



BOLOS

A Prozyn oferece soluções completas e inovadoras para bolos.

Com amplo portfólio de enzimas e outros bioingredientes, nosso time de especialistas desenvolve soluções sob a ótica do custo de formulação, eficiência de processo, aumento de rendimento, qualidade e inovação.

BOLOS

Produto	Benefícios
Cremix Cake Gordura vegetal em pó para bolos	<ul style="list-style-type: none">• Diminui o tempo de mistura• Excelente maciez e textura dos bolos• Melhora a aeração da massa, promovendo maior volume final no bolo• Reduz o uso de emulsificantes
Maxicake SO Solução enzimática para redução de ovos	<ul style="list-style-type: none">• Reduz até 25% de ovos na formulação de bolos• Redução do custo de fórmula• Textura mais macia
Maxicake NG Emulsificante para bolos tipo pão-de-ló e pré-mistura	<ul style="list-style-type: none">• Alta performance na aeração de massas de bolos, promovendo ótimo volume e proporcionando melhor maciez
Maxicake FQ Fermento químico para bolos	<ul style="list-style-type: none">• Liberação de gás carbônico controlado• Crescimento homogêneo• Melhor textura• Padronização das células do miolo• Melhor resistência ao esfarelamento
MegaFresh Bolo Solução enzimática para extensão de vida de prateleira de todos os tipos de bolos industriais	<ul style="list-style-type: none">• Aumento de shelf life e maciez• Melhora e preserva a umidade do miolo• Maior flexibilidade do miolo



A Prozyn é uma das principais fornecedoras de ingredientes biológicos do país. Possui soluções sob medida para as necessidades mais específicas dos clientes, sempre baseada na inovação, tecnologia e melhoria da qualidade de vida. Oferece uma linha completa de ingredientes para redução de custo, otimização do processo e melhoria da qualidade do seu produto.