



Yumgo offre des solutions végétales aux professionnels

Yumgo révolutionne le monde de la mayonnaise avec le lancement de YUMGO MAYO, une version sans œufs de ce classique culinaire. En tant que première gamme professionnelle complète de substituts d'œufs, Yumgo s'adresse aux amateurs de mayonnaise en quête d'une alternative végétalienne et sans allergènes. Cette mayonnaise innovante promet non seulement des performances culinaires équivalentes aux œufs traditionnels, mais aussi une gourmandise comparable. Elle permet ainsi une expérience gustative sans compromis. Ce produit novateur s'inscrit dans la vision de Yumgo visant à réduire l'impact carbone. Il propose une empreinte environnementale 70 % inférieure à celle des œufs conventionnels. Dites adieu à la mayonnaise traditionnelle et découvrez YUMGO MAYO, une option délicieuse, éthique et respectueuse des allergies alimentaires.

Yumgo offre aux professionnels des solutions végétales

Depuis sa création en 2019 par Anne Vincent et Rodolphe Landemaine boulanger-pâtissier et fondateur des boulangeries Maison Landemaine et des boulangeries végétales Land & Monkeys Yumgo s'est imposé comme un acteur majeur.

La marque offre des solutions végétales aux professionnels de la gastronomie. La marque est fondée avec une mission claire. Elle souhaite faciliter la transition vers des recettes végétales, sucrées et salées en remplaçant les œufs. Ainsi, l'entreprise a su répondre aux besoins croissants du marché axé sur les alternatives aux protéines animales.

Malgré les récentes fluctuations dans le secteur des substituts végétaux, notamment une baisse des ventes en grandes surfaces, les experts de Xerfi Precepta soulignent la possibilité d'un renouveau. Il serait principalement imposé grâce au circuit de la restauration hors foyer.

Dans un contexte où les préoccupations environnementales gagnent donc en importance, les alternatives végétales pourraient tirer parti d'une source d'avantage concurrentiel significative par rapport aux produits conventionnels. Avec des prix plus compétitifs, une présence croissante dans la restauration rapide et une sensibilité accrue aux enjeux écologiques, Yumgo pourrait s'affirmer comme une solution innovante pour les professionnels cherchant à intégrer des alternatives végétales dans leurs recettes.

Un nouveau produit pour élargir la gamme de Yumgo

La Mayo sans œuf de YUMGO MAYO est donc la dernière innovation de la gamme d'alternatives végétales de YUMGO. Elle présente plusieurs avantages significatifs. En plus de réduire les risques bactériologiques, elle offre un goût équilibré et savoureux. En parallèle, elle conserve une texture similaire à celle de la mayonnaise traditionnelle.

Elle est idéale comme base pour la création de sauces signatures, elle se distingue par sa polyvalence culinaire. Adaptée aux végétaliens et aux personnes allergiques aux œufs, YUMGO MAYO répond aux besoins d'un public varié. Cette nouvelle offre vient s'ajouter à la gamme d'alternatives végétales liquides et en poudre de YUMGO. Elle remplace respectivement l'œuf entier, le blanc d'œuf et le jaune d'œuf dans les recettes sucrées et salées.

Les produits YUMGO sont disponibles chez les clients de la marque, chez les distributeurs pour les boulangers-pâtisseries, et dans les boulangeries 100 % végétales à impact positif Land & Monkeys. L'innovation constante de Yumgo est ainsi largement reconnue. En effet, la marque obtient plusieurs prix prestigieux décernés comme le Prix Impact GO Invest Start-up 2023 de la CCI de Paris Ile-de-France. Ce dernier pris en date souligne l'excellence de la marque dans le domaine des alternatives végétales.

Sources :

“Yumgo lance une mayonnaise sans œufs” Yumgo, communiqué de presse du 29 novembre 2023

“ Le marché des alternatives végétales cherche son second souffle ” www.snacking.fr