

# IREKS PÃES CLÁSSICOS COM MASSA MADRE

Produzir pães com PAIXÃO & MASSA MADRE  
nunca foi tão fácil e saboroso!

CONHEÇA NOSSA  
LINHA DE PÃES COM  
MASSA MADRE



## Pães Clássicos com Massa Madre

A massa madre proporciona vantagens visíveis na qualidade do pão, realçando seu sabor, aroma e textura.

O resgate da tradição aliado à massa madre e alta tecnologia resulta em pães de altíssima qualidade.

Experimente nossos pães com massa madre e permita que seus consumidores conheçam o sabor que um bom pão deve ter.

### IREKS PÃO FRANCÊS 100% INTEGRAL

COM MASSA MADRE CENTEIO



INTEGRAL  
100%  
DA FARINHA É INTEGRAL

Crosta crocante, pestana acentuada e miolo macio  
✓ Fonte de fibras  
✓ Coloração natural à base de maltes

### IREKS BAGUETTE CLÁSSICA

COM MASSA MADRE TRIGO



Alia crosta crocante e miolo alveolado com sabor e aroma irresistíveis

### IREKS PÃO PORTUGUÊS

COM MASSA MADRE TRIGO



A sutil combinação entre sabor e aroma marcantes com miolo macio

### IREKS PÃO FRANCÊS INTEGRAL

COM MASSA MADRE CENTEIO



Integral sem abrir mão do sabor original  
✓ Contém farinha integral  
✓ Coloração natural à base de maltes

### IREKS VENEZA

COM MASSA MADRE TRIGO



A combinação entre pimentão, cebola, tomate e especiarias finas resulta em um sabor único. Ideal para pães aromáticos, pizzas, focaccias, salgados assados e folhados  
✓ Coloração natural à base de malte

### IREKS CIABATTA CLÁSSICA

COM MASSA MADRE TRIGO



Miolo aberto e alveolado, com casca fina e crocante

### IREKS PÃO ITALIANO CLÁSSICO

COM MASSA MADRE TRIGO

COM MASSA MADRE CENTEIO



Excelente textura com toque de acidez, crosta rústica e crocante

### IREKS SEMI ITALIANO

COM MASSA MADRE TRIGO



Rústico e crocante, com sabor e aroma levemente amanteigados

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: vantagens visíveis na qualidade do pão

A massa madre é uma massa fermentada seca que proporciona uma excelente textura e aparência aos pães rústicos, além de sabor e aroma exclusivos, resultando em pães com qualidade superior.

Código	Produto	Adição	Validade	Embalagem
1000002	IREKS CIABATTA CLÁSSICA	100%	6 meses	Caixa 20 kg (4 x 5 kg)
1000003	IREKS VENEZA	100%	6 meses	Caixa 10 kg (2 x 5 kg)
1000009	IREKS PÃO ITALIANO CLÁSSICO	100%	6 meses	Caixa 20 kg (4 x 5 kg)
1000029	IREKS BAGUETTE CLÁSSICA	100%	6 meses	Saco 20 kg
1000034	IREKS PÃO PORTUGUÊS	50%	4 meses	Caixa 10 kg (2 x 5 kg)
1000033	IREKS PÃO FRANCÊS INTEGRAL	50%	6 meses	Caixa 20 kg (4 x 5 kg)
1000094	IREKS PÃO ITALIANO CLÁSSICO	50%	6 meses	Caixa 10 kg (2 x 5 kg)
1000320	IREKS SEMI ITALIANO	50%	6 meses	Caixa 10 kg (2 x 5 kg)
1000110	IREKS BAGUETTE CLÁSSICA	50%	6 meses	Saco 10 kg
1000111	IREKS CIABATTA CLÁSSICA	50%	6 meses	Saco 10 kg
1000370	IREKS PÃO FRANCÊS 100% INTEGRAL	33,3%	6 meses	Caixa 10 kg (2 x 5 kg)



Uma empresa IREKS GmbH e Cooperativa AGRÁRIA Agroindustrial  
IREKS DO BRASIL S.A. | Avenida Paraná, 200 | Vitória - Entre Rios  
85139-400 - Guarapuava - PR | BRASIL  
Tel.: +55 42 3625 8448  
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