
DE LA NATURALEZA LO MEJOR

CATÁLOGO
GENERAL





Mejorantes	4 - 7
Pan y bollería	5
Pan precocido	5
Fermentación controlada, retardada y congelación	5
Pan rústico	7
Pan de centeno	7
Panecillos	7
Pan y bollería tipo soft	7
Mixes de panadería *	8 - 13
Panes especiales con cereales y semillas	9 - 11
Panes especiales de espelta	11
Pan especial de centeno	11
Pan especial con fibra	11
Especialidades	13
Mixes de pastelería	14 - 17
Bizcochos, cakes y otros	15
Rellenos	15
Crema pastelera	15
Bollería	17
Pastel de queso	17
Otros	17
Gelificante	17
Productos de malta	18 - 19
Masas madre y sustitutos	20 - 21
Ingredientes	22 - 23
Gluten reforzado	23
Impulsor	23
Antimoho	23
Productos biológicos	22 - 23
Mejorante	23
Mixes de panadería *	23
Producto de malta	23
Sustituto de masa madre	23
Productos sin gluten	24 - 25
Mixes de panadería	25
Mixes de pastelería	25
Toppings	26 - 27
Desmoldeantes	26 - 27

* Nuestros mixes pueden contener varios cereales. Para información sobre los porcentajes de ingredientes regulados por la legislación vigente (cereales, semillas y otros) de nuestros mixes de panadería, consulte a nuestro equipo técnico-comercial.



Mejorantes

Producto	Dosis	Presentación
Pan y bollería IDEAL Mejorante adecuado para todo tipo de procesos de producción de pan y bollería, muy versátil y en un práctico envase que favorece la conservación del producto.	Pan: de 4 a 6 g por kg de harina Bollería: de 10 a 12 g por kg de harina	Caja de 15 kg con 2 bolsas de 7,5 kg
IDEAL PLUS Mejorante para pan, pan integral y bollería, apto para proceso directo y congelación en masa; ofrece un muy buen resultado con dosis muy bajas, aporta un gran volumen y es ideal para procesos mecanizados.	De 3 a 4 g por kg de harina	Caja de 15 kg con 2 bolsas de 7,5 kg
IDEAL BACK Mejorante para pan especial y bollería; aporta a los elaborados una miga esponjosa de agradable color beige y es ideal para panes especiales rústicos que necesiten una buena corteza.	De 4 a 7 g por kg de harina	Caja de 15 kg con 2 bolsas de 7,5 kg
Pan precocido PREBACK Mejorante para pan especial precocido y bollería, ideal también para uso directo y congelado; aporta una miga esponjosa y resistente, una greña delicada y una corteza bien estructurada.	De 10 a 30 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg Saco de papel de 25 kg
Fermentación controlada, retardada y congelación PERFORMANCE PLUS Mejorante para pan, pan especial y bollería, ideal para todo tipo de fermentaciones en frío y apto también para procesos en directo; aporta un gran volumen, una corteza crujiente y una greña atractiva y vistosa.	5 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg
IDEAL FROST Mejorante para todo tipo de procesos de producción de pan especial y bollería de larga congelación; mejora la tolerancia de las masas, reduciendo la deshidratación durante la congelación.	De 10 a 15 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg
FRISCH UND FROSTIG Mejorante con harina y extracto de malta para todo tipo de procesos de producción de pan especial y bollería de larga congelación, especialmente indicado para masas azucaradas, con grasa y fermentadas; ayuda a la reactivación de las levaduras tras el periodo de congelación.	De 30 a 40 g por kg de harina, dependiendo del tiempo de congelación	Saco de papel de 25 kg



Mejorantes

Producto	Dosis	Presentación
Pan rústico CIAPLUS Mejorante para pan especial de alta hidratación, ideal para masas tipo chapata o pan rústico en líneas automatizadas, permite trabajar con reposos más cortos de lo habitual, oxigena bien las masas y favorece el alveolado; con masa madre de trigo inactiva que aporta gran aroma y sabor a los elaborados; solamente contiene ácido ascórbico como aditivo.	De 10 a 50 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg
ESPELTA PLUS Mejorante para pan y pan especial de espelta, rústico e integral, especialmente indicado para masas laminadas e ideal para todo tipo de procesos; contiene masa madre de espelta integral inactiva y solamente ácido ascórbico como aditivo.	Pan de espelta: de 20 a 30 g por kg de harina Pan de trigo: de 10 a 20 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg
Pan de centeno MSQ 200 Mejorante para pan especial de centeno; facilita el trabajo con masas de centeno, aporta el típico sabor, aroma y acidez de este cereal y aumenta la duración de los elaborados.	De 10 a 50 g por kg de harina total (según % de harina de centeno)	Saco de papel de 25 kg
Panecillos MALZPERLE PLUS Mejorante para panecillos especiales tipo "Kaiser" con harina y extracto de malta, aporta un gran volumen y una corteza dorada y brillante, también en piezas más grandes; aumenta la duración de los elaborados y ofrece muy buen resultado en líneas automatizadas.	De 30 a 40 g por kg de harina	Saco de papel de 25 kg
Pan y bollería tipo soft IREKS SOFTY PLUS Mejorante para todo tipo de procesos de producción de pan y bollería tipo soft de larga duración, mantiene la frescura de los elaborados durante varios días sin penalizar el sabor; ideal para complementar con nuestros mixes de panadería.	15 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg



Mixes de panadería

Producto	Dosis	Presentación
Panes especiales con cereales y semillas		
IREKS REX 8 Mix para pan especial de cereales (trigo, centeno, avena y maíz) con semillas oleaginosas (linaza, sésamo y semillas de girasol) y leguminosa (cáscara de guisantes); elaborados de tonalidad oscura gracias al contenido en malta.	50%	Saco de papel de 25 kg
IREKS REX 8 CL Mix para pan especial de cereales (centeno, trigo, avena y maíz) con semillas oleaginosas (linaza, sésamo y semillas de girasol); elaborados de tonalidad oscura gracias al contenido en malta; contiene ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg
CORN-PEPP Mix para pan especial de cereales (centeno, trigo, maíz y avena) con semillas oleaginosas (linaza, semillas de girasol y sésamo); su dosificación variable permite personalizar los elaborados.	De 5 a 50%	Saco de papel de 25 kg
REX-CUATRO-GRANOS Mix sin aditivos para pan especial de cereales (trigo, centeno, avena y maíz) con semillas oleaginosas (linaza y sésamo); elaborados con un buen volumen, color, aroma y sabor suave.	50%	Saco de papel de 12,5 kg Saco de papel de 25 kg
REX DELICIA MIX Mix para pan especial de centeno con soja y semillas de girasol; elaborados con el aroma y el sabor característicos del centeno.	50%	Saco de papel de 25 kg
REX SOJA Mix para pan especial con soja; aporta gran sabor y frescura gracias a la masa madre de trigo inactiva, la harina y el extracto de malta.	30%	Saco de papel de 25 kg
REX SOVIGRAINS Mix para pan especial de cereales (centeno y trigo) con semillas oleaginosas (linaza, semillas de girasol y sésamo) al estilo centroeuropeo; aporta a los elaborados una tonalidad oscura y una textura densa y húmeda.	50%	Saco de papel de 25 kg
REX CHÍA Mix para pan especial con semillas de chía (Salvia hispánica), maíz, semillas de girasol y almidón de tapioca; además de un sabor excepcional, aporta un agradable color amarillo similar al del maíz.	50%	Saco de papel de 12,5 kg
REX QUINOA Mix para pan especial con quinoa roja, sémola de maíz y semillas oleaginosas (semillas de calabaza, linaza, semillas de girasol y sésamo); contiene masa madre de trigo duro inactiva y extracto de malta de cebada que aportan un intenso aroma y sabor.	50%	Saco de papel de 12,5 kg
REX AVENA Mix para pan especial de avena con una combinación de avena integral triturada, harina, sémola y salvado de avena; elaborados crujientes, ligeros y sabrosos; no contiene sal.	De 20 a 35%	Saco de papel de 12,5 kg
REX KORN Mix para pan especial malteado de cereales (trigo, centeno, cebada y maíz) con semillas oleaginosas (semillas de girasol y linaza) y malta de trigo, centeno y cebada que aporta a los elaborados un muy buen volumen, esponjosidad y un agradable color marrón malteado.	50%	Saco de papel de 12,5 kg
KORNKNACKER CL Mix para pan especial de cereales (trigo y centeno) con semillas oleaginosas (linaza, semillas de girasol y sésamo) y un agradable sabor a especias que aportan un sabor distintivo y característico a los elaborados.	50%	Saco de papel de 25 kg

Nuestros mixes pueden contener varios cereales. Para información sobre los porcentajes de ingredientes regulados por la legislación vigente (cereales, semillas y otros) de nuestros mixes de panadería, consulte a nuestro equipo técnico-comercial.



Mixes de panadería

Producto	Dosis	Presentación
FITBERRY Mix para pan especial de cereales (trigo y centeno) con semillas de girasol, malta y concentrado de uva; elaborados con buen volumen y esponjosidad; excelente para contribuir a una dieta variada.	50%	Saco de papel de 25 kg
IREKS-Das Abendbrot Mix para pan especial rico en proteína vegetal, con soja triturada y concentrado de proteínas de soja; contiene extracto de malta de cebada elaborado en nuestra propia maltería.	78%	Saco de papel de 25 kg
IREKS PROTEIN BREAD Mix para pan especial con un 98% de harina integral de trigo (referido a la harina del cereal), semillas (linaza y semillas de girasol), concentrado de proteínas de soja y fibra de manzana; vegano, con alto contenido de fibra y de proteínas vegetales.	100%	Saco de papel de 25 kg
Panes especiales de espelta REX ESPELTA ARTESANO Mix para pan especial rústico de espelta con masa madre de espelta integral inactiva y concentrado de uva; elaborados muy esponjosos y crujientes, con agradable aroma y ligero sabor a frutos secos.	100%	Saco de papel de 25 kg
REX ESPELTA MIEL Mix para pan y panecillos de espelta con semillas oleaginosas (semillas de girasol y sésamo), semillas de altramuces trituradas y miel para uso industrial; facilita la elaboración y ofrece excelentes resultados tanto manualmente como en máquina.	100%	Saco de papel de 25 kg
REX ESPELTA MALTA Mix para pan especial de espelta con malta de espelta, semillas oleaginosas (semillas de girasol y sésamo) y semillas de altramuces trituradas; elaborados con personalidad propia y ligero sabor a frutos secos.	100%	Saco de papel de 25 kg
KÖNIG LUDWIG-BROT Mix para pan especial al estilo bávaro con masa madre de centeno inactiva, malta de espelta, cebada y centeno y espelta integral triturada; elaborados muy esponjosos, de corteza rústica y crujiente con un aroma y sabor inigualables.	50%	Saco de papel de 12,5 kg
UNSER GERSTENBROT Mix para pan especial integral de cebada y espelta rico en fibra alimentaria; masa fácil de trabajar, miga jugosa y esponjosa y excelentes cualidades de conservación.	100%	Saco de papel de 25 kg
DINKELBERGER-VOLLKORN Mix para pan especial integral de espelta con semillas de girasol, masa madre de espelta integral inactiva y concentrado de uva; para elaborados típicos centroeuropeos, densos y tupidos.	100%	Saco de papel de 25 kg
Pan especial de centeno REX BAVAROIS Mix para pan especial de centeno al estilo alemán; se puede emplear a dosis inferiores para obtener elaborados más esponjosos, conservando su aroma y sabor característicos.	50%	Saco de papel de 25 kg
Pan especial con fibra REX FIBRAS Mix con salvado de trigo para pan especial con fibra; elaborados con buen volumen y greña y excelente aroma y sabor; no contiene sal.	10%	Saco de papel de 10 kg

Nuestros mixes pueden contener varios cereales. Para información sobre los porcentajes de ingredientes regulados por la legislación vigente (cereales, semillas y otros) de nuestros mixes de panadería, consulte a nuestro equipo técnico-comercial.



Mixes de panadería

Producto	Dosis	Presentación
<p>Especialidades</p> <p>IREKS BAGUETTE Mix para pan especial tipo baguette al estilo francés, inconfundible por su corteza brillante y crujiente; gran aroma y sabor gracias al contenido de harina de malta de trigo y masa madre de trigo inactiva.</p>	10%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>IREKS CIABATTA Mix para pan especial de alta hidratación, estilo chapata o barra rústica; elaborados con una tonalidad grisácea muy característica, una corteza rústica y crujiente y una miga alveolada; no contiene sal.</p>	10%	Caja de 15 kg con 3 bolsas de 5 kg
<p>REX RUSTICO Mix sin aditivos para todo tipo de pan especial rústico de trigo con el aroma y sabor típicos del pan tradicional; contiene germen, malta y masa madre de trigo inactiva; no contiene sal.</p>	10%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>IREKS ARTISANO Mix para pan especial rústico de centeno con el aroma y sabor típicos del pan tradicional; con masa madre de centeno inactiva y malta de centeno, extracto de malta de cebada y malta de trigo; contiene ácido ascórbico como único aditivo, no contiene sal.</p>	10%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>REX DURUM Mix para pan especial rústico con trigo duro con una atractiva tonalidad amarilla pálida; con sémola y masa madre de trigo duro inactiva y extracto de malta; contiene ácido ascórbico como único aditivo, no contiene sal.</p>	10%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>CRAFT-MALZ Mix para pan especial con maltas de cuatro cereales (cebada, espelta, centeno y trigo) y aceite de lúpulo; cuvée de malta aromática para elaborados personalizados, producto base con gran margen para la creatividad artesanal.</p>	De 5 a 15% sobre la harina	Saco de papel de 12,5 kg
<p>REX SARRACENO Mix para pan especial de trigo sarraceno y espelta, con un inconfundible y delicado sabor a frutos secos; el trigo sarraceno es uno de los cultivos más antiguos que existen y uno de los "superfoods" mejor valorados en la actualidad.</p>	50%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>IREKS MÁIZ Mix para pan especial de maíz, elaborados con una atractiva tonalidad amarilla, un buen volumen y greña, miga firme y corteza crujiente; apto para manipulación mecanizada, no precisa escaldar la harina.</p>	100%	Saco de papel de 25 kg
<p>IREKS TOAST MIX 10% Mix para elaborados tipo soft envasados (pan de molde, hamburguesa, tipo Frankfurt, tipo Viena y otros panes de miga y corteza tierna y regular); no contiene grasa para poder personalizar los elaborados.</p>	10%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>IREKS TOAST PLUS 10% Mix para elaborados tipo soft envasados (pan de molde, hamburguesa y otros panes de miga y corteza tierna y regular) que precisen conservarse frescos y tiernos durante más tiempo; no contiene grasa para poder personalizar los elaborados.</p>	10%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>REX MILANO Mix para pan especial con verduras y especias que recuerda al sabor característico de la pizza; con una mezcla de verduras deshidratadas (pimiento, cebolla y tomate), es un producto muy versátil, ideal para elaborados de catering (focaccia, croissants salados, canapés, etc.).</p>	50%	Saco de papel de 12,5 kg

Nuestros mixes pueden contener varios cereales. Para información sobre los porcentajes de ingredientes regulados por la legislación vigente (cereales, semillas y otros) de nuestros mixes de panadería, consulte a nuestro equipo técnico-comercial.



Mixes de pastelería

Producto	Dosis	Presentación
<p>Bizcochos, cakes y otros</p> <p>MELLA TOP BISKUIT Mix para bizcochos y planchas con gran volumen, excelente aroma y sabor y miga muy fina y esponjosa; admite la adición de mantequilla para elaborar el bizcocho vienés.</p>	100%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>MELLA CHOCO MUFFIN Mix para muffins, cakes, brownies y otros elaborados de chocolate como la tarta Sacher, elaborados con buen volumen y esponjosidad; perfecto para combinar con nuestra gama de aromas y rellenos DREIDOPPEL.</p>	100%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>MELLA MUFFIN Mix para muffins esponjosos y con buen volumen, admite la mezcla con cualquier relleno sin que haya separación; perfecto para combinar con nuestra gama de aromas y rellenos DREIDOPPEL.</p>	100%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>MELLA ESPELTA CAKE Mix para todo tipo de deliciosos elaborados de pastelería de espelta con yogur; muffins y cakes suaves, esponjosos y con un delicioso toque a frutos secos y yogur; ideal para combinar con cualquier tipo de ingrediente o relleno sin que haya separación.</p>	100%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>MELLA CAKE Mix para cakes de textura tierna, esponjosa y buen volumen, con un suave toque a vainilla que lo hace ideal para combinar con nuestra amplia gama de aromas DREIDOPPEL y con cualquier tipo de ingrediente o relleno sin que haya separación.</p>	100%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>VEGAN CAKE MIX Mix para cakes y bollería veganos, sin ingredientes de origen animal; ideal para combinar con nuestra gama vegana de aromas DREIDOPPEL y elaborar un extenso y original surtido de piezas de bollería.</p>	100%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>Rellenos</p> <p>MELLA AVELLANA Mix para crema de avellanas, ideal para rellenos de bollería y pastelería; elaborados con gran aroma y sabor, contiene trozos de avellana que le aportan una atractiva textura.</p>	100%	Saco de papel de 25 kg
<p>MELLA AMAPOLA Mix para crema de semillas de amapola, ideal para rellenos de bollería y pastelería al estilo centroeuropeo; contiene semillas de amapola azul.</p>	100%	Saco de papel de 12,5 kg
<p>Crema pastelera</p> <p>LA VÉNUS Mix en polvo para elaborar de forma rápida y sencilla crema pastelera de alta calidad con sabor lácteo avainillado y de color suave; admite congelación y horneado.</p>	De 350 a 400 g por L de agua o leche	Caja de 15 kg con 3 bolsas de 5 kg



Descubra las múltiples aplicaciones de los productos DREIDOPPEL en combinación con nuestros mixes de pastelería.



Mixes de pastelería

Producto	Dosis	Presentación
Bollería MELLA-HT-SUPERSOFT Mix para todo tipo de bollería fermentada (brioche, brioche danés, pan de leche, etc.) con textura suave, miga muy fina, sabor tradicional, buen volumen, gran frescura y conservación; ideal para personalizar las recetas más tradicionales.	20%	Saco de papel de 12,5 kg
MIX GRANDI OCCASIONI Mix para panettone y otros elaborados al estilo italiano como colomba, pandoro, veneciana, etc.; permite elaborar panettone con la máxima calidad y garantía de forma rápida y sencilla (proceso de 2 etapas, unas 8 horas en total).	85%	Saco de papel de 13,2 kg
MELLA-BERLINER-SUPERSOFT Mix para todo tipo de elaborados de bollería frita de textura suave y esponjosa con gran rendimiento; piezas con excelente aroma y sabor, gran volumen y piel lisa y uniforme.	100%	Saco de papel de 25 kg
MELLA CROISSANT Mix para croissants y masas fermentadas hojaldradas de textura suave, sabor tradicional, buen volumen, estructura firme y uniforme y miga muy fina y regular; óptimo resultado en congelación.	25%	Saco de papel de 12,5 kg
MELLA BRIOCHE Mix para brioche y bollería de textura suave y sabor tradicional, atractivo color y miga suave y esponjosa; apto también para medias noches y perfecto para combinar con rellenos salados.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
Pastel de queso MELLA KÄSE ROYAL Mix para la tradicional tarta de queso (cheesecake) y múltiples elaboraciones con queso; admite rellenos sin que haya separación y permite personalizar el sabor cambiando el tipo de queso.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
Otros MELLA PETISÚ Mix para masas de petisú, buñuelos y otros elaborados de bollería frita con buen volumen, aroma y sabor agradables y una estructura idéntica a los artesanos.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
MELLA COOKIE Mix para pastas de té y bases de tarta con buen volumen, esponjosidad y sabor; ideal también para elaborar una gran variedad de crumble.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
COOKIE DREAM Mix para cookies al estilo americano, crujientes por fuera y blandas por dentro; admite la mezcla con una gran variedad de ingredientes para un amplio y original surtido tanto de piezas pequeñas como de tamaño XL.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
Gelificante MELLA-GEL Gelificante en polvo con múltiples aplicaciones: películas transparentes, gelatinas con sabores, mermeladas más viscosas, perfiles y figuras para decorar.	De 25 a 40 g por L de agua (según elaborado)	Cubo de plástico de 2 kg



Productos de malta

Producto	Dosis	Presentación	
EXTRACTO DE MALTA Mezcla de harina de malta de trigo y extracto de malta de cebada, sin actividad enzimática; aporta aroma a cereales, color dorado a la corteza y tonalidad cremosa a la miga de los elaborados.	De 10 a 30 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg	
MALTA BATRO Mezcla de harina de malta de trigo y extracto de malta de cebada, sin actividad enzimática; aporta aroma a cereales, color dorado a la corteza y tonalidad cremosa a la miga de los elaborados; especialmente indicado para harinas con poca maltosa.	De 10 a 30 g por kg de harina	Saco de papel de 20 kg	
MALTA AROMA Harina de malta de cebada, sin actividad enzimática; aporta un intenso sabor a cereales malteados, color dorado a la corteza y una tonalidad marrón claro a la miga.	De 10 a 30 g por kg de harina	Saco de papel de 25 kg	
MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO Harina de malta caramelizada de trigo, sin actividad enzimática; aporta un intenso aroma a malta y caramelo, color dorado a la corteza y una tonalidad cremosa a la miga.	De 10 a 30 g por kg de harina	Saco de papel de 25 kg	
MALTA CARAMELIZADA DE ESPELTA Harina de malta caramelizada de espelta, sin actividad enzimática; aporta un intenso aroma a malta y caramelo con toques a tostado y café, una tonalidad dorada a la corteza y color marrón claro a la miga.	De 10 a 30 g por kg de harina	Saco de papel de 25 kg	
MALTA RUSTIBACK Mezcla de salvado de trigo y extracto de malta de cebada oscuro, sin actividad enzimática; aporta sabor a cereales malteados y una tonalidad marrón caramelo a la miga y a la corteza.	De 10 a 30 g por kg de harina	Saco de papel de 25 kg	
MALTA DE CEBADA X-70 Harina de malta de cebada tostada, sin actividad enzimática; aporta sabor a cereales tostados y una tonalidad marrón oscura a la miga y a la corteza.	De 5 a 30 g por kg de harina	Saco de papel de 20 kg	
MALTA TOSTADA X-70 Harina de malta de trigo tostada, sin actividad enzimática; aporta un aroma característico similar al café y una tonalidad gris a la miga y a la corteza.	De 5 a 30 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg	
MALTA BACKEXTRAKT Extracto de malta de cebada líquido, sin actividad enzimática; aporta un aroma rústico a los elaborados, un color dorado a la corteza y una tonalidad ligeramente cremosa a la miga.	De 10 a 30 g por kg de harina	Bidón de plástico de 15 kg	
MALTA PANIMALTIN Extracto de malta de cebada oscuro líquido, sin actividad enzimática; aporta sabor a cereales malteados y una tonalidad marrón caramelo a la miga y a la corteza.	De 5 a 50 g por kg de harina	Bidón de plástico de 15 kg	

* IREKS utiliza el término "Clean Label" (etiqueta limpia) para los productos que no contienen aditivos o a los que se ha añadido solo ácido ascórbico (E 300) en el caso de elaborados de panadería o bien solo gasificantes en el caso de elaborados de pastelería cocida, y únicamente aromas naturales.



Masas madre y sustitutos

Producto	Dosis	Presentación
MASA MADRE PIE Masa madre de trigo en polvo inactiva, elaborada bajo un estricto control de la fermentación y secada mediante un proceso patentado; aporta un ligero color cremoso, el tradicional aroma y sabor a masa madre de trigo, regularidad y mejora en los procesos de trabajo.	De 10 a 50 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg
MASA MADRE DURUM Masa madre de trigo duro en polvo inactiva, elaborada bajo un estricto control de la fermentación y secada mediante un proceso patentado; aporta un atractivo color amarillo, un intenso aroma (ligeramente dulzón), regularidad y mejora en los procesos de trabajo.	De 20 a 50 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg
MASA MADRE ESPELTA Masa madre de espelta integral en polvo inactiva, elaborada bajo un estricto control de la fermentación y secada mediante un proceso patentado; aporta un atractivo color paja, un intenso aroma, regularidad y mejora en los procesos de trabajo.	De 10 a 50 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg
MASA MADRE ROGGEN Masa madre de centeno en polvo inactiva, elaborada bajo un estricto control de la fermentación y secada mediante un proceso patentado; aporta acidez a las masas, un color marrón claro, un intenso aroma a centeno, regularidad y mejora en los procesos de trabajo.	De 10 a 50 g por kg de harina	Caja de 15 kg con 3 bolsas de 5 kg
MASA MADRE LÍQUIDA Acidulante de masa líquido con malta, elaborado bajo un estricto control de la fermentación; aporta acidez a las masas, el tradicional aroma y sabor a masa madre de trigo, regularidad y mejora en los procesos de trabajo.	De 5 a 20 g por kg de harina	Bidón de plástico de 12,5 kg
IREKS OBRAPAN Sustituto de masa madre, da a los elaborados un gran aroma y sabor, aporta acidez a las masas, dándoles elasticidad y mejorando los procesos de trabajo.	De 15 a 30 g por kg de harina	Saco de papel de 25 kg



* IREKS utiliza el término "Clean Label" (etiqueta limpia) para los productos que no contienen aditivos o a los que se ha añadido solo ácido ascórbico (E 300) en el caso de elaborados de panadería o bien solo gasificantes en el caso de elaborados de pastelería cocida, y únicamente aromas naturales.



Ingredientes

Producto	Dosis	Presentación
<p>Gluten reforzado IREKS UNI PLUS Gluten de trigo con ácido ascórbico y enzimas; mejora la calidad de la harina de trigo y refuerza su calidad panificable; ideal también para mejorar la panificación de masas con harinas de centeno.</p>	<p>De 10 a 30 g por kg de harina Pan con \geq 50% de centeno: 25 g por kg de harina Pan con $<$ 50% de centeno: 20 g por kg de harina Pan blanco: de 10 a 15 g por kg de harina</p>	<p>Saco de papel de 12,5 kg</p>
<p>Impulsor MELLA TRIEB Impulsor equilibrado ideal para magdalenas, cakes o cualquier tipo de elaborado que necesite gasificante; produce gas de forma gradual durante el proceso de horneado.</p>	<p>De 30 a 60 g por kg de harina</p>	<p>Cubo de plástico de 2 kg</p>
<p>Antimoho ANTISCHIM Antimoho para pan envasado (pan de molde, hamburguesa, etc.) y productos de bollería envasados que precisen de conservación.</p>	<p>En función del tipo de producto horneado</p>	<p>Saco de papel de 20 kg</p>

Productos biológicos

Producto	Dosis	Presentación
<p>Mejorante BIO PURBACK Mejorante biológico lecitinado rico en malta adecuado para todo tipo de procesos de producción de panes especiales y bollería; refuerza la calidad panificable de las harinas y aumenta la tolerancia de las masas en la fermentación.</p>	<p>De 30 a 50 g por kg de harina</p>	<p>Saco de papel de 12,5 kg</p>
<p>Mixes de panadería * BIO 4 GRANOS Mix para pan especial biológico con cereales (trigo, centeno, avena y espelta) y semillas oleaginosas (linaza, semillas de girasol y sésamo) con excelente aroma y sabor gracias a la masa madre de centeno biológica inactiva.</p>	<p>100%</p>	<p>Saco de papel de 25 kg</p>
<p>BIO CIABATTA Mix para pan especial biológico tipo chapata, ideal también para todo tipo de panes especiales rústicos biológicos (baguette rústica, barra al estilo gallego, etc.); gran aroma y sabor gracias a la masa madre de centeno biológica inactiva, la harina de centeno biológica y al extracto de malta de cebada biológico.</p>	<p>100%</p>	<p>Saco de papel de 25 kg</p>
<p>Producto de malta MALTA TOSTADA BIOLÓGICA Harina de malta de trigo tostada biológica, sin actividad enzimática; aporta un aroma característico similar al café y una tonalidad gris a la miga y a la corteza.</p>	<p>De 5 a 30 g por kg de harina</p>	<p>Saco de papel de 20 kg</p>
<p>Sustituto de masa madre IREKS-ÖKOSAUER Acidulante líquido con centeno biológico; aporta un gran aroma y sabor, mantiene los elaborados frescos durante más tiempo y ofrece una regularidad difícil de conseguir con masas madre artesanas.</p>	<p>Pan especial: de 5 a 20 g por kg de harina de trigo Pan de centeno: de 30 a 70 g por kg de harina total (según % de harina de centeno)</p>	<p>Caja de cartón con plástico interno de 12,5 kg</p>

* Nuestros mixes pueden contener varios cereales. Para información sobre los porcentajes de ingredientes regulados por la legislación vigente (cereales, semillas y otros) de nuestros mixes de panadería, consulte a nuestro equipo técnico-comercial.



Productos sin gluten

Producto	Dosis	Presentación
Mixes de panadería SINGLUPLUS Mix para pan sin gluten, ideal para hogazas, panes de molde y piezas grandes, con una consistencia óptima de la masa que permite trabajar con facilidad y seguridad; aporta a los elaborados un buen volumen, agradable color a pan rústico, gran aroma y sabor.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
SINGLUPLUS SEEDS Mix para pan sin gluten con semillas oleaginosas (linaza y semillas de girasol), ideal para hogazas, panes de molde y piezas grandes, con una consistencia óptima de la masa que permite trabajar con facilidad y seguridad; aporta a los elaborados un buen volumen, sabor muy aromático y excelente conservación.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
SINGLUPLUS ROLL Mix para panecillos sin gluten, con una consistencia óptima de la masa que permite trabajar con facilidad y seguridad; aporta a los elaborados un buen volumen, gran aroma y sabor.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
Mixes de pastelería MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE Mix para muffins y cakes sin gluten y sin lactosa, elaborados con una tonalidad de miga muy natural y agradable sabor; producto versátil, admite la mezcla con rellenos sin gluten y sin lactosa (trozos de fruta, chocolate, etc.) sin que haya separación.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE Mix para brownies sin gluten, con intenso sabor a chocolate, tonalidad oscura y la estructura húmeda y compacta típica del brownie; producto versátil que permite trabajar con facilidad y seguridad, obteniendo productos de gran calidad.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE Mix para bizcochos sin gluten, elaborados con el típico y agradable sabor de los bizcochos, con textura regular, ligera y tierna; producto muy versátil que permite trabajar con facilidad y seguridad, obteniendo productos de gran calidad.	100%	Saco de papel de 12,5 kg

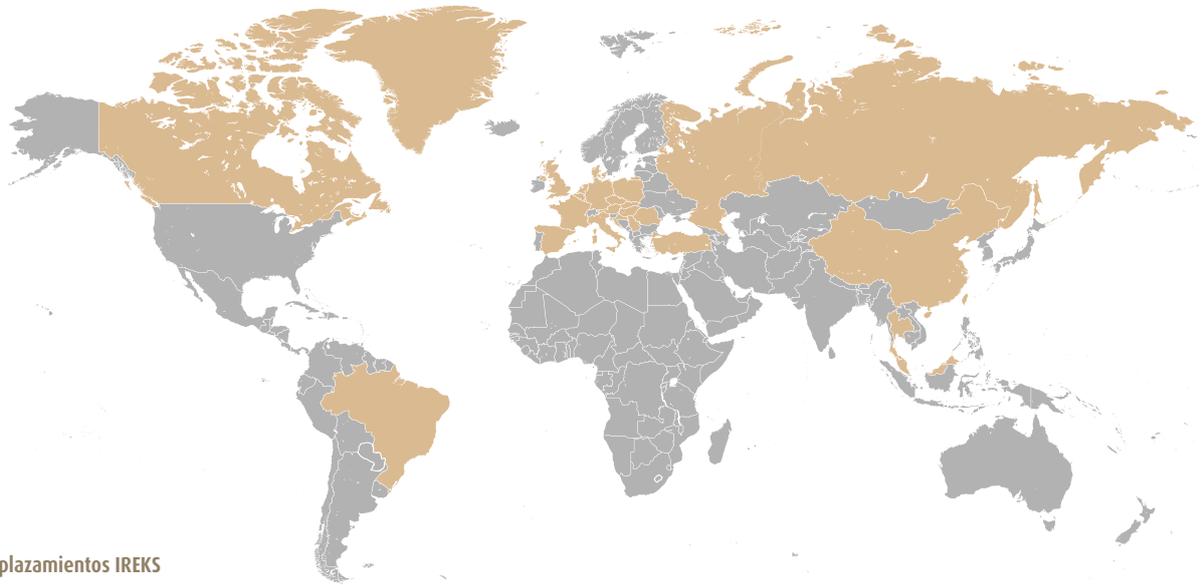


Toppings

Producto	Dosis	Presentación
IREKS-TOPPING Mezcla de semillas (sésamo, semillas de girasol y linaza) y copos de centeno; ideal para decorar todo tipo de elaborados y darles una gran vistosidad; producto totalmente natural, no contiene aditivos.	Según necesidades	Saco de papel de 12,5 kg
IREKS DECO Mezcla de semillas (semillas de calabaza, sésamo, linaza y semillas de amapola), copos de avena y salvado de soja para decorar todo tipo de elaborados; producto totalmente natural, no contiene aditivos.	Según necesidades	Saco de papel de 15 kg

Desmoldeantes

Producto	Dosis	Presentación
SEPA-WAX 500 Spray desmoldeante para todos los productos horneados, para engrasar moldes y bandejas de horneado; funciona con una dosificación mínima y es muy fácil de usar.	Según necesidades	Spray de 500 ml
SEPA-WAX 10 Agente desmoldeante para todos los productos horneados, para engrasar moldes y bandejas de horneado; con aceites vegetales y apto para utilizar en todos los equipos de spray.	Según necesidades	Bidón de plástico de 10 L
SEPA-CUT 10 Aceite lubricante para todo tipo de divisoras, boleadoras de masa y cortadoras de pan; con aceites 100% vegetales, funciona con una dosificación mínima y es apto para todo tipo de máquinas procesadoras de masa.	Según necesidades	Bidón de plástico de 10 L



■ Emplazamientos IREKS

Grupo IREKS



Sede central IREKS, Kulmbach

IREKS IBERICA, S.A.



Cerdanyola del Vallès (Barcelona)

1856

Nuestras raíces

Desde hace más de 160 años, una empresa familiar muy arraigada a la tradición

La elaboración de pan y de cerveza ha estado siempre unida a IREKS



Nuestras áreas de negocio

Ingredientes para panadería y pastelería | Maltas | Aromas | Productos para heladería | Comercio de productos agrarios



Nuestro servicio

Más de 2.900 empleados para un apoyo personalizado

Más de 500 técnicos-comerciales de 30 países

Centros Técnicos IREKS en todo el mundo



Nuestro carácter internacional

Emplazamientos en 23 países de todo el mundo

Clientes en más de 90 países

Desarrollo de productos específicos para cada país



Nuestro compromiso con la calidad

Utilización de los sistemas de producción más modernos

Certificación según los estándares de calidad más elevados

Centro IQ de IREKS: investigación y desarrollo en primer plano



Nuestra diversidad de productos

Productos e ideas de recetas innovadores y en línea con las tendencias

Amplio apoyo en marketing



Nuestro espíritu de equipo

Nosotros, como familia IREKS, fomentamos el trabajo en equipo y las relaciones comerciales duraderas



Nuestra filial IREKS IBERICA, S.A.

IREKS está presente en España y Portugal desde junio de 1984. Ubicada en el Parc Tecnològic de Cerdanyola del Vallès (Barcelona), la empresa se dedica a la comercialización y distribución de los productos de calidad IREKS y DREIDOPPEL, elaborados en los distintos centros de producción en Alemania.