

Gluten **FREE**

¿Por qué sin gluten?



¿QUÉ ES EL GLUTEN Y POR QUÉ HAY PRODUCTOS SIN GLUTEN?

Gran parte de la población consume diariamente productos de panadería y pastelería. Por este motivo, es importante ofrecer una alternativa a aquellas personas que sufren celiacía y no pueden consumir productos con gluten. Los productos de panadería y pastelería sin gluten ya no son solo una alternativa para los celíacos. No consumir gluten es un tema de actualidad y se está convirtiendo en una tendencia con cada vez más adeptos en todo el mundo. Ofrezca a sus clientes la posibilidad de elegir, presentándoles un sabroso surtido de productos de panadería y pastelería sin gluten.

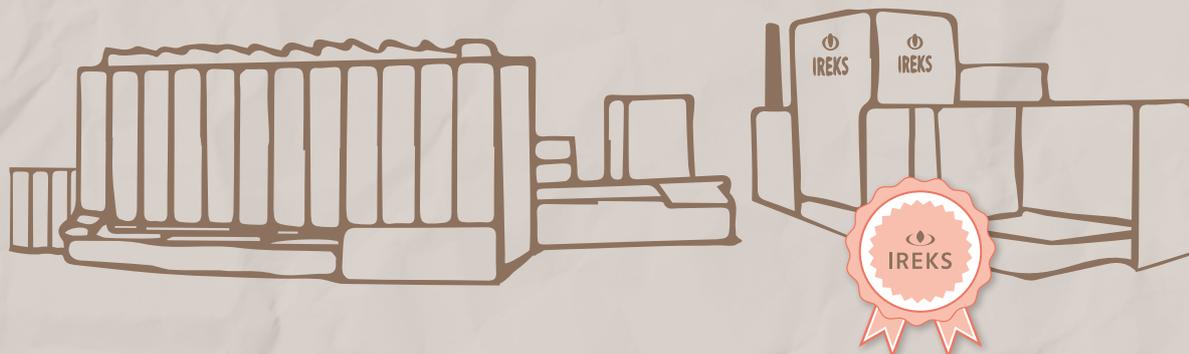
SABROSOS ELABORADOS SIN GLUTEN



Los productos sin gluten forman parte de una alimentación especial para los que sufren celiacía y para aquellos que han decidido seguir una alimentación sin gluten. El gluten es una proteína de algunos cereales imprescindible para panificar. Gracias al gluten, las masas son más fáciles de trabajar y los elaborados se caracterizan por una miga ligera y esponjosa.

LO QUE IREKS LE PUEDE OFRECER

MÁXIMA SEGURIDAD – LA GARANTÍA IREKS



1| Utilizamos materias primas cuidadosamente seleccionadas, de alta calidad y sin gluten.



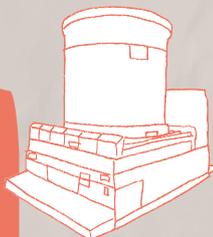
Nuestra gama de las mejores materias primas sin gluten es amplia y permite, en combinación con nuestra innovadora tecnología, ofrecer elaborados de excelente calidad.

Los mixes de panadería IREKS han sido desarrollados y ampliamente testados por profesionales expertos en productos sin gluten.

IREKS, como partner competente, le ofrece productos sin gluten con excelentes características de procesamiento. El resultado entusiasmará a sus clientes.

Pan, panecillos, baguettes, snacks o elaborados para pastelería – para todo tipo de elaborados, ¡le ofrecemos una alternativa sin gluten!

2| Producimos exclusivamente en contenedores de carga especiales y cerrados para evitar la contaminación cruzada con materias primas que contienen gluten.



CONSULTE AL TÉCNICO-COMERCIAL DE IREKS DE SU ZONA.

3| Analizamos cada lote sin gluten en nuestro propio laboratorio.



CELIAQUÍA - DATOS

La celiacía es una enfermedad crónica del intestino delgado que consiste en la intolerancia al gluten. Cuando los afectados por celiacía consumen alimentos con gluten, se daña el tejido del intestino delgado, la digestión se ve alterada y aparecen múltiples síntomas que perjudican su bienestar.

CONSECUENCIAS



EXTENSIÓN

En estas zonas del planeta, aprox. 1 de cada 100 o 200 personas sufren celiacía. La enfermedad puede aparecer a cualquier edad y dura toda la vida.

Investigación basada en estudios científicos y las cifras de población actual.



TRATAMIENTO

Renunciar de por vida a alimentos con gluten.

Con ello, se regenera el tejido del intestino delgado y desaparecen los síntomas.

Gluten
FREE

"Sin gluten" significa menos de 20 mg de gluten/kg producto final (< 20 ppm) (valor límite UE)

PROCESADO POSTERIOR – LOS SEIS CONSEJOS MÁS IMPORTANTES

1. En el obrador o zona de trabajo, hay que evitar el contacto con materias primas que contengan gluten. Por lo tanto, se recomiendan zonas de producción separadas libres de gluten.



3. Para el procesamiento de mixes, es necesario añadir ingredientes como aceite, sal, levadura, agua, etc. Estas materias primas tienen que almacenarse y emplearse por separado de la producción de elaborados con gluten (para evitar la contaminación con gluten).



5. Tras la elaboración de productos sin gluten hay que seguir evitando la contaminación con gluten; esto incluye también el enfriamiento, el empaquetado, el almacenamiento y la venta.



2. Si no es posible establecer una separación de espacios, debe haber al menos una separación temporal para la elaboración de los productos sin gluten. Antes del inicio de la producción, hay que limpiar rigurosamente las mesas de trabajo y la maquinaria a utilizar. Por este motivo, la producción de elaborados sin gluten debe realizarse antes de la de productos con gluten.



4. De todas formas, es necesario disponer de un horno distinto para productos sin gluten, ya que incluso pequeños restos de harina pueden contener una cantidad importante de gluten.



6. El empleo de mixes de panadería sin gluten de IREKS garantiza la máxima seguridad. Los mixes 100% ya contienen todos los ingredientes esenciales. Así, se evita el peligro de contaminación con gluten al añadir materias primas en polvo adicionales.

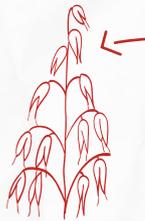


¿QUÉ MATERIAS PRIMAS CONTIENEN GLUTEN Y CUÁLES SON SIN GLUTEN?

MATERIAS PRIMAS CON GLUTEN



A este grupo pertenecen también varios tipos de cereales similares al trigo, como la espelta, el grano de espelta verde (espelta recogida antes de alcanzar la madurez), el trigo escaña cultivada, el kamut (trigo khorasan), el triticum dicoccum o farro, el triticum durum o trigo duro y el bulgur.



TRIGO

CENTENO

CEBADA

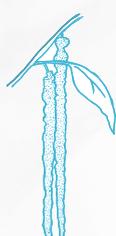
TRITICALE

AVENA

MATERIAS PRIMAS SIN GLUTEN



PSEUDOCEREAL



ARROZ

MAÍZ

MIJO

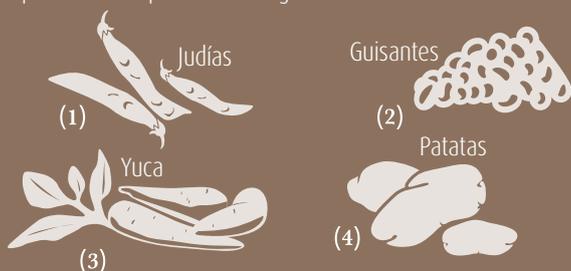
AMARANTO

QUINOA

TRIGO SARRACENO

La mayoría de las personas con intolerancia al gluten pueden incluir avena pura en su dieta sin gluten sin que ello tenga un efecto negativo en su salud. Sin embargo, debido al proceso convencional de valor añadido (cultivo, cosecha, almacenaje y procesamiento), la avena puede contener trazas de gluten de cereales con gluten como el trigo, el centeno y la cebada. Estas trazas pueden hacer superar el contenido máximo de gluten permitido de 20 mg/kg, por lo que la avena está clasificada dentro de los cereales que contienen gluten de acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011. Si se evita específicamente la contaminación con otros cereales que contienen gluten con la ayuda de los procesos de producción más modernos, gran esfuerzo y sumo cuidado, se obtiene avena pura. Esta avena es apta para una alimentación sin gluten y puede etiquetarse como "sin gluten" según el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014. IREKS también aprovecha esta posibilidad y utiliza copos de avena sin gluten en sus productos.

Asimismo, distintos tipos de almidón pueden ser la base de elaborados sin gluten. Las legumbres como las judías (1) y los guisantes (2), o también las raíces y los tubérculos como la yuca (3) o las patatas (4), pueden emplearse como ingredientes en productos de panadería sin gluten.



ALMIDÓN DE TRIGO SIN GLUTEN

El almidón de trigo producido de forma convencional puede contener pequeñas cantidades de proteínas de trigo, como por ejemplo gluten, y por lo tanto no es adecuado para elaborar productos sin gluten. El almidón de trigo sin gluten se obtiene después de limpiar cuidadosamente el almidón de trigo de residuos de proteínas en varias etapas. Este almidón de trigo sin gluten no solo es adecuado para una alimentación sin gluten, sino que, como ingrediente en productos sin gluten, mejora considerablemente la consistencia de las masas y los productos horneados.

RECOMENDACIÓN:

Especialmente importante para los celíacos es el consumo de fibra alimentaria. Por ello, es muy recomendable añadir semillas, como la linaza y las semillas de girasol, o distintos frutos o vegetales deshidratados a la masa base. También los toppings, como por ejemplo coco, almendras, avellanas y semillas pueden enriquecer los elaborados sin gluten.

IMPORTANTE: AÑADIR SOLO MATERIAS PRIMAS DE LAS QUE SE PUEDA DEMOSTRAR QUE NO CONTIENEN GLUTEN.

