DE LA **NATURALEZA**
LO MEJOR

CATÁLOGO
GENERAL

IREKS

Índice

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

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.

Mejorantes

Producto	Dosis	Envase
Pan y bollería		
IDEAL Mejorante adecuado para todo tipo de procesos de producción de pan, muy versátil y en un práctico envase que favorece la conservación del producto.	De 4 a 6 g por kg de harina	Caja de 15 kg con 2 bolsas de 7,5 kg
IDEAL PLUS Mejorante para pan y pan integral, 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 y pan especial, 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	Saco de papel de 25 kg

Mejorantes

Producto	Dosis	Envase
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 CLEAN LABEL
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 CLEAN LABEL
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 20 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 como complemento de nuestros mixes de panadería.	15 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 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.

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

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.

Mixes de panadería

Producto	Dosis	Envase
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 de 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 de malta; contiene ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
CORN-PEPP Mix sin aditivos 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 CLEAN LABEL
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 CLEAN LABEL
REX DELICIA MIX Mix para pan especial de trigo y 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, a la harina y al 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; elaborados con tonalidad oscura y textura densa y húmeda; contiene ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 25 kg CLEAN LABEL
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 CHÍA CL 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; contiene ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
REX QUINOA Mix para pan especial con semillas oleaginosas (semillas de calabaza, linaza, semillas de girasol y sésamo), sémola de maíz y quinoa roja; contiene masa madre de trigo duro inactiva y extracto de malta de cebada que aportan un intenso aroma y sabor; contiene ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
REX AVENA Mix para pan especial de trigo y avena con una combinación de avena integral triturada, harina, sémola y salvado de avena; elaborados crujientes, ligeros y sabrosos; contiene ácido ascórbico como único aditivo y no contiene sal.	De 20 a 35%	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
REX KORN Mix para pan especial 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
REX KORN CL Mix para pan especial de cereales (trigo, centeno, cebada y maíz) con semillas oleaginosas (semillas de girasol y linaza) y malta de cebada, trigo y centeno que aporta a los elaborados un muy buen volumen, esponjosidad y un agradable color marrón malteado; contiene ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
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; contiene ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 25 kg CLEAN LABEL

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

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.

Mixes de panadería

Producto	Dosis	Envase
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 proteínas; 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 proteínas.	100%	Saco de papel de 25 kg
IREKS PROTEIN PLUS Mix para pan especial rico en proteínas; con semillas (linaza, semillas de girasol y sésamo), soja triturada, salvado de trigo y fibra de manzana; con alto contenido de fibra.	100%	Saco de papel de 12,5 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 especiales 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
REX ESPELTA MALTA CL Mix para pan especial de espelta con malta de espelta, semillas oleaginosas (semillas de girasol y sésamo) y mijo; elaborados con personalidad propia y ligero sabor a frutos secos; contiene ácido ascórbico como único aditivo.	100%	Saco de papel de 25 kg CLEAN LABEL
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; 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 trigo y 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 de panadería pueden contener varios cereales. Para información sobre los porcentajes de ingredientes regulados por la legislación vigente (cereales, semillas y otros) de nuestros mixes, consulte a nuestro equipo técnico-comercial.

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.

Mixes de panadería

Producto	Dosis	Envase
Especialidades **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.	10%	Saco de papel de 12,5 kg
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.	10%	Caja de 15 kg con 3 bolsas de 5 kg
REX RUSTICO Mix sin aditivos para todo tipo de pan especial rústico de trigo con el aroma y el sabor típicos del pan tradicional; contiene germen y harina de malta de trigo, extracto de malta de cebada y masa madre de trigo inactiva; no contiene sal.	10%	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
IREKS ARTISANO Mix para todo tipo de pan especial rústico de centeno con el aroma y el 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.	10%	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
REX DURUM Mix para todo tipo de pan especial rústico de 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.	10%	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
REX DINKEL Mix para todo tipo de pan especial rústico de espelta, con 3 tipos de malta de espelta (malta caramelizada, extracto de malta y harina de malta) y masa madre de espelta verde integral; contiene ácido ascórbico como único aditivo, no contiene sal.	10%	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
CRAFT-MALZ Mix sin aditivos 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 un gran margen para la creatividad artesanal.	De 5 a 15% sobre la harina	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
REX SARRACENO Mix para pan especial de espelta y trigo sarraceno, con un inconfundible y delicado sabor a frutos secos; el trigo sarraceno es uno de los cultivos más antiguos que existen; contiene ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
IREKS MAÍZ Mix para pan especial de trigo y 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.	100%	Saco de papel de 25 kg
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.	10%	Saco de papel de 12,5 kg
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.	10%	Saco de papel de 12,5 kg
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.); contiene ácido ascórbico como único aditivo.	50%	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL

Mixes de pastelería

Producto	Dosis	Envase
Bizcochos, cakes y otros		
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.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
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.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
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.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
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 de frutos secos y yogur; ideal para combinar con cualquier tipo de ingrediente o relleno sin que haya separación.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
MELLA CAKE Mix para cakes de textura tierna, esponjosa y buen volumen, con un suave toque de 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.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
VEGAN CAKE MIX Mix para cakes y bollería veganos, sin ingredientes de origen animal; ideal para combinar con la gama de aromas veganos de DREIDOPPEL y elaborar un extenso y original surtido de piezas de bollería.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
IREKS CAKE SUGAR-FREE Mix para cakes y bollería sin azúcar, con edulcorante maltitol y aroma natural; perfecto para combinar con nuestra gama de aromas para horneado semilíquidos DREIDOPPEL sin azúcar.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
Rellenos		
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.	100%	Saco de papel de 25 kg
MELLA AMAPOLA Mix para crema de semillas de amapola, ideal para rellenos de bollería y pastelería al estilo centroeuropeo; contiene semillas de amapola azul.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
Crema pastelera		
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.	De 350 a 400 g por L de agua o leche	Caja de 15 kg con 3 bolsas de 5 kg

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

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

Mixes de pastelería

Producto	Dosis	Envase
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 hojaldradas fermentadas 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

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

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

Productos de malta

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

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	Envase
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 CENTENO Masa madre de centeno en polvo inactiva, elaborada bajo un estricto control de la fermentación y secada mediante un proceso patentado; aporta un ligero color a los elaborados, el tradicional aroma y sabor a masa madre de centeno, 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 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.

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

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	Envase
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.	De 10 a 30 g por kg de harina Pan con ≥ 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	Saco de papel de 12,5 kg CLEAN LABEL
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.	De 30 a 60 g por kg de harina	Cubo de plástico de 2 kg
Antimoho **ANTISCHIM** Antimoho para pan envasado (pan de molde, hamburguesa, etc.) y productos de bollería envasados que precisen de conservación.	En función del tipo de producto horneado	Saco de papel de 20 kg

Productos biológicos

Producto	Dosis	Envase
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.	De 30 a 50 g por kg de harina	Saco de papel de 12,5 kg
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.	100%	Saco de papel de 25 kg
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; contiene ácido ascórbico como único aditivo.	100%	Saco de papel de 25 kg CLEAN LABEL
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.	De 5 a 30 g por kg de harina	Saco de papel de 20 kg CLEAN LABEL
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.	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)	Caja de cartón con plástico interno de 12,5 kg

Productos sin gluten

Producto	Dosis	Envase
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, un 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, un sabor muy aromático y una 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
VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE Mix para muffins y cakes veganos (sin ingredientes de origen animal), sin gluten y sin lactosa; producto muy versátil que permite trabajar con facilidad y seguridad, obteniendo productos de gran calidad.	100%	Saco de papel de 12,5 kg
BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE Mix para productos de bollería sin gluten, elaborados con textura suave y sabor tradicional, atractivo color y miga suave y esponjosa; producto muy versátil que permite trabajar con facilidad y seguridad, obteniendo productos de gran calidad.	100%	Saco de papel de 12,5 kg

NEW
QUALITY

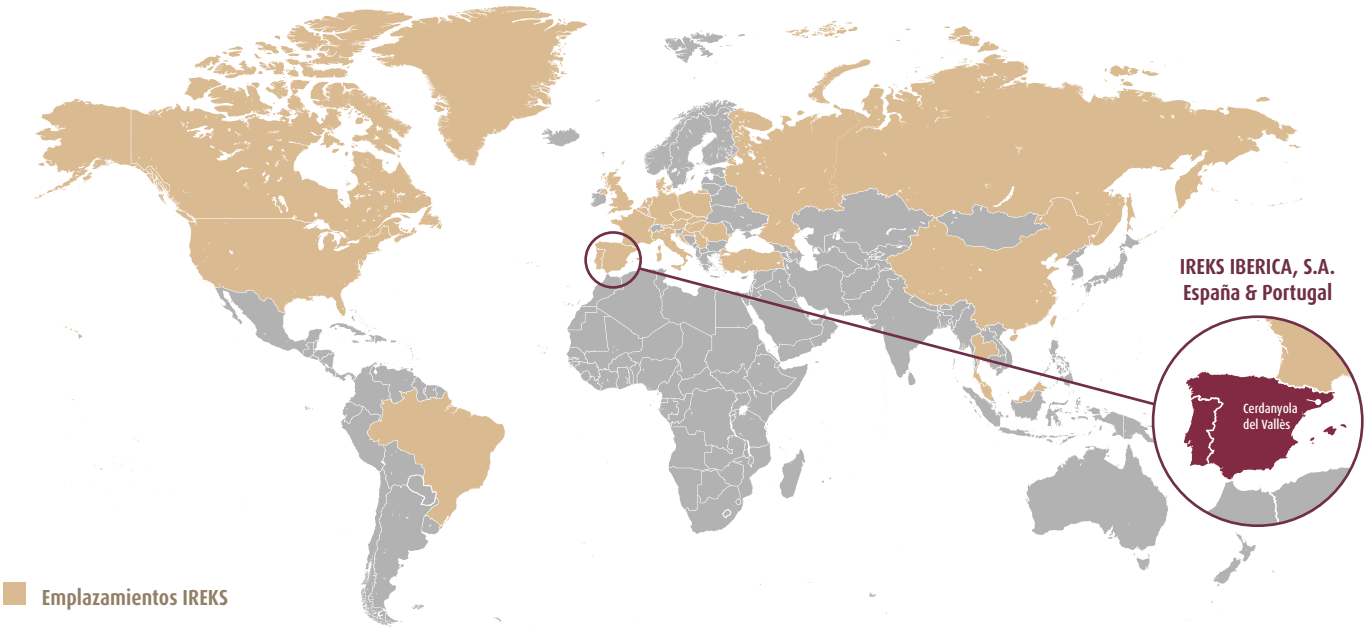
Toppings

Producto	Dosis	Envase
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 CLEAN LABEL
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 CLEAN LABEL

Desmoldeantes

Producto	Dosis	Envase
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

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.



Grupo IREKS

Sede central IREKS, Kulmbach

IREKS IBERICA, S.A.

Cerdanyola del Vallès (Barcelona)

¡Síganos en nuestras redes sociales!

www.facebook.com/IREKS.IBERICA

¡Inscríbase a nuestra newsletter aquí!

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 3.000 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 24 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.

IREKS

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

01.24 | 6000 | 6210661 E