

IREKS **aroma,
sabor e
cor:**

massas madre e produtos de malte




IREKS

IREKS – O seu parceiro em aroma, sabor e cor

Massas madre

Massas madre IREKS: o acréscimo de qualidade decisivo

Durante décadas, a IREKS acumulou uma ampla experiência com as massas madre que elaboramos seguindo o método clássico com base em 3 etapas.

A utilização de cepas de bactérias controladas, bem como a rigorosa supervisão de todo o processo de produção garantem uma fermentação totalmente segura e equilibrada, tendo por resultado um produto de alta qualidade.

As massas madre aportam um acréscimo de qualidade decisivo:

- garantem a segurança necessária na elaboração do pão
- proporcionam um carácter típico do pão elaborado com massa madre
- otimizam o processo de amassadura
- proporcionam um bom aroma
- melhoram o rendimento da massa
- facilitam o corte dos elaborados
- prolongam a frescura e a duração
- conferem um excelente sabor

Produtos de malte

Produtos de malte IREKS: uma aposta na qualidade

A IREKS é um fabricante único no setor: a elaboração de malte e extratos de malte que se realiza nas nossas instalações abrange todas as etapas do processo, desde a seleção das matérias-primas até ao produto acabado. Todo o nosso know-how e a nossa experiência são o resultado de mais de 160 anos de trabalho com estes ingredientes.

O que é um extrato de malte?

Um extrato de malte IREKS é um extrato aquoso de malte inativo (a nível enzimático), concentrado e que contém todos os componentes do malte solúveis como os açúcares, as proteínas, os minerais e os aromatizantes.

Que tipos de extratos de malte comercializa a IREKS?

A IREKS tem à sua disposição extratos de malte líquidos, claros e escuros.

Para além disso, também temos extratos de malte em pó, para os que utilizamos diferentes tipos de farinhas de malte como suporte.

A cor do extrato de malte varia em função das diferentes temperaturas utilizadas durante o processo de elaboração; o extrato de malte escuro tem um sabor mais forte do que o extrato de malte claro.

Quais são as aplicações dos extratos de malte?

- Para qualquer tipo de pão elaborado com farinha de trigo ao qual queiramos proporcionar uma còdea estaladiça e dourada, desde os típicos gressinos, colines, rosquilletas, etc. aos mais frescos pãezinhos e baguetes. Alguns extratos de malte também se podem aplicar nos típicos elaborados de cereais escuros da Europa Central.
- Os extratos de malte também têm uma importância decisiva na elaboração de knackers, snacks e bolachas.
- Por conterem açúcares (alimento para a levedura), vitaminas e minerais, os extratos de malte são o meio ideal para otimizar o desenvolvimento da massa e proporcionar uma cor agradável ao miolo.
- Outros ingredientes do extrato de malte como a dextrina e outros açúcares não só melhoram o sabor, como também a estabilidade, o aroma da massa e a frescura do elaborado, ajudando também a reduzir o risco de rutura, por exemplo, nas bolachas.
- Os extratos de malte também se utilizam na produção de chocolate, doces, bebidas quentes solúveis e café de malte, sem esquecer os produtos de alimentação infantil.

Massas madre

masa madre PIE

Massa madre de trigo em pó

Ingrediente: massa madre de **trigo** em pó (farinha de **trigo**, cultivo starter)

Dose: de 10 a 50 g por kg de farinha

Embalagem: saco de papel de 12,5 kg

Proporciona:

- grande aroma e sabor, caraterísticos da massa madre de trigo
- regularidade impossível de conseguir com uma massa madre artesanal
- melhoria dos processos de trabalho
- aumento da frescura e conservação dos elaborados

Apta para preparar massa madre ou poolish

CLEAN
LABEL



masa madre LÍQUIDA

Massa madre de trigo

Ingredientes: massa madre de **trigo** (água, farinha de **trigo**, cultivo starter, levedura), acidificantes: ácido láctico E 270, ácido acético E 260; farinha de malte de **trigo**

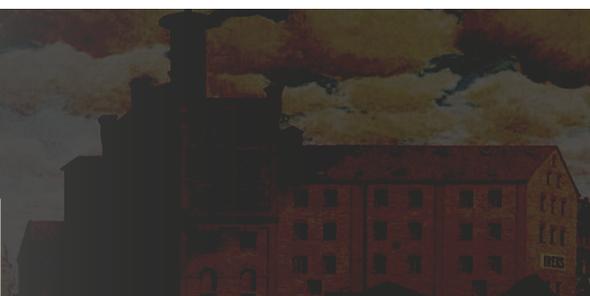
Dose: de 5 a 20 g por kg de farinha

Embalagem: bidão de 12,5 kg

Proporciona:

- grande aroma e sabor caraterístico da massa madre de trigo
- regularidade impossível de conseguir com uma massa madre artesanal
- acidez às massas, facilitando os processos mecanizados
- melhoria dos processos de trabalho
- aumento da frescura e conservação dos elaborados

Apta para preparar massa madre ou poolish





masa madre DURUM

Massa madre de trigo duro em pó

Ingrediente: massa madre de **trigo** duro em pó (produtos de **trigo** duro moídos, cultivo starter)

Dose: de 20 a 50 g por kg de farinha

Embalagem: saco de papel de 12,5 kg

Proporciona:

- aroma intenso, ligeiramente adocicado
- agradável sabor mediterrânico
- cor atrativa ao miolo
- côdea dourada e estaladiça
- regularidade impossível de conseguir com uma massa madre artesanal
- melhoria dos processos de trabalho
- aumento da frescura e conservação dos elaborados

Apta para preparar massa madre ou poolish

CLEAN
LABEL

masa madre ROGGEN

Massa madre de centeio em pó

Ingrediente: massa madre de **centeio** em pó (produtos de **centeio** moídos, cultivo starter)

Dose: de 10 a 50 g por kg de farinha

Embalagem: caixa de 15 kg com 3 bolsas de plástico de 5 kg

Proporciona:

- forte aroma a centeio, com um toque a fermento
- sabor ácido, intenso e característico do centeio
- tonalidade castanha-clara ao miolo e à côdea
- acidez às massas, facilitando os processos mecanizados
- regularidade impossível de conseguir com uma massa madre artesanal
- melhoria dos processos de trabalho
- aumento da frescura e conservação dos elaborados

Ideal também para aplicar como melhorante clean label em pães de centeio

Apta para preparar massa madre ou poolish

CLEAN
LABEL



Produtos de malte



EXTRACTO de **malta**

Produto de malte em pó

Ingredientes: farinha de malte de **trigo**, extrato de malte (malte de **cevada**, água)

Atividade enzimática: sem atividade

Dose: de 5 a 20 g por kg de farinha

Embalagem: saco de papel de 12,5 kg

Proporciona:

- aroma a cereais
- cor dourada à cõdea
- ligeira cor cremosa ao miolo
- textura crocante à cõdea

malta BATRO

Produto de malte em pó

Ingredientes: farinha de malte de **trigo**, extrato de malte (malte de **cevada**, água)

Atividade enzimática: sem atividade

Dose: de 5 a 20 g por kg de farinha

Embalagem: saco de papel de 20 kg

Proporciona:

- aroma a cereais
- cor dourada à cõdea
- cor cremosa ao miolo
- textura crocante à cõdea

malta AROMA

Farinha de malte de cevada

Ingrediente: farinha de malte de **cevada**

Atividade enzimática: sem atividade

Dose: de 10 a 30 g por kg de farinha

Embalagem: saco de papel de 25 kg

Proporciona:

- sabor intenso a cereais maltados
- cor dourada à cõdea
- cor castanha-clara ao miolo
- textura crocante à cõdea



CLEAN LABEL

CLEAN LABEL

CLEAN LABEL

malta RUSTIBACK

Produto de farelo de trigo e extrato de malte de cevada escuro

Ingredientes: farelo de **trigo**, extrato de malte (malte de **cevada**, água)

Atividade enzimática: sem atividade

Dose: de 10 a 30 g por kg de farinha

Embalagem: saco de papel de 25 kg

Proporciona:

- sabor a cereais maltados, com um toque adocicado
- cor ao miolo e à côdea, tonalidade castanha-caramelo

malta TOSTADA X-70

Farinha de malte de trigo torrado

Ingrediente: farinha de malte de **trigo** torrado

Atividade enzimática: sem atividade

Dose: de 5 a 30 g por kg de farinha

Embalagem: saco de papel de 12,5 kg

Proporciona:

- aroma caraterístico
- cor ao miolo e à côdea, tonalidade cinzenta

malta BACKEXTRAKT

Extrato de malte de cevada

Ingrediente: extrato de malte (malte de **cevada**, água)

Atividade enzimática: sem atividade

Dose: de 10 a 30 g por kg de farinha

Embalagem: bidão de 15 kg

Proporciona:

- aroma rústico
- cor dourada à côdea
- cor ligeiramente cremosa ao miolo
- textura crocante à côdea

malta PANIMALTIN

Extrato de malte escuro líquido

Ingrediente: extrato de malte (malte de **cevada**, água, malte de **trigo**)

Atividade enzimática: sem atividade

Dose: de 5 a 50 g por kg de farinha

Embalagem: bidão de 15 kg

Proporciona:

- sabor a cereais maltados
- cor ao miolo e à côdea, tonalidade castanha-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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com