

Malte

Malte

IREKS **cor,** aroma & sabor

IREKS **malte** CARMEL



IREKS **malte** DARK

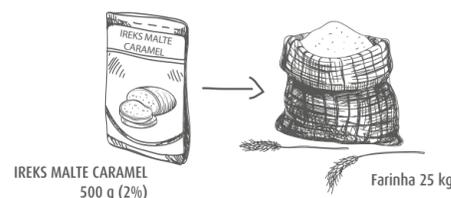


Extrato de malte de cevada em farelo de trigo para panificação

- 0,5 a 3% - de 5 a 30 g por kg de farinha
- 5 kg (10 x 500 g)
- 18 meses

Características do pão:

- coloração natural
- superfície dourada
- miolo de cor caramelada
- intenso sabor de cereais maltados com suave dulçor
- crosta rústica e crocante

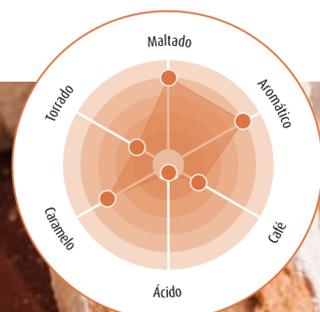
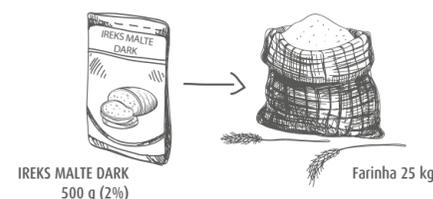


Farinha de malte de trigo torrado e extrato de malte de cevada em farelo de trigo para panificação

- 1 a 3% - de 10 a 30 g por kg de farinha
- 5 kg (10 x 500 g)
- 18 meses

Características do pão:

- coloração natural
- superfície de cor marrom dourado
- miolo escuro
- intenso sabor de cereais maltados
- crosta rústica e crocante



Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRARIA Agroindustrial

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - Guarapuava - PR
BRASIL
Tel.: +55 42 3625 8448
Fax: +55 42 3625 8433
ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br

Escritório de Vendas:
Rod. Raposo Tavares, KM 22
Bloco F - Sala 223
The Square - Granja Viana
06709-015 - Cotia - SP
BRASIL
Tel.: +55 11 3198 2730



IREKS – o seu parceiro em cor, aroma e sabor

A IREKS, desde sua fundação, tornou-se referência no ofício da panificação, sendo pioneira na fabricação de melhoradores à base de malte e massa madre. Desde então, muita coisa mudou, mas o esforço em criar bases sólidas para uma alimentação saborosa e saudável permanece até hoje.

Massa madre

Massa madre: vantagens visíveis na qualidade do pão

A massa madre é uma massa fermentada seca, pronta para uso, que proporciona uma excelente textura aos pães rústicos, além de sabor e aroma exclusivos.

O resgate da tradição aliado à alta tecnologia garantem uma fermentação completamente natural e equilibrada, resultando em pães de altíssima qualidade:

- sabor e aroma exclusivos
- qualidade superior na aparência e textura



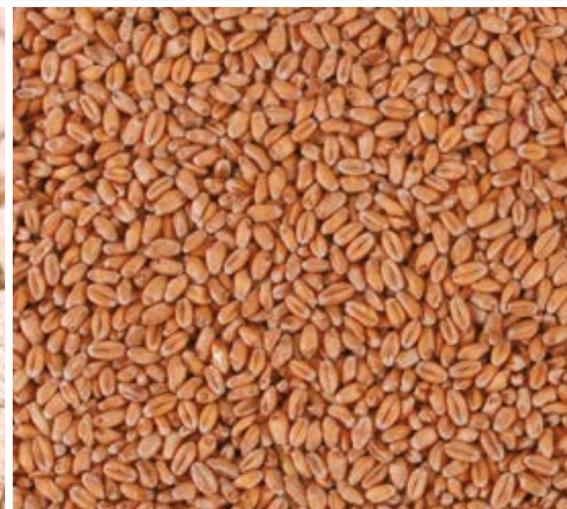
Malte

Malte: um compromisso com a qualidade

O malte é obtido através da germinação e torrefação de cereais (principalmente trigo e cevada). As variações desse processo definem a intensidade da cor e do aroma, além de caracterizar o sabor.

O malte proporciona autenticidade aos panificados tradicionais, garantindo:

- coloração natural
- aroma e sabor diferenciados
- sensação de maciez e frescor
- crosta crocante e dourada
- por conter açúcares naturais, vitaminas e minerais, o malte favorece o desenvolvimento da massa (alimento para levedura)



Massa madre

IREKS
massa
madre **TRIGO**



Massa fermentada seca de trigo

- 2 a 10% - de 20 a 100 g por kg de farinha
- 5 kg (10 x 500 g)
- 12 meses

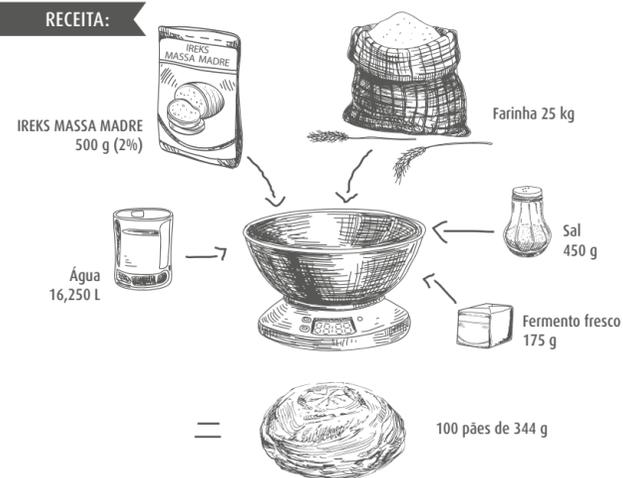
Benefícios do processo:

- dispensa a adição de melhorador no método artesanal
- redução do uso de fermento no método prolongado (fermentação acima de 24 horas)
- pães rústicos com praticidade e agilidade
- garante a regularidade de sabor (acidez)
- maximiza o rendimento da massa

Características do pão:

- pão à moda antiga com sabor e aroma de fermentação natural
- máximo de crocância e pestana acentuada
- miolo firme e macio

RECEITA:



Malte

IREKS
malte AROMA



Farinha de malte de cevada para panificação

- 1 a 3% - de 10 a 30 g por kg de farinha
- 5 kg (10 x 500 g)
- 18 meses

Características do pão:

- coloração natural
- superfície levemente dourada
- miolo ligeiramente caramelado
- intenso sabor de cereais maltados
- crosta rústica e crocante

