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 caráter 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 côdea 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 caraterístico 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 côdea
- ligeira cor cremosa ao miolo
- textura crocante à côdea

CLEAN LABEL

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 côdea
- cor cremosa ao miolo
- textura crocante à côdea

CLEAN LABEL

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 côdea
- cor castanha-clara ao miolo
- textura crocante à côdea

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

CLEAN LABEL

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

CLEAN LABEL

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

CLEAN LABEL

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



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



06.18 | 1500 | 6211211 P