

YUMGO

PANCAKE PROTÉINÉ VÉGÉTAL



Produit
Riche en protéines*
Riche en fibres*

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Boisson végétale ou lait	380	51,1
Margarine ou beurre	45	6,1
Yumgo Pancake protéiné	318	42,8
Total	760	100,0



PROCESSUS

- Dans un récipient, mélanger le Yumgo Pancake protéiné avec la boisson végétale à l'aide d'un fouet.
- Faire fondre la matière grasse, puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Faire chauffer la poêle à feu moyen et la graisser.
- Former des amas de pâte de 10cm de diamètre.
- Retourner le pancake quand des bulles apparaissent sur le dessus.
- Laisser cuire sur l'autre face encore 1 min.
- Déguster chaud ou réchauffer à la poêle ou au micro-ondes.



Informations

3 pancakes = 20g de protéines**
(180g)

**2x plus protéinés que
des pancakes classiques**

*Allégations conformes à la réglementation européenne (Règlement CE n° 1924/2006) :
« Riche en protéines » : au moins 20% de l'énergie totale du produit est apportée par des protéines.
« Riche en fibres » : le produit contient au moins 6 g de fibres pour 100 g

** Un changement de recette peut entraîner la perte de ces allégations.

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation

YUMGO

PANCAKE PROTÉINÉ VÉGÉTAL



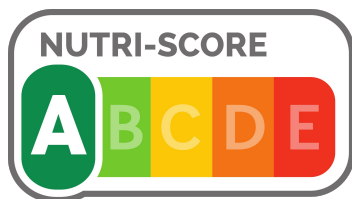
Produit
Riche en protéines*
Riche en fibres*

Valeurs Nutritionnelles	100g pancake classique	100g de pancake YUMGO	Pour 3 pancakes YUMGO (180g)
Valeur énergétique (kJ / kcal)	899 / 214	883 / 211	1585 / 379
Matières grasses (g)	6,6	6,5	12
dont acides gras saturés (g)	3,9	3,4	6,1
Glucides (g)	33	23	41
dont sucres (g)	11	3,5	6,3
Protéines (g)	5,5	11	20
Fibres (g)	0,7	8,3	15
Sel (g)	0,67	0,32	0,58

*Allégations conformes à la réglementation européenne (Règlement CE n° 1924/2006) :

« Riche en protéines » : au moins 20% de l'énergie totale du produit est apportée par des protéines.

« Riche en fibres » : le produit contient au moins 6 g de fibres pour 100 g



Selon Santé publique France,
algorithme de calcul actualisé de
2024.



Score santé

Équilibre nutritionnel 60/60

Additifs 18/30

Bio 0/10

Total 78/100

Score santé Yuka 2026

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation



PLANT-BASED PROTEIN PANCAKE



High-protein and
high-fibre recipe *

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Vegetable milk or milk	380	51,1
Margarine or butter	45	6,1
Yumgo protein Pancake	318	42,8
Total	760	100,0



PROCESS

- In a bowl, mix the Yumgo Protein Pancake with the plant-based drink using a whisk.
- Melt the fat, then mix until a smooth and homogeneous batter is formed.
- Heat a pan over medium heat and grease it.
- Form batter rounds of 10cm in diameter.
- Flip the pancake when bubbles appear on top.
- Cook on the other side for another minute.
- Enjoy warm or reheat in a pan or microwave.



Informations

3 pancakes = 20g of protein**
(180g)

**2x more protein than
classic pancakes**

Claims in accordance with European regulations (EC Regulation No 1924/2006):
"High protein": at least 20% of the total energy value of the product is provided by protein.
"High fibre": the product contains at least 6 g of fibre per 100 g.

**A change in recipe may result in the loss of these claims.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation

YUMGO

PLANT-BASED PROTEIN PANCAKE



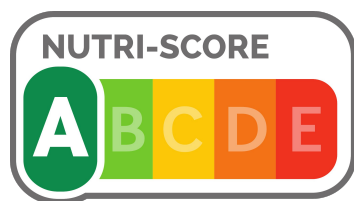
High-protein and
high-fibre recipe *

Nutrition Facts	100g classic pancake	100g YUMGO pancake	Per 3 YUMGO pancakes (180g)
Energy value (kJ / kcal)	899 / 214	883 / 211	1585 / 379
Fat (g)	6,6	6,5	12
of which saturates (g)	3,9	3,4	6,1
Carbohydrate (g)	33	23	41
of which sugars (g)	11	3,5	6,3
Protein (g)	5,5	11	20
Fibre (g)	0,7	8,3	15
Salt (g)	0,67	0,32	0,58

*Claims compliant with European regulations (Regulation (EC) No 1924/2006):

"High protein": at least 20% of the energy value of the food is provided by protein.

"High fibre": the product contains at least 6g of fibre per 100g.



According to Santé publique
France, updated 2024
calculation algorithm.



Score santé

Équilibre nutritionnel 60/60

Additifs 18/30

Bio 0/10

Total ● 78/100

Yuka health score 2026

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation