



ALGAMA

Food is nature



SUBSTITUT D'OEUF

TAMALGA

ORIGINAL & GREEN+

Préparations en poudre
à base de micro-algues
pour des applications variées
en boulangerie-pâtisserie



Des créations gourmandes sans oeufs ?

Optez pour des solutions 100% végétales

- Plus **économiques** que les oeufs
- **Sans modification** de vos recettes
- En poudre : **facile** à **stocker** et à **utiliser**
- **Sans cholestérol**, certification **Label V**
- **Neutres** en goût, couleur et odeur
- **Longue conservation** : 18 mois
- **Conditionnements** : sacs de 1 à 25kg



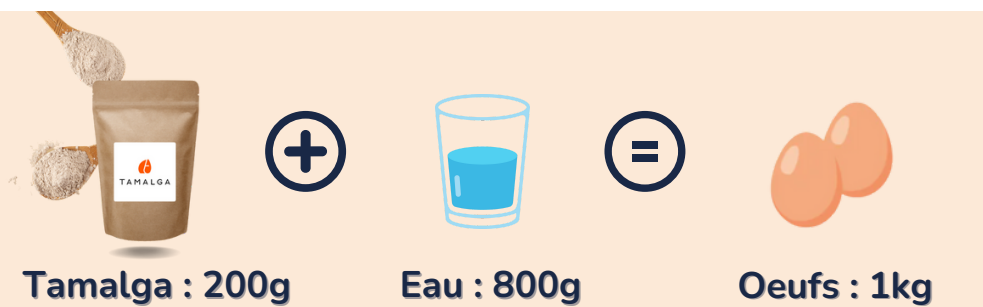
E-commerce : <https://algamafoods.shop.com>



Pourquoi remplacer les oeufs ?

- Pour être à la pointe des **nouvelles tendances de consommation** : demande croissante de la clientèle européenne pour des produits eco-responsables (52% en 2021 contre 49% en 2019 en France - source : CHD Expert, Juin 2022)
- Solution **innovante** en faveur du **bien-être animal**, et alternative durable à la problématique des **oeufs en cage**
- **Option économique** face aux crises sanitaires et à la volatilité du cours de l'oeuf

Comment remplacer l'oeuf dans vos recettes ?



Tamalga : 200g Eau : 800g Oeufs : 1kg

[Cliquez ici pour découvrir nos suggestions d'applications](#)



Brioche & buns



Donuts & beignets



Fonds de tartes & fourrages



Gâteaux indiv. au chocolat



Sablés & cookies

Tamalga Original & Green+ selon vos besoins

Choisissez des **ingrédients végétaux et durables** tout en offrant une expérience gustative optimale à vos clients et consommateurs.

TAMALGA ORIGINAL a été conçu pour substituer les oeufs entiers dans la plupart des applications en BVP ; **TAMALGA GREEN+** est une version **sans aucun additif**.

PLUS D'INFORMATIONS SUR ALGAMA ?

ALGAMA PROPOSE LA PREMIERE GAMME DE SOLUTIONS VÉGÉTALES À BASE D'ALGUES. Notre objectif ? Vous aider à relever les défis techniques induits par la végétalisation de l'offre et l'optimisation des coûts.

