

# LINHA **SPRING NCG**

Maior volume  
e cor dourada  
à crosta.

Maciez e frescor  
mantidos ao longo  
da vida útil.

LINHA  
*spring*  
NCG

**MAIS SABOR  
E TEXTURA**  
em pães que não  
contém glúten

Utiliza a **LINHA SPRING NCG**.





# ENZIMAS

## SPRING UP NCG

Ajuda a dar coloração a casca além de favorecer o crescimento do pão conferindo maior volume final

## SPRING FRESH NCG

Confere maciez e frescor ao longo da vida útil.



### DOSAGEM RECOMENDADA

**Spring Up NCG: 200-600**

ppm/ base farinha

**Spring Fresh NCG: mín. 500**

ppm/ base farinha



### MODO DE APLICAÇÃO

A SPRING NCG deve ser adicionada junto aos demais ingredientes secos da fórmula.



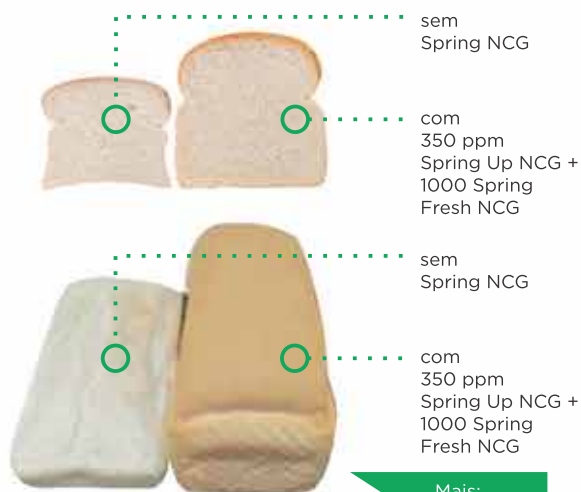
### RECOMENDAÇÕES

»Pode ser aplicada em todos os tipos de pães que "não contém glúten".

»Sem restrição ao tipo de processo de fabricação dos pães (esponja/massa, massa direta, massa sem descanso etc).

»Não é recomendada para produtos que usam o claim "sem adição de açúcares".

»Para melhores resultados, combine Spring Up NCG com Spring Fresh NCG.



sem Spring NCG

com 350 ppm Spring Up NCG + 1000 Spring Fresh NCG

sem Spring NCG

com 350 ppm Spring Up NCG + 1000 Spring Fresh NCG

Mais:  
→ cor  
→ textura  
→ estrutura  
→ maciez  
→ volume

\*Observação: receita sem açúcar.

