

## Yumgo disponible chez EpiSaveurs

le distributeur alimentaire de produits d'épicerie, boissons, d'hygiène et entretien pour les professionnels de la restauration

Paris, le 20 mars 2023 - La start-up française YUMGO, 1<sup>ère</sup> alternative végétale aux œufs, durable et gourmande à destination des professionnels, poursuit son développement et s'impose durablement sur le marché français. Nouvelle étape dans son expansion : la confiance d'EpiSaveurs. En effet, l'expert en épicerie, boissons, hygiène et entretien pour les professionnels de la restauration distribue désormais la gamme « poudre » blanc, jaune et entier de YUMGO. Cette opportunité confère à la jeune pousse française visibilité et garantie qualité.

« Pour accompagner notre stratégie de distribution et notre volonté de fournir nos produits à l'ensemble des acteurs de la restauration commerciale et collective en France, nous développons ce partenariat avec EpiSaveurs, une entreprise avec qui nous partageons des valeurs. EpiSaveurs a une réelle expertise sur les tendances du moment, les innovations et ils ont des échanges constants avec les industriels, c'est vraiment un atout pour nous ! De plus, ils disposent d'un très large choix de produits alimentaires et bénéficient également d'un réseau à portée nationale de 300 vendeurs et 150 télévendeurs, ce qui est très intéressant pour la visibilité de nos produits. La distribution par EpiSaveurs alimente des nouvelles perspectives de développement sur le marché français. De plus, c'est une entreprise engagée, comme Yumgo, comme le montre l'obtention de leur niveau « confirmé » du label RSE » explique Anne Vincent – co-fondatrice de Yumgo.

EpiSaveurs, c'est 20 ans de savoir-faire en tant que grossiste spécialisé en produits d'épicerie, boissons, produits d'hygiène et d'entretien auprès des professionnels de la restauration commerciale et collective. Le réseau propose une offre large de plus de 4 700 références, allant des produits de base (huile, pâtes, riz, compotes, légumes, biscuits...) à l'épicerie fine, en passant par les produits Bio et d'allégation de santé (produits hypoallergéniques, sans gluten, hyperprotéinés...), ainsi qu'un large choix de produits locaux disponibles dans nos régions.

**YUMGO offre la seule gamme complète à destination des professionnels pour remplacer les œufs.**

Depuis le début du mois de mars, les professionnels de la restauration d'Île-de-France peuvent retrouver la gamme poudre Yumgo chez EpiSaveurs. Les autres régions aussi pourront en profiter très prochainement. En effet, afin d'offrir le meilleur service à ses clients, le distributeur est organisé en 8 directions régionales.

Ce sont donc de nombreux spécialistes de l'alimentaire qui pourront s'approvisionner en produits Yumgo grâce à la gamme poudre d'alternatives végétales à l'œuf entier, au blanc d'œuf et au jaune d'œuf.

Les produits Yumgo sont également disponibles sur la e-boutique [Yumgo](#).

Mais aussi auprès du grossiste spécialisé en alimentation végétale [VegetalFood](#), de la maison [Medelys](#), spécialisée en produits gastronomiques dédiés aux professionnels, et chez Domafrais. Et désormais chez [EpiSaveurs](#).

#### **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](http://yumgo.fr) !