
DA NATUREZA O MELHOR

CATÁLOGO
GERAL




IREKS



Melhorantes	4 - 7
Pão e pastelaria	5
Pão pré-cozido	5
Fermentação controlada e congelação	5
Pão rústico	7
Pão de centeio	7
Pãezinhos	7
Pão e pastelaria tipo soft	7
Mixes de padaria *	8 - 13
Pães especiais com cereais e sementes	9 - 11
Pães especiais de espelta	11
Pães especiais de centeio	11 - 12
Pão especial com fibras	12
Especialidades	12 - 13
Mixes de pastelaria	14 - 17
Biscoitos, cakes e outros	15
Creme pasteleiro	15
Brioche e pastelaria	17
Outros	17
Gelificante	17
Produtos de malte	18 - 19
Massas madre e substitutos	20 - 21
Ingredientes	22 - 23
Glúten reforçado	23
Fermento em pó	23
Antibolor	23
Produtos biológicos	22 - 23
Melhorante	23
Mixes de padaria *	23
Produto de malte	23
Substituto de massa madre	23
Produtos sem glúten	24 - 25
Mixes de padaria	25
Mixes de pastelaria	25
Toppings	26 - 27
Desmoldantes	26 - 27

* Os nossos mixes de padaria podem conter vários cereais. Para obter mais informações sobre as percentagens de ingredientes (cereais, sementes e outros) dos nossos mixes, consulte a nossa equipa técnico-comercial.

A IREKS utiliza o termo "clean label" (rótulo limpo) para os produtos que não contêm aditivos ou aos quais se acrescentou apenas ácido ascórbico (E 300) no caso de elaborados de padaria, ou apenas levedantes químicos, no caso de elaborados de pastelaria cozida, e apenas aromas naturais.





Melhorantes

Produto	Dose	Embalagem
Pão e pasteleria IDEAL Melhorante adequado para todo o tipo de processos de produção de pão, muito versátil e numa prática embalagem que favorece a conservação do produto.	De 4 a 6 g por kg de farinha	Caixa de 15 kg com 2 bolsas de 7,5 kg
IDEAL PLUS Melhorante para pão e pão integral, adequado para processo direto e congelação em massa; oferece um resultado muito bom com doses muito baixas, proporciona um grande volume e é ideal para processos mecanizados.	De 3 a 4 g por kg de farinha	Caixa de 15 kg com 2 bolsas de 7,5 kg
IDEAL BACK Melhorante para pão especial e pasteleria; proporciona aos elaborados um miolo esponjoso de agradável cor bege e é ideal para pães especiais rústicos que necessitem de uma boa cõdea.	De 4 a 7 g por kg de farinha	Caixa de 15 kg com 2 bolsas de 7,5 kg
Pão pré-cozido PREBACK Melhorante para pão especial pré-cozido e pasteleria, ideal também para uso direto e congelado; proporciona um miolo esponjoso e resistente, um corte delicado e uma cõdea bem estruturada.	De 10 a 30 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg Saco de papel de 25 kg
Fermentação controlada e congelação PERFORMANCE PLUS Melhorante para pão e pão especial, ideal para todo o tipo de fermentações a frio e adequado também para processos diretos; proporciona um grande volume, uma cõdea estaladiça e um corte atrativo e vistoso.	5 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg
IDEAL FROST Melhorante para todo o tipo de processos de produção de pão especial e pasteleria de congelação de longa duração; melhora a tolerância das massas, reduzindo a desidratação durante a congelação.	De 10 a 15 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg
FRISCH UND FROSTIG Melhorante com farinha e extrato de malte para todo o tipo de processos de produção de pão especial e pasteleria de congelação de longa duração, especialmente indicado para massas açucaradas, com gordura e fermentadas; ajuda à reativação das leveduras após o período de congelação.	De 30 a 40 g por kg de farinha	Saco de papel de 25 kg



Melhorantes








Produto	Dose	Embalagem
Pão rústico CIAPLUS Melhorante para pão especial de alta hidratação, ideal para massas tipo chapata ou pão rústico em linhas automatizadas, permite trabalhar com repousos mais curtos do que o habitual, oxigena bem as massas e favorece o alveolado; com massa madre de trigo inativa que proporciona grande aroma e sabor aos elaborados; contém apenas ácido ascórbico como aditivo.	De 10 a 50 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg 
ESPELTA PLUS Melhorante para pão e pão especial de espelta, rústico e integral, especialmente indicado para massas laminadas e ideal para todo o tipo de processos; contém massa madre de espelta integral inativa e apenas ácido ascórbico como aditivo.	Pão de espelta: de 20 a 30 g por kg de farinha Pão de trigo: de 10 a 20 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg 
Pão de centeio MSQ 200 Melhorante para pão especial de centeio; facilita o trabalho com massas de centeio, proporciona o típico sabor, aroma e acidez deste cereal e aumenta a duração dos elaborados.	De 10 a 50 g por kg de farinha total (dependendo % de farinha de centeio)	Saco de papel de 20 kg
Pãezinhos MALZPERLE PLUS Melhorante para pãezinhos especiais tipo "Kaiser" com farinha e extrato de malte, proporciona um grande volume e uma côdea dourada e brilhante, também em peças maiores; aumenta a duração dos elaborados e oferece muito bons resultados em linhas automatizadas.	De 30 a 40 g por kg de farinha	Saco de papel de 25 kg
Pão e pasteleria tipo soft IREKS SOFTY PLUS Melhorante para todo o tipo de processos de produção de pão e pasteleria tipo soft de longa duração, mantém a frescura dos elaborados durante vários dias sem penalizar o sabor; ideal como complemento dos nossos mixes de padaria.	15 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg



Os nossos mixes de padaria podem conter vários cereais. Para obter mais informações sobre as percentagens de ingredientes (cereais, sementes e outros) dos nossos mixes, consulte a nossa equipa técnico-comercial.

A IREKS utiliza o termo "clean label" (rótulo limpo) para os produtos que não contêm aditivos ou aos quais se acrescentou apenas ácido ascórbico (E 300) no caso de elaborados de padaria, ou apenas levedantes químicos, no caso de elaborados de pastelaria cozida, e apenas aromas naturais.

Mixes de padaria

Produto	Dose	Embalagem
Pães especiais com cereais e sementes		
IREKS REX 8 Mix para pão especial de cereais (trigo, centeio, aveia e milho) com sementes oleaginosas (linhaça, sésamo e sementes de girassol) e leguminosa (cascas de ervilha); elaborados de tonalidade escura graças ao teor de malte.	50%	Saco de papel de 25 kg
IREKS REX 8 CL Mix para pão especial de cereais (centeio, trigo, aveia e milho) com sementes oleaginosas (linhaça, sésamo e sementes de girassol); elaborados de tonalidade escura graças ao teor de malte; contém ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg 
CORN-PEPP Mix sem aditivos para pão especial de cereais (centeio, trigo, milho e aveia) com sementes oleaginosas (linhaça, sementes de girassol e sésamo); a sua dosagem variável permite personalizar os elaborados.	De 5 a 50%	Saco de papel de 25 kg 
REX-CUATRO-GRANOS Mix sem aditivos para pão especial de cereais (trigo, centeio, aveia e milho) com sementes oleaginosas (linhaça e sésamo); elaborados com um bom volume, cor, aroma e sabor suave.	50%	Saco de papel de 12,5 kg Saco de papel de 25 kg 
REX DELICIA MIX Mix para pão especial de trigo e centeio com soja e sementes de girassol; elaborados com o aroma e o sabor característicos do centeio.	50%	Saco de papel de 25 kg
REX SOJA Mix para pão especial com soja; proporciona grande sabor e frescura graças à massa madre de trigo inativa, à farinha de malte e ao extrato de malte.	30%	Saco de papel de 25 kg
REX CHÍA Mix para pão especial com sementes de chia (Salvia hispânica), milho, sementes de girassol e amido de tapioca; para além de um sabor excepcional, proporciona uma agradável cor amarela similar à do milho.	50%	Saco de papel de 12,5 kg
REX CHÍA CL Mix para pão especial com sementes de chia (Salvia hispânica), milho, sementes de girassol e amido de tapioca; para além de um sabor excepcional, proporciona uma agradável cor amarela similar à do milho; contém ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg 
REX QUINOA Mix para pão especial com sementes oleaginosas (sementes de abóbora, linhaça, sementes de girassol e sésamo), sêmola de milho e quinoa vermelha; contém massa madre de trigo duro inativa e extrato de malte de cevada que proporcionam um intenso aroma e sabor; contém ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg 
REX AVENA Mix para pão especial de trigo e aveia com uma combinação de aveia integral triturada, farinha, sêmola e farelo de aveia; elaborados estaladiços, leves e saborosos; contém ácido ascórbico como único aditivo e não contém sal.	De 20 a 35%	Saco de papel de 12,5 kg 
REX KORN Mix para pão especial de cereais (trigo, centeio, cevada e milho) com sementes oleaginosas (sementes de girassol e linhaça) e malte de trigo, centeio e cevada que proporciona aos elaborados um volume muito bom, esponjosidade e uma cor castanho-maltada agradável.	50%	Saco de papel de 12,5 kg
KORNKNACKER CL Mix para pão especial de cereais (trigo e centeio) com sementes oleaginosas (linhaça, sementes de girassol e sésamo) e um agradável sabor a especiarias que proporcionam um sabor distintivo e característico aos elaborados; contém ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 25 kg 



Mixes de padaria

Produto	Dose	Embalagem
FITBERRY Mix para pão especial de cereais (trigo e centeio) com sementes de girassol, malte e concentrado de uva; elaborados com bom volume e esponjosidade; excelente para contribuir para uma alimentação variada.	50%	Saco de papel de 25 kg
IREKS-Das Abendbrot Mix para pão especial rico em proteínas; com soja triturada e concentrado de proteínas de soja; contém extrato de malte de cevada elaborado na nossa própria fábrica de malte.	78%	Saco de papel de 25 kg
IREKS PROTEIN BREAD Mix para pão especial com 98% de farinha integral de trigo (relativo à farinha do cereal), sementes (linhaça e sementes de girassol), concentrado de proteínas de soja e fibra de maçã; vegano, com alto teor de proteínas.	100%	Saco de papel de 25 kg
Pães especiais de espelta REX ESPELTA ARTESANO Mix para pão especial rústico de espelta com massa madre de espelta integral inativa e concentrado de uva; elaborados muito esponjosos e estaladiços, com aroma agradável e leve sabor a frutos secos.	100%	Saco de papel de 25 kg
REX ESPELTA MIEL Mix para pão e pãezinhos especiais de espelta com sementes oleaginosas (sementes de girassol e sésamo), sementes de tremoços trituradas e mel para uso industrial; facilita a elaboração e oferece excelentes resultados tanto manualmente como em máquina.	100%	Saco de papel de 25 kg
REX ESPELTA MALTA Mix para pão especial de espelta com malte de espelta, sementes oleaginosas (sementes de girassol e sésamo) e sementes de tremoços trituradas; elaborados com personalidade própria e leve sabor a frutos secos.	100%	Saco de papel de 25 kg
KÖNIG LUDWIG-BROT Mix para pão especial ao estilo bávaro com massa madre de centeio inativa, malte de espelta, cevada e centeio e espelta integral triturada; elaborados muito esponjosos, de côdea rústica e estaladiça com um aroma e sabor inigualáveis.	50%	Saco de papel de 12,5 kg
UNSER GERSTENBROT Mix para pão especial integral de cevada e espelta rico em fibras; massa fácil de trabalhar, miolo suculento e esponjoso e excelentes qualidades de conservação.	100%	Saco de papel de 25 kg
DINKELBERGER-VOLLKORN Mix para pão especial integral de espelta com sementes de girassol, massa madre de espelta integral inativa e concentrado de uva; para elaborados típicos da Europa Central, densos e espessos.	100%	Saco de papel de 25 kg
Pães especiais de centeio REX BAVAROIS Mix para pão especial de trigo e centeio ao estilo alemão; pode utilizar-se em doses inferiores para obter elaborados mais esponjosos, mantendo o seu aroma e sabor característicos.	50%	Saco de papel de 25 kg
REX BAVAROIS DUNKEL Mix para pão especial de trigo e centeio escuro, ideal para adicionar em bolinhas de mistura (trigo, centeio e integral); ótimo para utilizar como componente de fórmula para a elaboração de todo o tipo de pães rústicos de trigo: pão saloio, pão ao estilo galego, bolinhas, etc.	50%	Saco de papel de 25 kg

Os nossos mixes de padaria podem conter vários cereais. Para obter mais informações sobre as percentagens de ingredientes (cereais, sementes e outros) dos nossos mixes, consulte a nossa equipa técnico-comercial.

Mixes de padaria

Produto	Dose	Embalagem
REX BAVAROIS OSCURO Mix para pão especial de trigo e centeio escuro, ideal para adicionar em bolinhas de mistura (trigo, centeio e integral); ótimo para utilizar como componente de fórmula para a elaboração de todo o tipo de pães rústicos de trigo: pão saloio, pão ao estilo galego, bolinhas, etc.	De 3 a 10%	Saco de papel de 25 kg
Pão especial com fibras REX FIBRAS Mix com farelo de trigo para pão especial com fibras; elaborados com bom volume e corte e excelente aroma e sabor; não contém sal.	10%	Saco de papel de 10 kg
Especialidades IREKS BAGUETTE Mix para pão especial tipo baguete ao estilo francês, inconfundível pela sua cõdea brilhante e estaladiça; grande aroma e sabor graças ao teor de farinha de malte de trigo e massa madre de trigo inativa.	10%	Saco de papel de 12,5 kg
IREKS CIABATTA Mix para pão especial de alta hidratação, estilo chapata ou barra rústica; elaborados com uma tonalidade acinzentada muito característica, uma cõdea rústica e estaladiça e um miolo alveolado; não contém sal.	10%	Caixa de 15 kg com 3 bolsas de 5 kg
REX RUSTICO Mix sem aditivos para todo o tipo de pão especial rústico de trigo com o aroma e o sabor típicos do pão tradicional; contém gérmen, malte e massa madre de trigo inativa; não contém sal.	10%	Saco de papel de 12,5 kg
IREKS ARTISANO Mix para pão especial rústico de centeio com o aroma e o sabor típicos do pão tradicional; com massa madre de centeio inativa e malte de centeio, extrato de malte de cevada e malte de trigo; contém ácido ascórbico como único aditivo, não contém sal.	10%	Saco de papel de 12,5 kg
REX DURUM Mix para pão especial rústico com trigo duro com uma atrativa tonalidade amarela pálida; com sêmola e massa madre de trigo duro inativa e extrato de malte; contém ácido ascórbico como único aditivo, não contém sal.	10%	Saco de papel de 12,5 kg
CRAFT-MALZ Mix sem aditivos para pão especial com maltes de quatro cereais (cevada, espelta, centeio e trigo) e óleo de lúpulo; cuvée de malte aromático para elaborados personalizados, produto base com uma grande margem para a criatividade artesanal.	De 5 a 15% sobre a farinha	Saco de papel de 12,5 kg
REX SARRACENO Mix para pão especial de espelta e trigo mourisco, com um inconfundível e delicado sabor a frutos secos; o trigo mourisco é uma das culturas mais antigas que existem; contém ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg
IREKS MÁÍZ Mix para pão especial de trigo e milho, elaborados com uma atrativa tonalidade amarela, um bom volume e corte, miolo firme e cõdea estaladiça; adequado para a manipulação mecanizada, não é necessário escaldar a farinha.	100%	Saco de papel de 25 kg
IREKS TOAST MIX 10% Mix para elaborados tipo soft embalados (pão de forma, hambúrguer, tipo Frankfurt, tipo Viena e outros pães de miolo e cõdea macia e regular); não contém gordura para poder personalizar os elaborados.	10%	Saco de papel de 12,5 kg



Mixes de padaria

Produto	Dose	Embalagem
IREKS TOAST PLUS 10% Mix para elaborados tipo soft embalados (pão de forma, hambúrguer e outros pães de miolo e côdea macia e regular) que precisam de conservar-se frescos e fofos durante mais tempo; não contém gordura para poder personalizar os elaborados.	10%	Saco de papel de 12,5 kg
REX MILANO Mix para pão especial com verduras e especiarias que lembra o sabor característico da pizza; com uma mistura de verduras desidratadas (pimento, cebola e tomate), é um produto muito versátil, ideal para elaborados de catering (focaccia, croissants salgados, canapés, etc.); contém ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg
PANZUCCA IREKS Mix para pão especial e elaborados de abóbora com ingredientes de alta qualidade que realçam o caráter exclusivo dos elaborados: sabor delicado e inconfundível a abóbora, cor atrativa e agradável (típica da abóbora).	100%	Saco de papel de 12,5 kg



Os nossos mixes de padaria podem conter vários cereais. Para obter mais informações sobre as percentagens de ingredientes (cereais, sementes e outros) dos nossos mixes, consulte a nossa equipa técnico-comercial.

A IREKS utiliza o termo "clean label" (rótulo limpo) para os produtos que não contêm aditivos ou aos quais se acrescentou apenas ácido ascórbico (E 300) no caso de elaborados de padaria, ou apenas levedantes químicos, no caso de elaborados de pastelaria cozida, e apenas aromas naturais.



Mixes de pastelaria

Produto	Dose	Embalagem
Biscoitos, cakes e outros MELLA TOP BISKUIT Mix para pães-de-ló e bases com grande volume, excelente aroma e sabor, e miolo muito fino e esponjoso; admite a adição de manteiga para preparar o pão-de-ló vienense.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
MELLA CHOCO MUFFIN Mix para muffins, cakes, brownies e outros elaborados de chocolate como o bolo Sacher, elaborados com bom volume e esponjosidade; perfeito para combinar com a nossa gama de aromas e recheios DREIDOPPEL.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
MELLA MUFFIN Mix para muffins esponjosos e com bom volume; admite a mistura com qualquer recheio sem que haja separação; perfeito para combinar com a nossa gama de aromas e recheios DREIDOPPEL.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
MELLA ESPELTA CAKE Mix para todo o tipo de deliciosos elaborados de pastelaria de espelta com iogurte; muffins e cakes suaves, esponjosos e com um delicioso toque de frutos secos e iogurte; ideal para combinar com qualquer tipo de ingrediente ou recheio sem que haja separação.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
MELLA CAKE Mix para cakes de textura fofa, esponjosa e bom volume, com um suave toque de baunilha o que faz com que seja ideal para combinar com a nossa ampla gama de aromas DREIDOPPEL e com qualquer tipo de ingrediente ou recheio sem que haja separação.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
VEGAN CAKE MIX Mix para cakes e pastelaria veganos, sem ingredientes de origem animal; ideal para combinar com a gama de aromas veganos da DREIDOPPEL e elaborar um extenso e original sortido de peças de pastelaria.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
Creme pasteleiro LA VÉNUM Mix em pó para elaborar de forma rápida e simples creme pasteleiro de alta qualidade com sabor lácteo baunilhado e de cor suave; admite congelação e cozedura.	De 350 a 400 g por L de água ou leite	Caixa de 15 kg com 3 bolsas de 5 kg



Mixes de pastelaria

Produto	Dose	Embalagem
Brioche e pastelaria MELLA-HT-SUPERSOFT Mix para todo o tipo de pastelaria fermentada (brioche, brioche dinamarquês, pão de leite, etc.) com textura suave, miolo muito fino, sabor tradicional, bom volume, grande frescura e conservação; ideal para personalizar as receitas mais tradicionais.	20%	Saco de papel de 12,5 kg
MIX GRANDI OCCASIONI Mix para panetone e outros elaborados ao estilo italiano como colomba, pandoro, veneziana, etc.; permite elaborar panetone com a máxima qualidade e garantia de forma rápida e simples (processo em 2 etapas, cerca de 8 horas no total).	85%	Saco de papel de 13,2 kg
MELLA-BERLINER-SUPERSOFT Mix para todo o tipo de elaborados de pastelaria frita de textura suave e esponjosa com grande rendimento; peças com excelente aroma e sabor, grande volume e pele lisa e uniforme.	100%	Saco de papel de 25 kg
MELLA CROISSANT Mix para croissants e massas folhadas fermentadas de textura suave, sabor tradicional, bom volume, estrutura firme e uniforme e miolo muito fino e regular; ótimo resultado na congelação.	25%	Saco de papel de 12,5 kg
MELLA BRIOCHE Mix para brioche e pastelaria de textura suave e sabor tradicional, cor atrativa e miolo suave e esponjoso; adequado também para pães de brioche e perfeito para combinar com recheios salgados.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
Outros MELLA CHOUX Mix para massas de choux, sonhos e outros elaborados de pastelaria frita com bom volume, aroma e sabor agradáveis e uma estrutura idêntica aos artesanais.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
MELLA COOKIE Mix para bolachas e bases de tarte com bom volume, esponjosidade e sabor; ideal também para elaborar uma grande variedade de crumble.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
COOKIE DREAM Mix para cookies ao estilo americano, estaladiças por fora e moles por dentro; admite a mistura com uma grande variedade de ingredientes para um amplo e original sortido, tanto de peças pequenas como de formato XL.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
Gelificante MELLA-GEL Gelificante em pó com múltiplas aplicações: películas transparentes, gelatinas com sabores, compotas mais viscosas, perfis e figuras para decorar.	De 25 a 40 g por L de água (segundo elaborado)	Balde de plástico de 2 kg



Produtos de malte

Produto	Dose	Embalagem
EXTRACTO DE MALTA Mistura de farinha de malte de trigo e extrato de malte de cevada, sem atividade enzimática; proporciona aroma a cereais e completa a cor dourada da côdea e a tonalidade cremosa do miolo dos elaborados.	De 10 a 30 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg
MALTA BATRO Mistura de farinha de malte de trigo e extrato de malte de cevada, sem atividade enzimática; proporciona aroma a cereais e completa a cor dourada da côdea e a tonalidade cremosa do miolo dos elaborados; especialmente indicada para farinhas com pouca maltose.	De 10 a 30 g por kg de farinha	Saco de papel de 20 kg
MALTA AROMA Farinha de malte de cevada, sem atividade enzimática; proporciona um sabor intenso a cereais maltados e completa a cor dourada da côdea e a tonalidade castanho-clara do miolo.	De 10 a 30 g por kg de farinha	Saco de papel de 25 kg
MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO Farinha de malte caramelizado de trigo, sem atividade enzimática; proporciona um aroma intenso a malte e caramelo e completa a cor dourada da côdea e a tonalidade cremosa do miolo.	De 10 a 30 g por kg de farinha	Saco de papel de 25 kg
MALTA CARAMELIZADA DE ESPELTA Farinha de malte caramelizado de espelta, sem atividade enzimática; proporciona um aroma intenso a malte e caramelo com toques de torrado e café e completa a tonalidade dourada da côdea e a cor castanho-clara do miolo.	De 10 a 30 g por kg de farinha	Saco de papel de 25 kg
MALTA RUSTIBACK Mistura de farelo de trigo e extrato de malte de cevada escuro, sem atividade enzimática; proporciona sabor a cereais maltados e completa a tonalidade castanho-caramelo do miolo e da côdea.	De 10 a 30 g por kg de farinha	Saco de papel de 25 kg
MALTA DE CEBADA X-70 Farinha de malte de cevada torrado, sem atividade enzimática; proporciona sabor a cereais torrados e completa a tonalidade castanho-escura do miolo e da côdea.	De 5 a 30 g por kg de farinha	Saco de papel de 20 kg
MALTA TOSTADA X-70 Farinha de malte de trigo torrado, sem atividade enzimática; proporciona um aroma característico semelhante ao café e completa a tonalidade cinzenta do miolo e da côdea.	De 5 a 30 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg
MALTA BACKEXTRAKT Extrato de malte de cevada líquido, sem atividade enzimática; proporciona um aroma rústico aos elaborados e completa a cor dourada da côdea e a tonalidade ligeiramente cremosa do miolo.	De 10 a 30 g por kg de farinha	Bidão de plástico de 15 kg
MALTA PANIMALTIN Extrato de malte de cevada escuro líquido, sem atividade enzimática; proporciona sabor a cereais maltados e completa a tonalidade castanho-caramelo do miolo e da côdea.	De 5 a 50 g por kg de farinha	Bidão de plástico de 15 kg

A IREKS utiliza o termo "clean label" (rótulo limpo) para os produtos que não contêm aditivos ou aos quais se acrescentou apenas ácido ascórbico (E 300) no caso de elaborados de padaria, ou apenas levedantes químicos, no caso de elaborados de pastelaria cozida, e apenas aromas naturais.



Massas madre e substitutos

Produto	Dose	Embalagem
MASA MADRE PIE Massa madre de trigo em pó inativa, elaborada sob um rigoroso controlo da fermentação e secada através de um processo patenteado; proporciona uma cor ligeiramente cremosa, o tradicional aroma e o sabor a massa madre de trigo, regularidade e melhoria nos processos de trabalho.	De 10 a 50 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg
MASA MADRE DURUM Massa madre de trigo duro em pó inativa, elaborada sob um rigoroso controlo da fermentação e secada através de um processo patenteado; proporciona uma cor amarela atrativa, um aroma intenso (ligeiramente adocicado), regularidade e melhoria nos processos de trabalho.	De 20 a 50 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg
MASA MADRE ESPELTA Massa madre de espelta integral em pó inativa, elaborada sob um rigoroso controlo da fermentação e secada através de um processo patenteado; proporciona uma atrativa cor de palha, um aroma intenso, regularidade e melhoria nos processos de trabalho.	De 10 a 50 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg
MASA MADRE ROGGEN Massa madre de centeio em pó inativa, elaborada sob um rigoroso controlo da fermentação e secada através de um processo patenteado; proporciona acidez às massas, uma cor castanho-clara, um aroma intenso a centeio, regularidade e melhoria nos processos de trabalho.	De 10 a 50 g por kg de farinha	Caixa de 15 kg com 3 bolsas de 5 kg
MASA MADRE LÍQUIDA Acidificante de massa líquido com malte, elaborado sob um rigoroso controlo da fermentação; proporciona acidez às massas, o tradicional aroma e o sabor a massa madre de trigo, regularidade e melhoria nos processos de trabalho.	De 5 a 20 g por kg de farinha	Bidão de plástico de 12,5 kg
IREKS OBRAPAN Substituto de massa madre, dá aos elaborados um grande aroma e sabor, proporciona acidez às massas, dando-lhes elasticidade e melhorando os processos de trabalho.	De 15 a 30 g por kg de farinha	Saco de papel de 25 kg








* Os nossos mixes de padaria podem conter vários cereais. Para obter mais informações sobre as percentagens de ingredientes (cereais, sementes e outros) dos nossos mixes, consulte a nossa equipa técnico-comercial.

A IREKS utiliza o termo "clean label" (rótulo limpo) para os produtos que não contêm aditivos ou aos quais se acrescentou apenas ácido ascórbico (E 300) no caso de elaborados de padaria, ou apenas levedantes químicos, no caso de elaborados de pastelaria cozida, e apenas aromas naturais.

Ingredientes

Produto	Dose	Embalagem
Glúten reforçado IREKS UNI PLUS Glúten de trigo com ácido ascórbico e enzimas; melhora a qualidade da farinha de trigo e reforça a sua qualidade panificável; ideal também para melhorar a panificação de massas com farinhas de centeio.	De 10 a 30 g por kg de farinha Pães com ≥ 50% de centeio: 25 g por kg de farinha Pães com < 50% de centeio: 20 g por kg de farinha Pão branco: de 10 a 15 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg 
Fermento em pó MELLA TRIEB Fermento equilibrado ideal para madalenas, cakes ou qualquer tipo de elaborado que necessite de levedante químico; produz gás de forma gradual durante o processo de cozedura.	De 30 a 60 g por kg de farinha	Balde de plástico de 2 kg
Antibolor ANTISCHIM Antibolor para pão embalado (pão de forma, hambúrguer, etc.) e produtos de pastelaria embalados que precisem de conservação.	Em função do tipo de produto cozido	Saco de papel de 20 kg

Produtos biológicos

Produto	Dose	Embalagem
Melhorante BIO PURBACK Melhorante biológico lecitinado rico em malte adequado para todo o tipo de processos de produção de pães especiais e pastelaria; reforça a qualidade panificável das farinhas e aumenta a tolerância das massas na fermentação.	De 30 a 50 g por kg de farinha	Saco de papel de 12,5 kg
Mixes de padaria * BIO 4 GRANOS Mix para pão especial biológico com cereais (trigo, centeio, aveia e espelta) e sementes oleaginosas (linhaça, sementes de girassol e sésamo) com excelente aroma e sabor graças à massa madre de centeio biológica inativa.	100%	Saco de papel de 25 kg
BIO CIABATTA Mix para pão especial biológico tipo chapata, ideal também para todo o tipo de pães especiais rústicos biológicos (baguete rústica, barra ao estilo galego, etc.); grande aroma e sabor graças à massa madre de centeio biológica inativa, à farinha de centeio biológica e ao extrato de malte de cevada biológico; contém ácido ascórbico como único aditivo.	100%	Saco de papel de 25 kg 
Produto de malte MALTA TOSTADA BIOLÓGICA Farinha de malte de trigo torrado biológico, sem atividade enzimática; proporciona um aroma característico semelhante ao café e uma tonalidade cinzenta ao miolo e à côdea.	De 5 a 30 g por kg de farinha	Saco de papel de 20 kg 
Substituto de massa madre IREKS-ÖKOSAUER Acidificante líquido com centeio biológico; proporciona um grande aroma e sabor, mantém os elaborados frescos durante mais tempo e oferece uma regularidade difícil de alcançar com massas madre artesanais.	Pão especial: de 5 a 20 g por kg de farinha de trigo Pão de centeio: de 30 a 70 g por kg de farinha total (dependendo % de farinha de centeio)	Caixa de cartão com plástico interno de 12,5 kg





Produtos sem glúten

Produto	Dose	Embalagem
Mixes de padaria SINGLUPLUS Mix para pão sem glúten, ideal para fogaças, pães de forma e peças grandes, com uma consistência ótima da massa que permite trabalhar com facilidade e segurança; proporciona aos elaborados um bom volume, uma agradável cor de pão rústico, grande aroma e sabor.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
SINGLUPLUS SEEDS Mix para pão sem glúten com sementes oleaginosas (linhaça e sementes de girassol), ideal para fogaças, pães de forma e peças grandes, com uma consistência ótima da massa que permite trabalhar com facilidade e segurança; proporciona aos elaborados um bom volume, um sabor muito aromático e uma excelente conservação.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
SINGLUPLUS ROLL Mix para pãezinhos sem glúten, com uma consistência ótima da massa que permite trabalhar com facilidade e segurança; proporciona aos elaborados um bom volume, grande aroma e sabor.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
Mixes de pastelaria MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE Mix para muffins e cakes sem glúten e sem lactose, elaborados com uma tonalidade de miolo muito natural e agradável sabor; produto versátil, admite a mistura com recheios sem glúten e sem lactose (pedaços de fruta, chocolate, etc.) sem que haja separação.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE Mix para brownies sem glúten, com intenso sabor a chocolate, tonalidade escura e a estrutura húmida e compacta típica do brownie; produto versátil que permite trabalhar com facilidade e segurança, obtendo produtos de grande qualidade.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE Mix para pães-de-ló sem glúten, elaborados com o sabor típico e agradável dos pães-de-ló, com textura regular, leve e fofa; produto muito versátil que permite trabalhar com facilidade e segurança, obtendo produtos de grande qualidade.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE Mix para muffins e cakes veganos (sem ingredientes de origem animal), sem glúten e sem lactose; produto muito versátil que permite trabalhar com facilidade e segurança, obtendo produtos de grande qualidade.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE Mix para produtos de pastelaria sem glúten; elaborados com textura suave e sabor tradicional, cor atrativa e miolo suave e esponjoso; produto muito versátil que permite trabalhar com facilidade e segurança, obtendo produtos de grande qualidade.	100%	Saco de papel de 12,5 kg

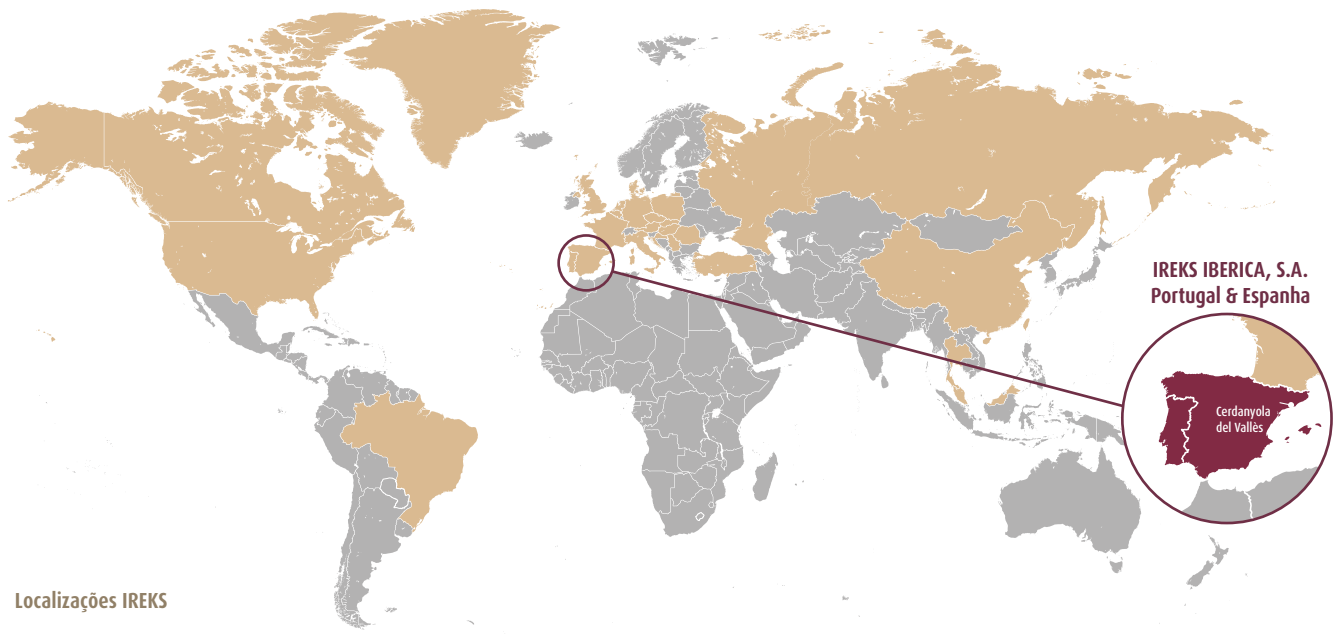


Toppings

Produto	Dose	Embalagem
IREKS-TOPPING Mistura de sementes (sésamo, sementes de girassol e linhaça) e flocos de centeio; ideal para decorar todo o tipo de elaborados e conferir-lhes uma grande visibilidade; produto totalmente natural, não contém aditivos.	Segundo as necessidades	Saco de papel de 12,5 kg 
IREKS DECO Mistura de sementes (sementes de abóbora, sésamo, linhaça e sementes de papoila), flocos de aveia e farelo de soja para decorar todo o tipo de elaborados; produto totalmente natural, não contém aditivos.	Segundo as necessidades	Saco de papel de 15 kg 

Desmoldantes

Produto	Dose	Embalagem
SEPA-WAX 500 Spray desmoldante para todos os produtos de forno, para untar formas e tabuleiros de forno; funciona com uma dosagem mínima e é muito fácil de usar.	Segundo as necessidades	Spray de 500 ml
SEPA-WAX 10 Agente desmoldante para todos os produtos de forno, para untar formas e tabuleiros de forno; com óleos vegetais e adequado para utilizar em todos os equipamentos de spray.	Segundo as necessidades	Bidão de plástico de 10 L
SEPA-CUT 10 Óleo lubrificante para todo o tipo de divisoras, boleadoras de massa e cortadoras de pão; com óleos 100% vegetais, funciona com uma dosagem mínima e é adequado para todo o tipo de máquinas processadoras de massa.	Segundo as necessidades	Bidão de plástico de 10 L



IREKS IBERICA, S.A.
Portugal & Espanha

Cerdanyola del Vallès

Localizações IREKS

Grupo IREKS



Sede central IREKS, Kulmbach

IREKS IBERICA, S.A.



Cerdanyola del Vallès (Barcelona, Espanha)

Siga-nos em nossas
redes sociais!



www.facebook.com/IREKS.IBERICA

Subscreva-se a nossa
newsletter aqui!



1856

As nossas raízes

Há mais de 160 anos, uma empresa familiar muito ligada à tradição. A elaboração de pão e cerveja sempre estiveram associadas à IREKS.



As nossas áreas de negócio

Ingredientes para padaria e pastelaria | Maltes | Aromas | Produtos para geladaria | Comércio de produtos agrícolas



O nosso serviço

Mais de 2900 empregados para um apoio personalizado
Mais de 500 técnicos comerciais de 30 países
Centros Técnicos IREKS em todo o mundo



O nosso carácter internacional

Localizações em 24 países em todo o mundo
Clientes em mais de 90 países
Desenvolvimento de produtos específicos para cada país



O nosso compromisso com a qualidade

Utilização dos sistemas de produção mais modernos
Certificação segundo as normas de qualidade mais elevadas
Centro IQ da IREKS: investigação e desenvolvimento em primeiro plano



A nossa diversidade de produtos

Produtos e ideias de receitas inovadores e em linha com as tendências
Amplio apoio em marketing



O nosso espírito de equipa

Nós, como família IREKS, fomentamos o trabalho em equipa e as relações comerciais de longa duração



A nossa filial IREKS IBERICA, S.A.

A IREKS está presente em Portugal e em Espanha desde junho de 1984. Situada no Parc Tecnològic de Cerdanyola del Vallès (Barcelona, Espanha), a empresa dedica-se à comercialização e distribuição dos produtos de alta qualidade IREKS e DREIDOPPEL, elaborados nos diferentes centros de produção na Alemanha.