



de una

Presenta

yemmy



yemmy

¿Qué es?

- Es la **yema de huevo convertida en salsa**.
- Es **100% natural**, sin espesantes ni gelificantes.
- Es **seguridad alimentaria**, ya que se elabora con yema pasteurizada.
- Yemmy es **la yema del huevo en su forma más funcional, estable y segura**.

¿Qué no es?

- No es una emulsión ni un subproducto.
- No es huevo crudo.
- No es peligroso porque tiene tratamiento térmico.

Cualidades y propuesta de valor:

- 🔥 Textura: **une**, **liga** y **conecta** con todos los ingredientes mejorando sus cualidades.
- 🔥 Sabor: **realza** y **potencia** los sabores de los platos **sin enmascarar**.
- 🔥 Tendencia: **sencillez** en el mensaje, **técnica** en la elaboración y **perfección** en la ejecución.
- 🔥 Valor gastronómico: **eleva** tus platos, marca la diferencia, haz de lo **simple algo excepcional**.





Se puede **mejorar** la yema de huevo?

Atento a esto...

- 👉 Yemmy clásico: para los puristas, sabor a yema de huevo 100% con una textura suave.
- 👉 Yemmy ahumado: para los amantes del carbón y la leña, hemos añadido todo los matices y aromas de un buen asado.
- 👉 Yemmy trufa: para los más refinados, perfecta para aportar un toque gourmet en tus creaciones.
- 👉 Yemmy picante: para los que quieran dar un toque canalla.
- 👉 Yemmy soja: para quienes buscan el umami asiático, aquí tienen el tándem perfecto.

El aliado perfecto

Yemmy encaja en todo tipo de negocios:

- 👉 Catering
- 👉 Gastrobares
- 👉 Bares de tapas
- 👉 Restaurantes

Yemmy encaja en todo tipo de cocinas:

- 👉 Mediterránea
- 👉 Asiática
- 👉 Clásica
- 👉 Vanguardista
- 👉 Italiana



yemmy

Funcionalidad al servicio de las **cocinas de todo el mundo.**

- 🔥 Producto ultracogelado.
- 🔥 **3 meses** de vida útil, pero llegará a 24 meses.
- 🔥 Se descongela en **10 minutos**.
- 🔥 Reduce **mermas** gracias a su formato de manipulación pequeño de **250 gr.**
- 🔥 Vida útil una vez abierto de **7 días**.
- 🔥 Formato de manga por lo que **no hace falta cambiarlo de envase.**



de una

