



**BACKEN NEU GEDACHT –  
PFLANZLICH, PRAKTISCH, ÜBERZEUGEND.**  
Entdecken Sie YUMGO Ei-Alternativen (vegan)  
und bringen Sie frische Impulse in Ihre Back-  
stube. Ihre BÄKO-Fachberatung unterstützt Sie  
gern beim Testen und Einsatz im Sortiment.



#### DOSIEREMPFEHLUNG

YUMGO Vollei-Alternative (vegan)

Yumgo Vollei-Alternative (vegan)	+	Wasser	=	Flüssig Eiersatz	=	Entspricht Ei(ern)
7g	+	43g	=	50g	oder	1
84g	+	516g	=	600g	oder	12

#### DOSIEREMPFEHLUNG

YUMGO Eigelb-Alternative (vegan)

YUMGO Eigelb-Alternative (vegan)	+	Wasser	+	Öl	=	Flüssig Eiersatz	=	Entspricht Eigelb(en)
2g	+	16g	+	2g	=	20g	oder	1
64g	+	512g	+	64g	=	640g	oder	36

# (E) I LOVE IT!

Pflanzliche Alternativen zu  
Vollei und Eigelb



# OHNE EI. MIT WOW!

Die YUMGO Eigelb- und Vollei-Alternativen (vegan) sind pflanzenbasierte Lösungen in Pulverform, die Vollei und Eigelb im professionellen Einsatz funktional ersetzen. Nicht als Kompromiss. Nicht als Spezialmischung. Sondern als echter Rohstoffersatz. Yumgo übernimmt dabei genau das, worauf es im Handwerk ankommt:

## BINDEN. EMULGIEREN. STRUKTUR GEBEN. STABILITÄT SICHERN.

Und dass bei gleicher Rezeptlogik und identischer Verarbeitung.

**Für die Backstube bedeutet das:** Die gewohnten Abläufe bleiben. Die Qualität bleibt. Das Ergebnis überzeugt. Yumgo ist damit keine Alternative aus Notwendigkeit, sondern eine zusätzliche Option für Betriebe, die ihre Prozesse stabil halten und gleichzeitig flexibel bleiben wollen.

## ZWEI PRODUKTE, VIELE MÖGLICHKEITEN



### Art.-Nr.: 317391 YUMGO Vollei-Alternative (vegan)

Für Rührkuchen, Biskuit, Muffins, Hefefeingebäck, Cremes und mehr.  
Pulverförmig. Trocken lagerfähig. Lange haltbar. Bereit für den täglichen Einsatz. Nach der Rehydrierung kann YUMGO Vollei-Alternative (vegan) flüssig bis zu 3 Tage lang an einem kühlen Ort gelagert werden.  
Verpackung: 1 kg Beutel

### Art.-Nr.: 317389 YUMGO Eigelb-Alternative (vegan)

Für feine Cremes, Mürbeteige, Tartes und emulgierte Anwendungen.  
Pulverförmig. Trocken lagerfähig. Lange haltbar. Bereit für den täglichen Einsatz.  
Verpackung: 1 kg Beutel



## DIE 5 STÄRKSTEN VORTEILE FÜR IHREN BETRIEB



**1:1 einsetzbar – ohne Umstellung**  
zum Beispiel für Berliner, Krapfen, Croissants, Muffins und Tartes



**Kalkulationssicherheit**  
Deutlich stabilere Preise im Vergleich zu Ei – bessere Planbarkeit für Einkauf und Marge.



**Versorgungssicherheit**  
Pulverform mit langer Haltbarkeit und trockener Lagerfähigkeit – unabhängig von kurzfristigen Marktschwankungen.



**Breites Anwendungsspektrum**  
Von Rührkuchen über Biskuit bis hin zu Cremes und Mürbeteigen – einsetzbar im gesamten süßen Sortiment.



**Sortiments-Erweiterung ohne Risiko**  
Vegane Produkte lassen sich einfach integrieren – ohne separate Produktionsprozesse oder Spezialrezepturen.

## DIE 5 STÄRKSTEN VORTEILE FÜR IHRE KUNDEN

- ✓ **Pflanzliche Rezepturen**  
Mehr Auswahl für bewusst konsumierende Kundschaft – 100% vegan und ohne Verzicht auf Genuss.
- ✓ **Gleiche Qualität**  
Volle Funktion, stabile Textur, überzeugendes Backergebnis
- ✓ **Transparente Zutaten**  
Kurze, pflanzenbasierte Zutatenliste
- ✓ **Zeitgemäßes Angebot**  
Ihr Backbetrieb zeigt Innovationskraft und reagiert auf veränderte Ernährungsgewohnheiten.
- ✓ **Genuss ohne Kompromiss**  
Optik, Geschmack und Frische entsprechen klassischen Backwaren.

