Mayo sans oeufs : risque bactériologique réduit
- Goût équilibré et savoureux
- Retrouvez la texture ferme et onctueuse d'une mayonnaise traditionnelle
- Excellente base pour créer votre sauce signature
- Convient aux végétaliens et aux personnes allergiques aux oeufs.

Seau de 5 Litres

À conserver à température ambiante avant ouverture, puis au frais jusqu'à la date d'expiration



100g	
Énergie	2081 kJ (497 kcal)
Protéines	1,5 g
Glucides	1,5 g
Fibres	0,0 g
Matières grasses	19,5 g
dont acides gras saturés	8,5 g
Sodium	0,2 g
Cholestérol	0,0 g

DOM: 3 770015 526378

Fabriquée en France

Créée en 2019 par Anne Vincent et Rodolphe Landemaine, boulanger-pâtissier et fondateur des boulangeries Maison Landemaine et des boulangeries végétales Land & Monkeys, Yumgo a été fondée avec une mission claire : apporter aux professionnels des solutions pour remplacer les oeufs et accélérer la création de recettes végétales, sucrées et salées.

## YUMGO MAYO vient renforcer la gamme d'alternatives végétales aux œufs créée par YUMGO sous format liquide et poudre



La gamme liquide de YUMGO (Entier, Blanc, Jaune) remplace l'œuf entier, le blanc d'œuf et le jaune d'œuf, sous format liquide.

Les produits permettent de remplacer l'œuf dans les recettes sucrées et salées.

YUMGO s'utilise en remplaçant l'œuf par la même quantité de YUMGO dans une recette.

50g de YUMGO Entier = 1 œuf entier

YUMGO Entier, Blanc et Jaune existent également sous format poudre, pour remplacer l'œuf entier, le blanc d'œuf et le jaune d'œuf dans les recettes salées et sucrées.

La gamme poudre de Yumgo s'utilise en remplaçant l'œuf par la même quantité de YUMGO réhydraté dans une recette.

50g de YUMGO Entier réhydraté = 1 œuf entier



Les réalisations végétales à base de Yumgo sont en vente chez les clients de Yumgo, , chez les distributeurs pour les boulangers-pâtisseries et dans les boulangeries 100 % végétales à impact positif Land & Monkeys.

Exemples de recettes réalisées avec YUMGO poudre ou liquide  
en vente dans les boulangeries Land & Monkeys



Tarte citron meringuée

Quiche chou kale chou fleur

Plus d'informations sur [yumgo.fr](https://yumgo.fr) et [land-and-monkeys.com](https://land-and-monkeys.com)

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

