
CATÁLOGO DE **PRODUTOS**



IREKS – QUEM SOMOS

Um mestre padeiro e cervejeiro de Kulmbach, Johann Peter Ruckdeschel, lançou as bases fundamentais da IREKS, há mais de 160 anos. Nós não só mantivemos e preservamos seu espírito pioneiro, como também demos continuidade ao mesmo.

O nome da empresa, ainda hoje, é inseparavelmente ligado ao seu fundador: IREKS = Johann Ruckdeschel et (e) Söhne (filhos), Kulmbach. Muita coisa mudou desde 1856, porém, o esforço para criar bases sólidas para uma alimentação saudável permanece até hoje.

Seguindo esta filosofia, em 2004, constituiu-se a IREKS DO BRASIL S.A. na cidade de Guarapuava-PR, uma sociedade da IREKS GmbH com a Cooperativa Agrária Agroindustrial. A produção e o padrão de qualidade da IREKS atendem às expectativas dos clientes mais exigentes, que têm ao seu alcance uma grande diversidade de produtos e hoje conta com a certificação da FSSC 22000. Com uma equipe altamente profissional, a IREKS oferece soluções e serviços inovadores e lucrativos.



SEJA BEM-VINDO A UM
MUNDO
CHEIO DE
POSSIBILIDADES



O MELHOR DA NATUREZA PARA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA


IREKS



AKADEMIE

IREKS & AGRÁRIA

Um moderno Centro de Treinamento e Desenvolvimento para o mundo da Panificação, Confeitaria e Cervejaria. A AKADEMIE IREKS & AGRÁRIA reflete a tecnologia que acompanha a velocidade das transformações. Esse moderno centro de excelência e inovação, tem o objetivo de agregar valor para os nossos clientes, ampliando sua visão acerca de novas possibilidades em seus negócios e promovendo experiências INESQUECÍVEIS!



PANIFICAÇÃO

Misturas prontas e concentradas para preparo dos mais variados tipos de pães.

■ PÃES ESPECIAIS	7
■ PÃES ESPECIAIS - DELÍCIAS DO CAMPO	7
■ PÃES MACIOS - TRADICIONAIS & GRÃOS	8
■ ESPECIALIDADES SNACKS	9
■ PÃES INTEGRAIS	9
■ PÃES CROCANTES	10
■ PANETONES	12

CONFEITARIA

Misturas para bolos cremosos, pão de ló e especialidades da confeitaria.

■ CAKES	15
■ ESPECIALIDADES	16

INGREDIENTES

Ingredientes de alta tecnologia para agregar valor à sua receita!

■ MASSAS MADRES E MALTES	19
■ MELHORADORES	19
■ COMPLEMENTOS	20

LIVRES DE | *FREE FROM*

Permita que consumidores com restrições alimentares tenham a possibilidade de saborear uma prazerosa alternativa!

■ PANIFICAÇÃO	23
■ CONFEITARIA	23



Adição



Validade



Caixa



Saco



Topping - Cobertura



Embalagens plásticas



Adesivos



PANIFICAÇÃO

PÃES ESPECIAIS

Misturas para pães especiais com sabores marcantes e texturas únicas que transformam um simples lanche em uma sofisticada experiência!

1000006 IREKS LE PAIN BRIOCHE C100	Mistura pronta para preparo de brioche - O autêntico brioche francês - Delicioso sabor amanteigado - Textura inigualável		 100 %	 4 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	 50 Adesivos
1000067 IREKS BRIOCHE C50	Mistura para preparo de brioche - O autêntico brioche francês - Delicioso sabor amanteigado - Textura inigualável		 50 %	 6 Meses	 20 kg (4 x 5 kg)	 200 Adesivos
1000381 IREKS BRIOCHE T C50	Mistura para preparo de brioche - O autêntico brioche francês - Delicioso sabor amanteigado - Textura inigualável		 50 %	 6 Meses	 20 kg (4 x 5 kg)	 200 Adesivos
1000652 IREKS GRANO BRIOCHE C100	Mistura pronta para preparo de brioche - Com farinha integral - Fonte de fibras		 100 %	 4 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	 50 Adesivos
1000690 IREKS SCHOKO BRIOCHE C100	Mistura pronta para preparo de brioche chocolate - Com toque de chocolate - Textura, maciez e aroma inigualáveis		 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	 50 Adesivos
1000028 IREKS PÃO AUSTRALIANO CLÁSSICO C100	Mistura pronta para preparo de pão australiano - Cor e aroma intensos - Coloração natural à base de malte		 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	 Topping - Cobertura  50 Adesivos
1000040 IREKS PÃO AUSTRALIANO S C100	Mistura pronta para preparo de pão australiano com suave aroma de mel - Cor e aroma suaves - Coloração natural à base de malte		 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	 Topping - Cobertura  50 Adesivos
1000129 IREKS PÃO AUSTRALIANO S C50	Mistura para preparo de pão australiano - Cor e aroma suaves - Coloração natural à base de malte		 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	 Topping - Cobertura  100 Adesivos
1000003 IREKS VENEZA C100	Mistura pronta para preparo de especialidades italianas - Ideal para pães aromáticos, pizzas, focaccias, salgados, assados e folhados - Contém massa madre - Coloração natural à base de malte - Sabor marcante e único		 100 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	

PÃES ESPECIAIS - Delícias do Campo

Misturas para pães macios e úmidos, excelentes para lanches e para rechear.

1000025 IREKS PÃO DE BATATA ESPECIAL C50	Mistura para preparo de pão de batata - Macio e úmido - Permite uma infinidade de variações		 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	 80 Adesivos
1000032 IREKS PÃO DE MANDIOQUINHA C50	Mistura para preparo de pão de mandioquinha - Macio e úmido - Permite uma infinidade de variações		 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	 80 Adesivos
1000026 IREKS PÃO DE MILHO ESPECIAL C50	Mistura para preparo de pão de milho - Macio e úmido - Permite uma infinidade de variações - Contém erva-doce		 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	 80 Adesivos

1000027 IREKS PÃO DE OVOS ESPECIAL C50	Mistura para preparo de pão de ovos - Macio e úmido - Permite uma infinidade de variações	 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	 140 Adesivos
1000070 IREKS PÃO DE CENOURA C50	Mistura para preparo de pão de cenoura - Macio e úmido - Permite uma infinidade de variações	 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	 80 Adesivos
1000087 IREKS PÃO DE ABÓBORA C50	Mistura para preparo de pão de abóbora - Macio e úmido - Permite uma infinidade de variações - Contém sementes de abóbora	 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	 80 Adesivos
1000451 IREKS PÃO DE TAPIOCA C50	Mistura para preparo de pão de tapioca - Macio e úmido - Permite uma infinidade de variações - Com tapioca granulada	 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	 80 Adesivos
1000689 IREKS PÃO DE LEITE C50	Mistura para preparo de pão de leite - Macio e úmido - Permite uma infinidade de variações		 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)  100 Adesivos
1000180 IREKS PÃO DE BATATA DOCE C50	Mistura para preparo de pão de batata doce - Macio e úmido - Permite uma infinidade de variações - Contém cubos de batata doce	 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	 80 Adesivos

PÃES MACIOS - Tradicionais & Grãos

Misturas para pães macios tradicionais (pão de forma, pão de leite, pão p/ hambúrguer, hot dog, pão sovado, bisnaguinhas) e pães com grãos variados.

1000058 IREKS TOP MACIO C50	Mistura para preparo de pães de massa suave - Excelente sabor, maciez e frescor por mais tempo - Aplicações: Pão de forma, pão de leite, pão p/ hambúrguer, pão p/ hot dog, pão sovado, bisnaguinhas e salgados assados	 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)
1000079 IREKS SUAVEMIX C20	Mistura para preparo de pães de massa suave - Aplicações: Pão de forma, pão de leite, pão p/ hambúrguer, pão p/ hot dog, pão sovado, bisnaguinhas e salgados assados	 20 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)
1000036 IREKS PÃO DOCE C33	Mistura para preparo de pão doce - Ótimo dulçor e excelente volume - Possibilita uma infinidade de variações	 33,3 %	 6 Meses	 20 kg (4 x 5 kg)
1000117 IREKS SÓVITAL QUINOA C50	Mistura para preparo de pão de quinoa com castanha-do-pará - Coloração natural à base de malte - Contém sementes de quinoa	 50 %	 4 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)  Topping - Cobertura  80 Embalagens plásticas  80 Adesivos
1000103 IREKS SÓVITAL AVEIA C50	Mistura para preparo de pão de aveia - Coloração natural à base de malte	 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)  Topping - Cobertura
1000106 IREKS SÓVITAL LINHO C50	Mistura para preparo de pão de linhaça - Coloração natural à base de malte	 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)  Topping - Cobertura
1000105 IREKS SÓVITAL FIBRAS C50	Mistura para preparo de pão de fibras - Coloração natural à base de malte	 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)  Topping - Cobertura

ESPECIALIDADES | SNACKS

Misturas para especialidades da panificação internacional e *snacks* tipicamente brasileiros.

1000007 IREKS CROISSANT PRESTIGE C100	Mistura pronta para preparo do tradicional croissant francês - Processo rápido e fácil Miolo bem alveolado - Textura suave e crocante		 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000240 IREKS CROISSANT C50	Mistura para preparo do tradicional croissant francês - Processo rápido e fácil Miolo bem alveolado - Textura suave e crocante		 50 %	 8 Meses	 10 kg
1000682 IREKS CROISSANT MANTEIGA C50	Mistura para preparo de croissant manteiga - Irresistível sabor amanteigado - Textura suave e crocante		 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)
1000710 IREKS SALGADINHOS C100	Mistura pronta para preparo de salgadinhos - Preparo a frio Não é necessário cozinhar ou temperar a massa - Fácil modelagem, manual e/ou automatizada - Os salgadinhos podem ser refrigerados ou congelados		 100 %	 6 Meses	 10 kg
1000201 IREKS CHIPA C80	Mistura para preparo de chipa - Textura e sabor marcantes - Permite modelagem da massa com adição de diversos recheios		 80 %	 4 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000010 IREKS PÃO DE QUEIJO ORIGINAL C100	Mistura pronta para preparo de pão de queijo - Crocante por fora e macio por dentro - Permite adição de diversos recheios na massa		 100 %	 5 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000098 IREKS DONUTS C50	Mistura para preparo de donuts - Textura fina Macio por mais tempo Absorção de óleo reduzida - Aplicações: Donuts em anel e recheado, <i>cinnamon rolls</i> , rosquinhas, bolinho de chuva, <i>cronuts</i> , <i>pretzel</i> doce		 50 %	 7 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000071 IREKS SUPERSOFT C50	Mistura para preparo de especialidades doces - Rápida fermentação Mordida curta Múltiplas variações - Aplicações: <i>Monkey bread</i> , <i>cucas</i> , <i>strudel</i> , <i>stollen</i> , <i>pretzel</i> doce, massas doces		 50 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000011 IREKS GOLDEN BERLINER C100	Mistura pronta para preparo de sonho - Dispensa adição de ovos Absorção de óleo reduzida - A famosa receita do berliner (sonho) alemão!		 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000696 IREKS SONHO C100	Mistura pronta para preparo de sonho - Textura fina Macio por mais tempo - Absorção de óleo reduzida		 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000692 IREKS SONHO C50	Mistura pronta para preparo de sonho - Textura fina Macio por mais tempo - Absorção de óleo reduzida		 50 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)

PÃES INTEGRAIS

Misturas para pães nutritivos e saborosos, com os benefícios dos grãos e sementes!

1000614 IREKS PÃO INTEGRAL TRADICIONAL C100	Mistura pronta para preparo de pão integral tradicional - Com 53,2% de ingredientes integrais (produto acabado) - Fonte de fibras - Coloração natural à base de maltes - Sem adição de farinha branca	 100 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	 44 Embalagens plásticas	 44 Adesivos
1000613 IREKS PÃO INTEGRAL ESPELTA C100	Mistura pronta para preparo de pão integral com espelta, castanhas e sementes de girassol - Com 46,0% de ingredientes integrais (produto acabado) - Fonte de fibras - Contém massa madre e maltes - Sem adição de farinha branca	 100 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)	 44 Embalagens plásticas	 44 Adesivos

1000612 IREKS PÃO INTEGRAL MULTIGRÃOS C100	Mistura pronta para preparo de pão integral multigrãos - Com 40,0% de ingredientes integrais (produto acabado) - Fonte de fibras - Mix de 12 grãos (gergelim, girassol, setária, soja, linhaça, aveia, centeio, cevada, triticale, milho, trigo e arroz) - Coloração natural à base de maltes - Cobertura multigrãos	 100 %  6 Meses  10 kg (2 x 5 kg)  Topping – Cobertura  40 Embalagens plásticas  40 Adesivos
1000600 IREKS PÃO AUSTRALIANO INTEGRAL C100	Mistura pronta para preparo de pão australiano integral - Com 32,0% de farinha integral - Coloração natural - Contém malte, mel e cacau - Fermentação rápida	 100 %  6 Meses  10 kg (5 x 2 kg)  Topping – Cobertura  50 Adesivos
1000370 IREKS PÃO FRANCÊS INTEGRAL C33	Mistura para preparo de pão francês integral - Com 52,6% de ingredientes integrais - Fonte de fibras - Sem adição de farinha branca - Contém massa madre e maltes	 33,3 %  6 Meses  10 kg (2 x 5 kg)
1000611 IREKS PÃO FRANCÊS INTEGRAL C50	Mistura para preparo de pão francês integral - Com 38,8% de ingredientes integrais - Fonte de fibras - Contém massa madre - Coloração natural à base de maltes	 50 %  6 Meses  10 kg (2 x 5 kg)
1000616 IREKS PÃO INTEGRAL TRADICIONAL C50	Mistura para preparo de pão integral tradicional - Com 35,3% de ingredientes integrais (produto acabado) - Fonte de fibras - Com massa madre - Coloração natural à base de maltes	 50 %  6 Meses  10 kg (2 x 5 kg)
1000615 IREKS PÃO INTEGRAL MULTIGRÃOS C50	Mistura para preparo de pão integral multigrãos - Com 40,0% de ingredientes integrais (produto acabado) - Fonte de fibras - Mix de 12 grãos (gergelim, girassol, setária, soja, linhaça, aveia, centeio, cevada, triticale, milho, trigo e arroz) - Com massa madre - Coloração natural à base de maltes - Cobertura multigrãos	 50 %  6 Meses  10 kg (2 x 5 kg)  Topping – Cobertura

PÃES CROCANTES

Misturas para pães rústicos e clássicos internacionais, com massa madre na composição que confere as características que todo bom pão deve ter.

1000029 IREKS BAGUETTE CLÁSSICA C100	Mistura pronta para preparo de pão baguete - Contém massa madre - Crosta crocante e miolo alveolado - Sabor e aroma irresistíveis	 100 %  6 Meses  20 kg
1000009 IREKS PÃO ITALIANO CLÁSSICO C100	Mistura pronta para preparo de pão italiano - Um pão italiano com qualidade superior - Contém massa madre - Crosta rústica e crocante	 100 %  6 Meses  20 kg (4 x 5 kg)
1000002 IREKS CIABATTA CLÁSSICA C100	Mistura pronta para preparo de pão ciabatta - Contém massa madre - Casca fina e crocante - Miolo aberto e alveolado	 100 %  6 Meses  20 kg (4 x 5 kg)

1000697 IREKS PANE LIEVITO MADRE C50	Solução para pães rústicos artesanais - Com massa madre de origem italiana - Proporciona textura e aroma exclusivos - Volume atraente e massa uniforme - Casca fina e mordida curta			 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)
1000039 IREKS BAGUETTE GRANDE SAVEUR C50	Mistura para preparo de baguete francesa multigrãos - Na França, foi premiada seis vezes por sua excepcional qualidade e sabor único - Contém farinha integral de centeio, farinha de cevada e grãos selecionados - Coloração natural à base de malte			 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)
1000034 IREKS PÃO PORTUGUÊS C50	Mistura para preparo de pão português - Tradicional pão português - Contém massa madre - Sabor e aroma inigualáveis			 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)
1000192 IREKS SEMI ITALIANO C50	Mistura para preparo de pão semi italiano - Contém massa madre - Textura curta - Crosta mais crocante - Sabor e aroma levemente amanteigados			 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)
1000320 IREKS SEMI ITALIANO MM C50	Mistura para preparo de pão semi italiano - Contém massa madre - Textura curta - Crosta mais crocante - Sabor e aroma amanteigados			 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)
1000212 IREKS FOCACCIA C50	Mistura para preparo de focaccia (tradicional e recheada) - Textura curta e flexível - Aroma suave			 50 %	 8 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)
1000110 IREKS BAGUETTE CLÁSSICA C50	Mistura para preparo de pão baguete - Contém massa madre - Crosta crocante e miolo alveolado - Sabor e aroma irresistíveis			 50 %	 6 Meses	 10 kg
1000094 IREKS PÃO ITALIANO CLÁSSICO C50	Mistura para preparo de pão italiano - Um pão italiano com qualidade superior - Contém massa madre - Crosta rústica e crocante			 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)
1000111 IREKS CIABATTA CLÁSSICA C50	Mistura para preparo de pão ciabatta - Contém massa madre - Casca fina e crocante - Miolo aberto e alveolado			 50 %	 6 Meses	 10 kg
1000033 IREKS GRANO PÃO FRANCÊS C50	Mistura para preparo de pão francês com farinha integral - Contém massa madre e farinha integral - Crosta crocante - Coloração natural à base de malte			 50 %	 6 Meses	 20 kg (4 x 5 kg)
1000694 IREKS PÃO FRANCÊS TAPIOCA C50	Mistura para preparo de pão francês tapioca - Crocante por fora e macio por dentro - Com tapioca granulada			 50 %	 6 Meses	 10 kg (2 x 5 kg)

PANETONES

Misturas prontas e concentradas para panetones. Uma infinidade de soluções para garantir a qualidade deste símbolo natalino indispensável para os consumidores brasileiros!

1000711 IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50

Solução para panetone artesanal

- Com massa madre de origem italiana
- Coloração acentuada
- Macio e úmido
- Excelente estrutura de fibras
- Contém gemas na composição
- Processo original feito com esponja



50 %



6 Meses



10 kg (2 x 5 kg)

1000695 IREKS PANETTONE SOFT

Mistura para preparo de panetone

- Coloração amarelo + intenso
- Aroma cítrico. Macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição
- Processo original feito com esponja



72,5 %



6 Meses



20 kg (4 x 5 kg)

1000160 IREKS GRAN PANETTONE S C50

Mistura para preparo de panetone

- Coloração amarelo + intenso
- Aroma cítrico. Muito mais macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição



50 %



6 Meses



20 kg (4 x 5 kg)

1000650 IREKS GRAN PANETTONE C100

Mistura pronta para preparo de panetone

- Coloração amarelo + intenso
- Aroma suave. Muito mais macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição



100 %



6 Meses



10 kg (2 x 5 kg)

1000273 IREKS GRAN PANETTONE S C12

Mistura para preparo de panetone

- Coloração amarelo + intenso
- Aroma suave. Muito mais macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição



12 %



6 Meses



10 kg

1000203 IREKS PANETTONE SG C10

Mistura para preparo de panetone

- Coloração amarelo + claro
- Aroma cítrico. Muito mais macio e úmido
- Sem adição de gemas e com massa madre na composição



10 %



6 Meses



10 kg

1000045 IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO C50

Mistura para preparo de panetone

- Coloração amarelo + claro
- Aroma suave. Macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição



50 %



6 Meses



20 kg (4 x 5 kg)

1000044 IREKS GOLDEN PANETTONE S C50

Mistura para preparo de panetone

- Coloração amarelo + intenso
- Aroma cítrico. Macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição



50 %



6 Meses



20 kg (4 x 5 kg)

1000080 IREKS PANETTONE C10

Mistura para preparo de panetone

- Coloração amarelo + claro
- Aroma suave. Macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição



10 %



6 Meses



10 kg

1000653 IREKS PANETTONE C10 + LIFE

Mistura para preparo de panetone

- Coloração amarelo + claro
- Aroma suave. Macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição
- Maior *shelf life*



10 %



6 Meses



6,8 kg (2 x 3,4 kg)





Adição



Validade



Caixa



Saco



Topping - Cobertura



Embalagens plásticas



Adesivos

CONFEITARIA



CAKES

Misturas prontas para preparo de bolos de variados sabores!

1000014 IREKS GOLDEN CAKE MILHO VERDE	Mistura pronta para preparo de bolo de milho verde - Úmido e cremoso - Sabor caseiro	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	
1000191 IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE	Mistura pronta para preparo de bolo de chocolate - Coloração natural à base de cacau - Sabor intenso - Permite sustentação de recheios durante o forneamento	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	
1000004 IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	Mistura pronta para preparo de bolos especiais - Permite sustentação de recheios durante o forneamento	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	
1000013 IREKS GOLDEN CAKE AIPIM	Mistura pronta para preparo de bolo de aipim (mandioca ou macaxeira) - Úmido e cremoso	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	
1000700 IREKS GOLDEN CAKE FUBÁ	Mistura pronta para preparo de bolo de fubá - Sem erva-doce - Macio e úmido - O verdadeiro bolo da vovó - Permite sustentação de recheios durante o forneamento	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	
1000672 IREKS GOLDEN CAKE CENOURA	Mistura pronta para preparo de bolo de cenoura - Com pedaços de cenoura - Extremamente macio e úmido - Permite sustentação de recheios durante o forneamento	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	
1000452 IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA	Mistura pronta para preparo de bolo de tapioca - Com tapioca granulada - Úmido e cremoso	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	
1000410 IREKS GOLDEN PÃO DE MEL	Mistura pronta para preparo de pão de mel - Receita autêntica da Áustria - Aplicações: Bolos, tortas, biscoitos e alfajores	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	 60 Adesivos
1000640 IREKS GRANO CAKE	Mistura pronta para preparo de bolo sem adição de farinha branca - Permite adição de recheios que ficam distribuídos uniformemente na massa	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)	 60 Adesivos

ESPECIALIDADES

Misturas para reprodução de receitas clássicas internacionais e tradicionais brasileiras!

1000005 IREKS GOLDEN PÃO DE LÓ	Mistura pronta para preparo de pão de ló e rocambolê - Suave aroma de baunilha Ótima flexibilidade e absorção de calda - Aplicações: Pão de ló em tiras, fatias e tabuleiros, tortas finas, rocambolês, bem-casados	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000057 IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO DE LÓ	Mistura pronta para preparo de pão de ló e rocambolê de chocolate - Coloração inigualável à base de cacau - Aplicações: Pão de ló em tiras, fatias e tabuleiros, tortas finas, rocambolês	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000520 IREKS GOLDEN PÃO DE LÓ C50	Mistura para preparo de pão de ló e rocambolê - Suave aroma de baunilha Ótima flexibilidade e absorção de calda - Aplicações: Pão de ló em tiras, fatias e tabuleiros, tortas finas, rocambolês, bem-casados	 50 %	 6 Meses	 10 kg
1000580 IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO DE LÓ C50	Mistura para preparo de pão de ló e rocambolê de chocolate - Coloração inigualável à base de cacau - Aplicações: Pão de ló em tiras, fatias e tabuleiros, tortas finas, rocambolês	 50 %	 6 Meses	 10 kg
1000008 IREKS GOLDEN CREME	Mistura pronta para preparo de creme confeiteiro - Dispensa adição de leite e fervura - Basta adicionar água gelada	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000620 IREKS CREME CCT	Mistura pronta para preparo de creme confeiteiro - Preparo a quente - Excelente sabor - Estável ao fornecimento e congelamento	 100 %	 6 Meses	 9,6 kg (12 x 0,8 kg)
1000068 IREKS BROWNIE	Mistura pronta para preparo do tradicional brownie - Cacau em pó - Farinha de malte de trigo torrado	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000360 IREKS GOLDEN ECLAIR	Mistura pronta para preparo de bombas, carolinas e profiteroles - Crocante por fora e macia por dentro - Massa levinha e aerada - Preparo à frio	 100 %	 6 Meses	 9 kg (15 x 600 g)
1000701 IREKS MON MACARON	Mistura pronta para preparo de macaron - Crocante por fora e macio por dentro - Basta adicionar água e bater	 100 %	 12 Meses	 10 kg (10 x 1 kg)
1000590 IREKS CREME QUICHE GOURMET	Mistura pronta para preparo de creme base para recheios de quiches - Basta adicionar água e bater - Pode ser utilizado em quiches salgadas e doces - Estável ao congelamento e descongelamento - Textura cremosa e sabor suave	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)
1000621 IREKS BROA DE MILHO	Mistura pronta para preparo de broa de milho, aerosa e caxambu - Preparo à frio - Crocante por fora, macia e úmida por dentro	 100 %	 6 Meses	 10 kg (5 x 2 kg)







Adição



Validade



Caixa



Saco



Topping - Cobertura



Embalagens plásticas



Adesivos



MASSAS MADRES E MALTES

Massas madres e maltes para panificação.

1000673
**IREKS LIEVITO
MADRE PURO**

Massa madre seca de trigo aromática de origem italiana

- Intensifica o sabor e aroma
- Proporciona textura suave, mordida curta e aveludada que derrete no paladar
- Promove melhor volume e umidade



2 a 5 %



12 Meses



5 kg (10 x 500 g)

1000693
**IREKS MASSA MADRE
TRIGO S200**

Massa madre seca de trigo acidificada

- Intensifica o sabor e aroma
- Aprimora a textura do miolo e aparência da crosta
- Proporciona acidez acentuada
- Contribui na conservação de pães embalados



1 a 5 %



6 Meses



5 kg (10 x 500 g)

1000401
**IREKS MASSA MADRE
TRIGO S40**

Massa madre seca de trigo

- Intensifica o sabor e aroma
- Aprimora a textura do miolo e aparência da crosta
- Permite redução ou eliminação do melhorador



2 a 10 %



8 Meses



5 kg (10 x 500 g)

1000182
IREKS MALTE AROMA

Farinha de malte de cevada para panificação

- Coloração natural, com superfície levemente dourada
- Miolo ligeiramente caramelado
- Intenso sabor de cereais maltados
- Crosta rústica e crocante



1 a 3 %



12 Meses



5 kg (10 x 500 g)

1000183
IREKS MALTE CARAMEL

Extrato de malte de cevada em farelo de trigo para panificação

- Coloração natural, com superfície dourada
- Miolo de cor caramelada
- Intenso sabor de cereais maltados com suave dulçor
- Crosta rústica e crocante



0,5 a 3 %



12 Meses



5 kg (10 x 500 g)

1000184
IREKS MALTE DARK

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

- Coloração natural, com superfície de cor marrom dourado
- Miolo escuro
- Intenso sabor de cereais maltados
- Crosta rústica e crocante



1 a 3 %



12 Meses



5 kg (10 x 500 g)

MELHORADORES

Reforçadores e complexos enzimáticos para pães macios e crocantes!

1000610
IREKS IDEAL FLEX

Melhorador para massas de pães crocantes e macios

- Alta tecnologia!
- Promove força e ótimo salto de forno
- Excelente performance e estabilidade na fermentação
- Pães crocantes: maior crocância e melhor pestana
- Pães macios: melhor desenvolvimento e maior volume



1 %



6 Meses



10 kg (20 x 500 g)

1000283 - Caixa
1000282 - Saco
IREKS IDEAL UNI

Melhorador para massas de pães crocantes e macios

- Alta tecnologia!
- Promove força e ótimo salto de forno
- Excelente performance para longa fermentação
- Possui dosagem concentrada
- Pães crocantes: maior crocância e melhor pestana
- Pães macios: melhor desenvolvimento e maior volume



0,1 a 0,6 %



6 Meses



10 kg (5 x 2 kg)



10 kg

1000630
IREKS SOFT LIFE

Melhorador para pães macios

- Garante melhor qualidade
- Proporcionando miolo mais macio, regular e uniforme
- Frescor prolongado



1 a 2 %



6 Meses



10 kg (20 x 500 g)

COMPLEMENTOS

Coberturas e unta formas.

1000480
IREKS TOP SUGAR

Açúcar gelado para cobertura e decoração de pães e doces



100 %



6 Meses



10 kg (10 x 1 kg)

1000430 - Caixa
1000404 - Saco
IREKS TOP GLAZE

Mistura pronta para dar brilho e decorar produtos de panificação e confeitaria
- Não contém ovos
- Excelente cobertura e brilho superior



100 %



9 Meses



9,12 kg (8 x 1,14 kg)



12,5 kg

3000100
IREKS SEPA-WAX

Spray desmoldante para untar formas e assadeiras, indicado para panificação e confeitaria
- Desenforma com perfeição!



24 Meses



12 latas x 500 ml







Adição



Validade



Caixa



Saco



Topping - Cobertura



Embalagens plásticas



Adesivos

FREE FROM



PANIFICAÇÃO LIVRE DE | *FREE FROM*

Misturas para pão vegano e sem glúten!

1000200
**IREKS PÃO VEGANO
C100**

Mistura pronta para preparo de pão multigrãos vegano
- Contém sementes de abóbora, girassol, gergelim e linhaça
- Não contém ovos ou leite na composição da mistura



100 %

6 Meses

10 kg (2 x 5 kg)

Topping -
Cobertura

50 Adesivos

3000027
**IREKS SINGLUPLUS
C100**

Mistura pronta para preparo de pão sem glúten



100 %

15 Meses

12,5 kg

3000030
**IREKS SINGLUPLUS
SPECIAL C100**

Mistura pronta para preparo de pão sem glúten com sementes



100 %

12 Meses

12,5 kg

CONFEITARIA LIVRE DE | *FREE FROM*

Misturas exclusivas para dietas restritivas como bolo vegano, sem glúten e sem açúcar!

1000211
**IREKS GOLDEN
CAKE SEM AÇÚCAR**

Mistura pronta para preparo de bolo sem açúcar
- Doce sensação sem açúcar



100 %

6 Meses

10 kg (5 x 2 kg)

60 Adesivos

1000220
IREKS CAKE VEGANO

Mistura pronta para preparo de bolo vegano
- Textura macia e úmida
- Não contém ovos ou leite na composição da mistura



100 %

6 Meses

10 kg (5 x 2 kg)

50 Adesivos

1000069
IREKS LA NUVOLA

Mistura pronta para preparo de bolo com redução calórica
- Macio, leve e aerado | Sabor com suave toque de laranja
- Menos 25% calorias em comparação ao IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO
- Aplicações: Cucas, bolos, cakes, *muffins*, *cupcakes*

100 %

5 Meses

10 kg (5 x 2 kg)

3000028
**IREKS MUFFIN-MIX
GLUTEN-FREE**

Mistura pronta para preparo de muffins sem glúten

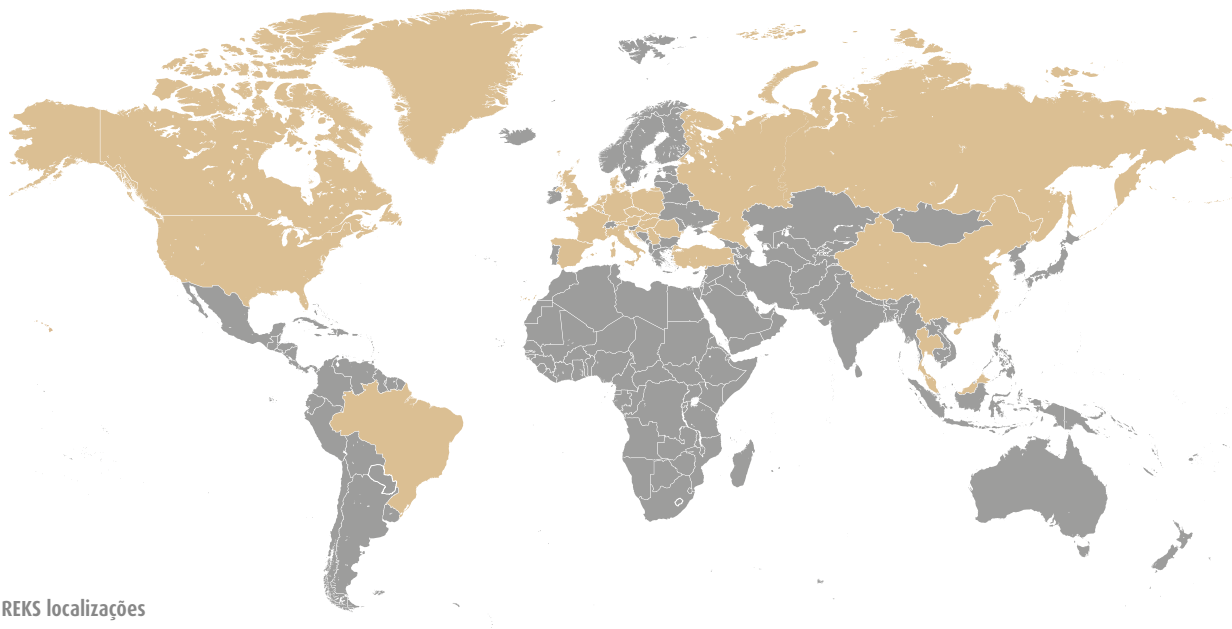


100 %

15 Meses

12,5 kg

Permita que consumidores com restrições alimentares tenham a possibilidade de saborear uma prazerosa alternativa!



IREKS localizações

IREKS Grupo



IREKS Matriz - Kulmbach, Alemanha

IREKS DO BRASIL S.A.



Fábrica - Entre Rios - Guarapuava - PR



AKADEMIE IREKS & AGRÁRIA - Entre Rios - Guarapuava - PR



Escritório de Vendas - The Square - Cotia - SP

1856 Nossas raízes

Há mais de 160 anos, uma empresa familiar baseada em tradição. A panificação e a fabricação de malte cervejeiro estiveram sempre interligados na IREKS.



Nossas áreas de negócios

Ingredientes para panificação e confeitaria | Maltes | Comércio agrícola | Aromatizantes e saborizantes para sorvetes



Nosso atendimento

Mais de 3.000 colaboradores para suporte personalizado
Mais de 500 colaboradores de 30 nações para assistência técnica
Centros técnicos IREKS em todo o mundo



Nossa dimensão

Filiais em 24 países em todo o mundo
Clientes em mais de 90 países
Desenvolvimento de produtos específicos para cada região



Nossa promessa de qualidade

Utilização dos mais modernos processos de produção
Certificação de acordo com os mais altos padrões de qualidade
IREKS Centro IQ: Experimentando pesquisa e desenvolvimento na prática



Nossa diversidade de produtos

Soluções de produtos e receitas inovadoras de acordo com as tendências
Suporte de marketing abrangente



Nosso espírito de equipe

Nós da IREKS, como uma família, expandimos nossos negócios juntos e mantemos relacionamentos comerciais duradouros



Nossa subsidiária IREKS DO BRASIL S.A.

Situada na cidade de Guarapuava-PR, a IREKS DO BRASIL S.A. é uma sociedade da IREKS GmbH com a Cooperativa Agrária Agroindustrial