



## yep ! Le nouveau basique de la cuisine pour des recettes savoureuses qui renouvèlent le quotidien



*yep est un savant mix de farines de riz de qualité, réalisé en France, prêt à l'emploi, sans additifs, sans OGM et sans gluten qui multiplie les possibilités en cuisine : nouveaux goûts, nouvelles saveurs pour des repas « santé » et ludiques, faciles à réaliser. Le « must have » qui réinvente la cuisine du quotidien !*

Bien dans son époque, yep arrive sur le marché et insuffle une joyeuse dynamique pleine de modernité. Finie la cuisine plan-plan et les recettes qui reviennent inlassablement !

Le premier mix de farines de riz yep, prêt à l'emploi, est spécialement conçu pour être facilement travaillé et offrir une multiplicité de préparations ... à explorer !

Crêpes, galettes, wrap, blinis, cup cake... yep it yourself invite au cosmopolitisme et à la créativité culinaire : ital'yep, yepnamienne, aperi'yep, féta'yep, yep-plus-rien-dans-le-frigo !

Toutes les recettes sur [www.yepityourself.com](http://www.yepityourself.com)



## Prêt à l'emploi

yep est naturellement sans gluten puisque le riz n'en contient pas. C'est un produit de base, un savant mix de farines de riz, prêt à l'emploi, réalisé en Touraine, qui a nécessité un an et demi de recherche et développement pour trouver l'équilibre parfait entre différentes variétés de riz et permettre ainsi une facilité d'utilisation au quotidien. En effet, la farine de riz contient de l'amidon qui colle ; elle est volatile, difficile à « dompter » pour un néophyte et exige des mains expertes en cuisine. C'est pour cela qu'elle est souvent mélangée à des additifs et à de la fécule de pomme de terre.

## Zéro additif, zéro conservateur

yep a décidé de faire autrement et de ne pas recourir aux additifs. Un travail important a été mené jusqu'à trouver la posologie parfaite entre plusieurs variétés de riz, rendant inutile les ajouts de fécule. yep est actuellement le seul produit de cette catégorie sans additif et sans conservateur sur le marché français. Stocké dans un lieu frais et sec, à l'abri de la lumière, la DLUO du produit est de 15 mois dans son emballage d'origine, à compter de sa date de fabrication. Précaution spéciale : refermer l'emballage d'origine entre deux utilisations.

## Traçabilité

Les riz sont soigneusement sélectionnés par SAS Lamalo dans plusieurs pays d'Asie et d'Europe et tracés, garantissant ainsi une qualité sans faille des produits de base. Le mélange des farines se fait en France en région Centre.

## L'origine de yep :

Après avoir essayé à maintes reprises et sans succès de réhydrater des galettes de riz toutes prêtes, Anne Pham-Andorra s'est rappelé la célèbre phrase de Cléopâtre : « le problème avec vous (...), c'est que vous faites toujours comme on fait tout le temps ! ». Qu'à cela ne tienne, pourquoi ne pas faire différemment et choisir la simplicité en réalisant soi-même sa galette de riz « maison » ? Anne Pham-Andorra et Frédéric, son mari, se mettent alors à la recherche d'un mélange idéal de plusieurs farines de variétés différentes de riz. Un mix à l'équilibre parfait qui rend inutile l'ajout de fécule de pomme de terre ou de tout autre additif. Yep est né ! Yep Yep Yep Hourra !



## Où trouver yep !

A la Maison Sans Gluten / Auchan / Carrefour

En sachet de 400 gr aux rayons épicerie et diététique

Prix de vente conseillé : 5,50 € / [www.yepityourself.com](http://www.yepityourself.com)