

**FR. Ingrédients :** protéine de pomme de terre, fibre d'acacia, fibre de lin, stabilisant : gomme de xanthane, sel. **Date de durabilité minimale :** voir sur l'étiquette. **Conservation :** Conserver à température ambiante et au sec. Une fois remis en œuvre, conserver au frais (entre 0°C et 6°C) pendant 7 jours. **EN. Ingredients :** potato protein, acacia fiber, flaxseed fiber, stabilizer: xanthan gum, salt. **Best before date:** see on the label. **Storage:** Store at room temperature and in a dry place. Once rehydrated, keep in a cool place (between 0°C and 6°C) for 7 days. **DE. Zutaten:** Kartoffelprotein, Akazienfaser, Flachsfaser, Stabilisatoren: Xanthan, Salz. **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Siehe Aufkleber. **Aufbewahrung:** Trocken und bei Raumtemperatur lagern. Nach Aufbereitung kühl aufbewahren (zwischen 0 und 6°C) und innerhalb von 7 Tagen aufbrauchen. **NL. Ingrediënten:** Aardappeleiwit, Acacievezel, Vlasvezel, Stabilisator: xanthaangom, Zout. **Minste houdbaar tot:** zie op het etiket. **Bewaren:** Bewaren bij kamertemperatuur en op een droge plaats. Na gebruik 7 dagen op en koele plaats (tussen 0°C en 6°C) bewaren.

**FR Utilisation:** Permet de remplacer le blanc d'œuf. **Equivalent à 33 blancs d'œuf = 895g d'eau + 105g de poudre de Yumgo Blanc (10,5% dosage).** Mélanger l'eau et la poudre au mixeur plongeant afin d'obtenir un mélange homogène. Utiliser la force maximale du batteur pour faire foisonner. **EN Use:** Replaces egg whites. **Equivalent to 33 egg whites = 895g of water + 105g of Yumgo White powder** (dosage at 10,5%). Mix the water and powder with a blender to obtain a homogeneous mixture. Whip at the highest speed of the mixer for foaming.

**1 KG**



# YUMGO BLANC YUMGO WHITE

**SUBSTITUT VÉGÉTAL DE BLANC  
D'ŒUF • PLANT-BASED  
EGG WHITE SUBSTITUTE**  
**PFLANZLICHER ERSATZ  
FÜR EIWEISS • PLANTAARDIGE  
VERVANGING VAN EIWIT**

Informations nutritionnelles pour	100g
<b>Nutrition facts per / Nährwerte pro / Voedingswaarde</b>	
<b>Energie / Energy / Energie</b>	1402kJ 335kcal
<b>Matières grasses / Fat / Fett / Vetten</b>	0,24g Dont acides gras saturés / of which saturated / davon gesättigte Fettsäuren / waaran verzadigd vetzuren
<b>Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Koolhydraten</b>	0,71g Dont sucres / Sugars / Davon Zucker / Waarvan suikers
<b>Fibres alimentaires / Fibers / Ballaststoffe / Vezeles</b>	16,9g
<b>Protéines / Protein / Eiweiss / Eiwitten</b>	74,1g
<b>Sel / Salt / Salz / Zout</b>	1,61g

Fabriqué en France • Made in  
France • Hergestellt in Frankreich •  
Gemaakt in Frankrijk

EMB 36064

Retrouvez toutes nos  
recettes sur • Find all our  
recipes on • All unsere  
Rezepte finden Sie unter  
• Vind al onze recepten  
op : [www.yumgo.fr](http://www.yumgo.fr)

**TAMAGO FOOD SAS**  
2 Rue de la Station  
92 600 Asnières-sur-Seine  
FRANCE

