

# SPRING CAKE NG

Melhora maciez e frescor, conferindo textura mais suave.

Contribui para extensão da vida útil.

Mantém estável a qualidade sensorial ao longo da vida útil e reduz a formação de *off-flavor*.

spring  
CAKE  
NG

MANTÉM O  
FRESCOR  
por mais tempo

Utilize **SPRING CAKE NG** em bolos, bolinhos, muffins, rocamboles e pré-misturas.





# COMBINAÇÃO DE DUAS ENZIMAS

## Amilase Maltogênica

Possui alta tolerância a quantidades elevadas de açúcares que aumenta o seu desempenho no controle de retrogradação do amido.

## Fosfolipase

Atua nos lipídeos da farinha e da gema de ovo, conferindo maior volume, elasticidade e resistência ao produto aliados a uma textura mais macia.



**FLEXIBILIDADE NO PROCESSO**  
Se encaixa em todos os tipos de processos, equipamentos e fórmulas.



**OTIMIZAÇÃO DE CUSTOS**  
Estende o *shelf-life*, aumenta a distribuição no PDV e diminui o retorno do produto.



**MINIMIZA A VARIAÇÃO DO PRODUTO**  
Estrutura de miolo homogênea, mais fina e uniforme, com formato mais estruturado, elástico e resistente a quebra.



**CLEAN(ER) LABEL**



**PERFORMANCE SUPERIOR**  
Produto mais resistente na gôndola.



**DOSAGEM RECOMENDADA**  
**0,15% - 0,6%**  
sobre o peso total da massa.



**MODO DE APLICAÇÃO**  
A SPRING CAKE NG deve ser adicionada junto aos demais ingredientes secos da fórmula.



## RECOMENDAÇÕES

A sinergia entre as enzimas da SPRING CAKE NG garante uma aplicação robusta com performance superior em vários tipos de bolos (*pound cake, layer cake, high-ratio cake, muffins, cupcakes e sponge cake*) e processos (*all-in-one*, múltiplos estágios, método contínuo), inclusive em pré-misturas.

