

## Curso monográfico sobre la espelta

Impartido por: Alejandro Montes | Jordi Ampurdanès

La espelta es una variedad de cereal con 8000 años de antigüedad, avalada por la tradición y cuyo consumo se recomendaba ya en la Edad Media.

Desde hace ya algunos años, ha experimentado un importante renacimiento; existe una demanda creciente por parte de los consumidores, ya que es una alternativa al trigo común muy apreciada e ideal para todos aquellos que desean productos auténticos.

En IREKS, somos especialistas en espelta y tenemos un alto grado de know-how sobre este cereal a todos los niveles: desde la selección de la variedad del cereal hasta la composición correcta de los ingredientes seleccionados para cada uno de nuestros productos. En nuestras instalaciones en Kulmbach (Alemania), disponemos de laboratorios de análisis con equipamientos de última generación únicos en el sector y nos caracteriza un control absoluto de la calidad de nuestros productos.

Con este curso monográfico, queremos presentarle la espelta como una de las mayores tendencias actuales, que conozcan sus propiedades, procesamiento y posibilidades para que pueda ofrecer un amplio surtido de elaborados a sus clientes, con un sabor único para su placer.

Y con REX DINKEL, nuestro futuro mix para pan especial rústico de espelta, queremos presentarle también la conocida como espelta verde: es la espelta que se cosecha unas 2 o 3 semanas antes de su maduración y con un aroma realmente especial (gracias a un proceso de secado con humo de madera de haya).

Durante el curso trabajaremos con nuestro amplio surtido de productos de espelta, mixes de panadería y pastelería, maltas y masas madre.

### 14 – 15 DE MAYO DE 2024

Llegada: lunes, 13 de mayo por la tarde/noche.

Curso: martes, 14 + miércoles, 15 de mayo.

Regreso: miércoles, 15 de mayo a partir de las 15:00 horas.

Inscripciones a partir del lunes, 11 de marzo de 2024.

Capacidad: 13 personas.

