

Alerte Presse

YUMGO a remporté le « Plant-based Taste Award 2022 » dans la catégorie « meilleure alternative aux œufs »

Paris, le 7 février 2023 - La jeune pousse française YUMGO, la 1^{ère} alternative végétale aux œufs durable et gourmande à destination des professionnels a reçu le prix Plant-Based Taste Awards. Parmi 21 catégories avec plus de 140 produits jugés lors des Plant-Based Taste Awards à la Plant Based World Expo de Londres en décembre dernier, Yumgo a été récompensé pour son blanc d'œuf 100 % végétal pour le prix de la « meilleure alternative à l'œuf ». Il s'agit de la seule cérémonie de remise de prix véganes au monde à se concentrer uniquement sur le goût d'un produit. C'est une nouvelle fierté pour les fondateurs de Yumgo, déjà récompensés par de nombreux prix, pour leurs alternatives végétales aux œufs à destination des professionnels.

« C'est un réel plaisir pour nous de voir l'engouement des professionnels et l'évolution de la vision des alternatives végétales. Nous sommes fiers de ce prix, qui récompense des années de recherche, de création et de travail. C'est une vraie consécration pour toutes nos équipes et la preuve que notre pari était le bon » **explique Anne Vincent – co-fondatrice de Yumgo.**

« Après le succès du lancement des produits Yumgo, nous sommes ravis et honorés d'avoir cette reconnaissance, à l'international qui plus est. Cela nous conforte dans notre projet et dans notre ambition d'accompagner les professionnels de l'alimentaire dans cette transition végétale » **poursuit Rodolphe Lendemain, co-fondateur de Yumgo.**

Une nouvelle récompense pour Yumgo

Le Plant-Based Taste Award est une célébration **de l'innovation et de l'excellence** dans l'industrie des aliments et des boissons à base de plantes, honorant **les meilleures marques innovantes du secteur.**

En 2019, Anne Vincent et Rodolphe Lendemain ont créé Yumgo, avec l'ambition de mettre le végétal au service de l'alimentation et pour pallier aux différents problèmes rencontrés sur le marché de l'œuf ces dernières années. Après un prix remporté au Sirha Green en 2022

pour Yumgo entier, c'est une nouvelle consécration pour leur projet d'œuf végétal innovant peu de temps après le lancement.

Yumgo blanc, l'alternative végétale aux blanc d'œuf qui a su faire la différence

Le blanc d'œuf végétal YUMGO blanc permet de réaliser toutes les recettes de pâtisserie à base de blanc d'œuf (meringues, mousses, financiers, macarons etc.), **sans modifier les recettes.**

L'utilisation de Yumgo blanc est **simple et identique** à celle de l'œuf : même quantité, même recette pour un résultat visuel et gustatif équivalent.

Une composition clean et courte : on retrouve des protéines de pomme de terre, de fibre d'acacia, de fibre de lin, de gomme de xanthane, du sel et de l'eau. C'est donc un produit totalement végétal et naturel ! Le produit existe en version liquide et en version poudre
30g de YUMGO Blanc liquide = 1 blanc d'œuf

Yumgo, la start-up imagine une nouvelle approche de la cuisine et de la pâtisserie

Cette jeune start-up accompagne **les professionnels de la restauration et les industriels alimentaires** dans le remplacement des œufs dans les recettes et propose des solutions ainsi qu'un accompagnement pour accélérer le développement de gammes **durables et diminuer l'impact carbone de l'alimentation.**

Des produits imaginés et élaborés par des professionnels : fort de son expérience de plusieurs années en boulangerie pâtisserie, Rodolphe, fondateur des boulangeries pâtisseries Maison Landemaine et de la première chaîne de boulangerie pâtisserie végétale Land & Monkeys, a pu apporter son expertise technique. Ces produits ont été testés et validés avec succès par Maison Landemaine et Land & Monkeys.

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!