

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.

spring CAKE NG



CLEAN(ER) LABEL



MINIMIZA A VARIAÇÃO DO PRODUTO

Estrutura de miolo homogênea, mais fina e uniforme, com formato mais estruturado, elástico e resistente a quebra.



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.



Granolab and Granotec
are now part of **Corbion!**



Corbion