

IREKS **aroma**
sabor y
color:

masas madre y productos de malta




IREKS

IREKS – Su partner en aroma, sabor y color

Masas madre

Masas madre IREKS: el plus de calidad decisivo

Durante décadas, IREKS ha acumulado una amplia experiencia con las masas madre que elaboramos siguiendo el método clásico basado en 3 etapas.

El uso de cepas de bacterias controladas, así como la rigurosa supervisión de todo el proceso de producción garantiza una fermentación totalmente segura y equilibrada, dando como resultado un producto de alta calidad.

Las masas madre nos aportan el plus de calidad decisivo:

- garantizan la seguridad necesaria en la elaboración del pan
- dan el carácter típico del pan elaborado con masa madre
- optimizan el proceso de amasado
- aportan un buen aroma
- mejoran el rendimiento de la masa
- facilitan el corte de los elaborados
- prolongan la frescura y duración
- confieren un excelente sabor

Productos de malta

Productos de malta IREKS: una apuesta por la calidad

IREKS es un fabricante único en el sector: la elaboración de malta y extractos de malta que se lleva a cabo en nuestras instalaciones cubre todas las etapas del proceso: desde la selección de las materias primas hasta el producto acabado. Todo nuestro know-how y experiencia forman una sólida base y son el resultado de más de 160 años trabajando con estos ingredientes.

¿Qué es un extracto de malta IREKS?

Un extracto de malta IREKS es un extracto acuoso de malta inactivo (a nivel enzimático), concentrado y que contiene todos los componentes de la malta solubles como son los azúcares, proteínas, minerales y saborizantes.

¿Qué tipos de extractos de malta comercializa IREKS?

IREKS tiene a su disposición extractos de malta líquidos, claros y oscuros.

Además, tenemos también extractos de malta en polvo, para los que utilizamos distintos tipos de harina de malta como soporte.

El color del extracto de malta varía en función de las distintas temperaturas empleadas durante el proceso de elaboración; el extracto de malta oscuro tiene un sabor más fuerte que el extracto de malta claro.

¿Cuáles son las aplicaciones de los extractos de malta?

- Para cualquier tipo de pan al que queramos aportar una corteza crujiente y dorada, desde los típicos grissines, colines, rosquilletas, etc. hasta los más frescos panecillos y baguettes. Algunos extractos de malta también son aplicables en los típicos elaborados de cereales oscuros centroeuropeos.
- Los extractos de malta también tienen una importancia decisiva en la elaboración de knackers, snacks y galletas.
- Al contener azúcares (alimento para la levadura), vitaminas y minerales, los extractos de malta son el medio ideal para optimizar el desarrollo de la masa y aportar un color agradable a la miga.
- Otros ingredientes del extracto de malta como la dextrina y otros azúcares no solo mejoran el sabor, sino también la estabilidad y el aroma de la masa, así como la frescura del elaborado, ayudando también a reducir el riesgo de rotura, por ejemplo, en las galletas.
- Los extractos de malta también se emplean en la producción de chocolate, dulces, bebidas calientes solubles y café de malta, sin olvidar los productos de alimentación infantiles.

Masas madre

masa madre PIE

Masa madre de trigo en polvo

Ingrediente: masa madre de **trigo** en polvo (harina de **trigo**, cultivo starter)

Dosis: de 10 a 50 g por kg de harina

Envase: saco de papel de 12,5 kg

Aporta:

- gran aroma y sabor, característicos de la masa madre de trigo
- regularidad imposible de conseguir con una masa madre artesana
- mejora de los procesos de trabajo
- aumento de la frescura y conservación de los elaborados

Apta para preparar masa madre o poolish

CLEAN
LABEL

masa madre LÍQUIDA

Masa madre de trigo

Ingredientes: masa madre de **trigo** (agua, harina de **trigo**, cultivo starter, levadura),
acidulantes: ácido láctico E 270, ácido acético E 260; harina de malta de **trigo**

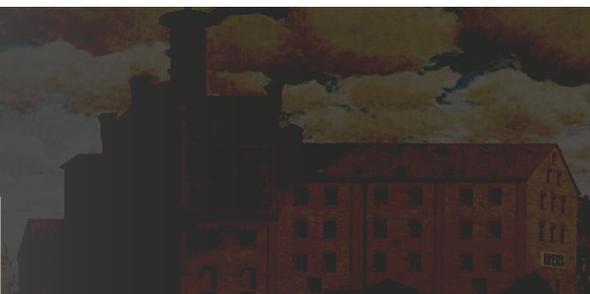
Dosis: de 5 a 20 g por kg de harina

Envase: bidón de 12,5 kg

Aporta:

- gran aroma y sabor característico de la masa madre de trigo
- regularidad imposible de conseguir con una masa madre artesana
- acidez a las masas, facilitando los procesos mecanizados
mejora de los procesos de trabajo
- aumento de la frescura y conservación de los elaborados

Apta para preparar masa madre o poolish





masa madre DURUM

Masa madre de trigo duro en polvo

Ingrediente: masa madre de **trigo** duro en polvo (productos de **trigo** duro molidos, cultivo starter)

Dosis: de 20 a 50 g por kg de harina

Envase: saco de papel de 12,5 kg

Aporta:

- aroma intenso, ligeramente dulzón
- agradable sabor mediterráneo
- atractivo color a la miga
- corteza dorada y crujiente
- regularidad imposible de conseguir con una masa madre artesana mejora de los procesos de trabajo
- aumento de la frescura y conservación de los elaborados

Apta para preparar masa madre o poolish

masa madre ROGGEN

Masa madre de centeno en polvo

Ingrediente: masa madre de **centeno** en polvo (productos de **centeno** molidos, cultivo starter)

Dosis: de 10 a 50 g por kg de harina

Envase: caja de 15 kg con 3 bolsas de plástico de 5 kg

Aporta:

- fuerte aroma a centeno, con un toque a fermento
- sabor ácido, intenso y característico del centeno
- tonalidad marrón clara a la miga y a la corteza
- acidez a las masas, facilitando los procesos mecanizados
- regularidad imposible de conseguir con una masa madre artesana mejora de los procesos de trabajo
- aumento de la frescura y conservación de los elaborados

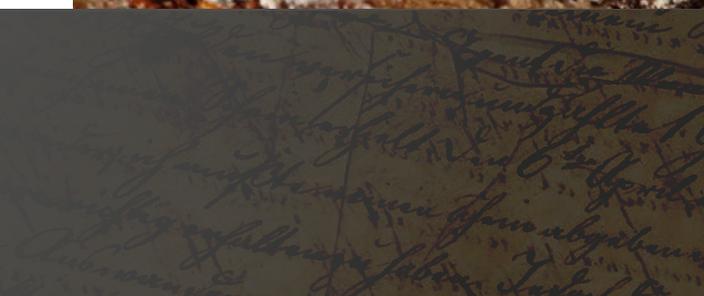
Ideal también para aplicar como mejorante clean label en panes de centeno

Apta para preparar masa madre o poolish



CLEAN LABEL

CLEAN LABEL



Productos de malta



EXTRACTO de **malta**

Producto de malta en polvo

Ingredientes: harina de malta de **trigo**, extracto de malta (malta de **cebada**, agua)

Actividad enzimática: sin actividad

Dosis: de 5 a 20 g por kg de harina

Envase: saco de papel de 12,5 kg

Aporta:

- aroma a cereales
- color dorado a la corteza
- ligero color cremoso a la miga
- textura crujiente a la corteza

malta BATRO

Producto de malta en polvo

Ingredientes: harina de malta de **trigo**, extracto de malta (malta de **cebada**, agua)

Actividad enzimática: sin actividad

Dosis: de 5 a 20 g por kg de harina

Envase: saco de papel de 20 kg

Aporta:

- aroma a cereales
- color dorado a la corteza
- ligero color cremoso a la miga
- textura crujiente a la corteza

malta AROMA

Harina de malta de cebada

Ingrediente: harina de malta de **cebada**

Actividad enzimática: sin actividad

Dosis: de 10 a 30 g por kg de harina

Envase: saco de papel de 25 kg

Aporta:

- intenso sabor a cereales malteados
- color dorado a la corteza
- color marrón claro a la miga
- textura crujiente a la corteza



CLEAN LABEL

CLEAN LABEL

CLEAN LABEL

malta RUSTIBACK

Producto de salvado de trigo y extracto de malta de cebada

Ingredientes: salvado de **trigo**, extracto de malta (malta de **cebada**, agua)

Actividad enzimática: sin actividad

Dosis: de 10 a 30 g por kg de harina

Envase: saco de papel de 25 kg

Aporta:

- sabor a cereales malteados, con un toque dulzón
- color a la miga y a la corteza, tonalidad marrón caramelo

malta TOSTADA X-70

Harina de malta de trigo tostada

Ingrediente: harina de malta de **trigo** tostada

Actividad enzimática: sin actividad

Dosis: de 5 a 30 g por kg de harina

Envase: saco de papel de 12,5 kg

Aporta:

- aroma característico
- color a la miga y a la corteza, tonalidad gris

malta BACKEXTRAKT

Extracto de malta de cebada

Ingrediente: extracto de malta (malta de **cebada**, agua)

Actividad enzimática: sin actividad

Dosis: de 10 a 30 g por kg de harina

Envase: bidón de 15 kg

Aporta:

- aroma rústico
- color dorado a la corteza
- color ligeramente cremoso a la miga
- textura crujiente a la corteza

malta PANIMALTIN

Extracto de malta oscuro líquido

Ingrediente: extracto de malta (malta de **cebada**, agua, malta de **trigo**)

Actividad enzimática: sin actividad

Dosis: de 5 a 50 g por kg de harina

Envase: bidón de 15 kg

Aporta:

- sabor a cereales malteados
- color a la miga y a la corteza, tonalidad marrón caramelo

CLEAN
LABEL

CLEAN
LABEL

CLEAN
LABEL

CLEAN
LABEL




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
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com