

A TERMÉSZETBŐL A LEGJOBBAT!

IREKS
TERMÉKKATALÓGUS




IREKS
STAMAG



A részletekre egyre jobban odafigyelő fogyasztó és a folyamatosan fejlődésben lévő sütőipar, az igény újabb és újabb

ALAPANYAGOKRA, ÖSSZETEVŐKRE, ÍZEKRE és TEXTÚRÁKRA

teszik lehetővé számunkra, hogy **újítsunk, ötleteljünk,**
mindezt változatosan és biztonságosan!

**TEKINTSE MEG AZ
IREKS TERMÉKEKET
A KÖVETKEZŐ OLDALAKON!**



Lépjen velünk kapcsolatba és kérje IREKS Szaktanácsadója segítségét!

*Telefonja kamerájával
scannelje be a QR-kódot!*

Tartalomjegyzék

	Péksütemény és finomáru sütőszerek	4
	Kenyér sütőszerek	6
	Tésztasavanyító anyagok	8
	Maláták	10
	Mondo Lievito Madre termékcsalád	12
	Fagyasztáshoz, elősütéshez ajánlott sütőszerek, keverékek	14
	Tönkölyös termékek	16
	Magvas keverékek	18
	Food Trends	20
	Különleges kenyérkeverékek	22
	Gluténmentes termékek	24
	Hozzáadott cukor nélküli termékek	26
	Street Food & Snack	28
	Süteményalapok	30
	Kelt jellegű termékek alapanyagai	32
	Krémek és töltelékek	34
	IREKS Máktöltelékek	36
	IREKS Diótöltelékek	36
	MELLA Kész gyümölcstöltelékek	38
	MELLA Kész krémtöltelékek	38
	Lékötő - és ízesítő anyagok	40
	Aromák	40
	Toppingok és felületkezelő anyagok	42
	Formaleválasztók	42
	Cukrászati anyagok	44



Péksütemény és finomáru sütőszerek

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
HURRIKÁN Péksütemények és finom pékáruk sütőszere	- Nagy térfogat, puha belszerkezet. - Jó kelesztéstűrés meleg tésztavezetés esetén is.	0,3 – 0,5 % lisztsúlyra számítva	25 kg
INTENZÍV TORNÁDÓ „S” Péksütemények és finom pékáruk sütőszere	- Komplex péksütemény sütőszere. - Ingadozó lisztminőség mellett is kiváló eredmény. - Nagy térfogat, cserepes héj. - Hűvös tésztavezetéshez, fagyasztáshoz is használható.	0,3 – 0,5 % lisztsúlyra számítva	5 kg 12,5 kg 25 kg
SIROKKÓ Péksütemények és finom pékáruk sütőszere	- Ropogós, cserepes héj. - Puha bélzet.	0,5 % lisztsúlyra számítva	25 kg
TEJES KIFLI MIX Péksütemények komplex sütőszere MÉ Tejes tésztából készült péksütemények gyártásához	- Selymes tapintású bélzet, ropogós héj. - Kellemes, harmonikus íz a tejpornak köszönhetően. - Nagyon jó minőségű végtermék. - Kényelmi termék.	10 % lisztsúlyra számítva	25 kg
UNIBACK Kenyerek, péksütemények és finom pékáruk sütőszere	- Univerzális E-szám nélküli sütőszere enzimekkel. - Nagyfokú kelesztési stabilitás. - Kiváló cserepesedés.	0,3 – 0,5 % lisztsúlyra számítva	25 kg
IREKS TOAST & BUNS FRESH Sütőipari keverék toast kenyerek és hamburger zsemlék frissességének megőrzéséhez	- Toast kenyerek, hamburger zsemlék, hot dog kiflik. - Friss és csomagolt termékekhez is. - Kedvezően alacsony adagolás. - Hosszanfriss és puha, egyenletesen porózus bélzetű termékek.	0,5 – 1,0 % lisztsúlyra számítva	25 kg
ZS05 Univerzális sütőszere	- Kenyerek, péksütemények és finom pékáruk sütőszere. - Modern enzimtechnológia - puhítással. - Nagy térfogat, egyenletesen lazított bélzet.	0,5 % lisztsúlyra számítva	25 kg



Indirekt technológiához

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
HUNGEPÁN K05 Kenyérsütőszerek kovászos technológiához	- Javítja a térfogatot és bélzetet. - Ropogós héjszerkezetet, finom ízt biztosít. - Növeli a vízfelvételt és késlelteti az öregedést.	0,3 – 0,5 % lisztsúlyra számítva	5 kg 25 kg
HUNGEPÁN K05-U Kenyérsütőszerek kovászos technológiához	- Gazdaságosan alkalmazható kenyérsütőszerek. - Kovászos technológiához.	0,3 – 0,5 % lisztsúlyra számítva	25 kg
IREKS KENYÉRSÜTŐSZER Kiváló gépi/nagyüzemi gyártáshoz kovászos technológiával	- Javítja a tészta feldolgozhatóságát. - Nagy térfogat, puha bélzet, ropogós héjszerkezet.	0,3 – 0,5 % lisztsúlyra számítva	25 kg
RÓNAPÁN Kenyérsütőszerek kovászos technológiához	- Nagy térfogatot eredményez. - Ropogós, cserepes héjszerkezet, rugalmas, puha bélzet.	0,3 – 0,5 % lisztsúlyra számítva	25 kg

Direkt tésztavezetéshez

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
HUNGEPÁN KN 1 Kovász nélkül, közvetlen technológiával készülő kenyerek sütőszere - a MÉ által engedélyezett kenyerekhez	- Komplex kenyérsütőszerek a Magyar Élelmiszerkönyvben engedélyezett sütőipari termékekhez-csomagoltakhoz. - Engedélyezett csomagolt sütőipari termékekhez.	1 % lisztsúlyra számítva	25 kg
HUNGEPÁN KN 1 - U Komplex kenyérsütőszerek kovász nélküli, direkt technológiákhoz	- Napi kenyerek sütőszere. - Megkönnyíti a gép megmunkálást, késlelteti az öregedést. - Nagy térfogat. - A benne levő tejsav kellemes ízt, megfelelő savfokot biztosít a kenyereknek.	0,8 – 1 % lisztsúlyra számítva	20 kg
HUNGEPÁN TK 3 Sütőipari tartós, előrecsomagolt termékek sütőszere	- Tartós, előrecsomagolt termékekhez, tartósítószerrel. - Késlelteti az öregedést. Puha selymes bélzet, stabil héjszerkezet. - Biztosítja a megfelelő savfokot, térfogatot.	3 % lisztsúlyra számítva	25 kg
NEOPÁN Kovász nélkül, közvetlen technológiával készített kenyerek sütőszere	- Valamennyi kenyérfajtához alkalmazható. - Jó fajlagos térszakihozattal eredményez. - Biztosítja a megfelelő savfokot és egyenletes minőséget.	0,8 – 1 % lisztsúlyra számítva	25 kg



Tésztasavanyító anyagok

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
BIO KOVÁSZKÉSZÍTMÉNY Bio tésztasavanyító anyag bio kenyerek és péksütemények előállításához	• Tejsav alapú savanyítás. • Bio alapanyagokból bio minőség előállítására.	1 – 3 % lisztsúlyra számítva	12,5 kg
BÚZAKOVÁSZ KÉSZÍTMÉNY Folyékony tésztasavanyító anyag sütőipari termékekhez	• Folyékony állagú. • Könnyen mérhető és oldódó. • Természetes aromájú tésztasavanyító anyag.	1 – 4 % lisztsúlyra számítva	12,5 kg
DAWA LISZT Speciális aromás liszt, rozs, rozsos és magvas termékekhez	• Különleges szabadalmaztatott technológiával készült alapanyag. • A kenyerek aromájának kialakítására. • A rozs-, rozsos kenyerek morzsálódó kenyérbélzet javítására.	1 – 3 % lisztsúlyra számítva	25 kg
IPARI KOVÁSZKÉSZÍTMÉNY Sütőipari termékekhez (kovász nélkül készülő kenyerekhez)	• Természetes rozskovászból előállított paszta állagú savanyító anyag. • Tejsavat és ecetsavat optimális arányban tartalmazza. • Gazdaságos felhasználás.	Búzakenyérhez: 0,5 – 1 % Rozskenyérhez: 2,2 – 3,2 % lisztsúlyra számítva	9 kg 30 kg
P.S. SÖTÉT (PROTOSAUR DUNKEL) Sütőipari termékek savanyító és ízesítő anyaga	• Szárított, porított kovász sötét rozslisztből. • Rozs-, rozsos, magvas kenyerekhez. • Kellemes íz, aroma, rugalmas, stabil téstaszerkezet, ezáltal jó kelesztéstűrés. • Tartós frissességet eredményez.	3 – 5 % lisztsúlyra számítva	25 kg
STAMAG VILÁGOS KOVÁSZKÉSZÍTMÉNY A MÉ által engedélyezett, kovász nélkül készülő kenyerekhez	• Intenzív hatású téasztasavanyító anyag. • Elősegíti a helyes savfok beállítását. • Aromás ízt kölcsönöz a terméknek.	0,3 – 0,7 % lisztsúlyra számítva	25 kg



Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerelés
AROMAPASZTA Sütőipari termékek ízének és állagának javítására	• Prémium termékek ízének és állagának javítására. • Kovász és malátakivonat kompozíciója. • Bármely sütőszerünkkel kombinálható. • Minden tésztavezetésben alkalmazható paszta állagú alapanyag. • Már 1 – 2 % hozzáadásával is érezhető a minőségi javulás!	1 – 2 % lisztsúlyra számítva	10 kg
BACKEXTRAKT Árpamaláta kivonat sütőipari termékekhez	• Segíti a tésztafejlődést és a kelesztést. • Univerzális alkalmazás: péksüteményhez, kenyérhez, finomáruhoz. • Kellemes, édes ízű, méz állagú, természetes cukrokkal. • Kellemes ízű és küllemű végtermék.	1 – 3 % lisztsúlyra számítva	15 kg
CRAFT-MALT Malátacuvée - különleges malátákból készült keverék sütőipari termékekhez	• Különleges minőségű speciális malátákból komlóolajjal készült kompozíció. • Rusztikus, egyedi, kézműves termékekhez. • E-szám mentes pékáruk készítéséhez használható.	15 %	25 kg
DIAMALT Sütőszer E-szám mentes technológiákhoz, lisztjavításra sütőipari, cukrász és édesipari termékekhez	• 1901-ből származó recept alapján kidolgozott malátakivonat. • Sűrűn folyó állag. • Javítja a tészta stabilitását, kelesztés toleranciáját. • Aromás íz, ropogós héj, hosszan friss termékek.	0,5 – 3 % lisztsúlyra számítva	15 kg
IREKS ARTISAN MALT Búza malátacuvée mézzel	• Széleskörű alkalmazás: kenyér, péksütemény. • Hagyományos sütőszerekkel kombinálható. • Hideg tésztavezetésre is alkalmas.	5 – 20 % lisztsúlyra számítva	25 kg
MALÁTA KIVONAT Sütőipari termékekhez	• Jó hatással van az pékáru ízére. • Javítja a bélzet-, és héjszerkezetet. • Rozs, rozsos és magvas kenyerekhez.	1 – 3 % lisztsúlyra számítva	25 kg
MALT X 70 Pörkölt búzamalátaliszt sütőipari termékekhez	• Sötétre pörkölt búzamalátaliszt az aromáért és intenzív színért. • Rozs, rozsos, magvas kenyerek ízfokozásához, héjszerkezetük javításához.	0,2 – 3 % lisztsúlyra számítva	20 kg



Mondo Lievito Madre termékcsalád

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO Szárított Lievito Madre (lágymorós búzakorász) aktív élesztővel és tejsavbaktériummal	• Alkalmazása kézműves tudást és időt igényel. • Egyedi ízprofil a hosszú fermentációnak köszönhetően. • Kíméletes szárítás, speciális csomagolás az aktív élesztőgombák és mikroorganizmusok megőrzése érdekében. • A tészta lazítását a Lievito Madre tiszta kelesztő erejével érjük el. • Élesztő hozzáadása nélküli technológiákhoz. • Hosszú tésztavezetéssel készült termékekhez. • Tetszetős térfogat és markáns repedés a vágás mentén. • Lyukacsos, puha, rugalmasan laza bélzet. • E-szám mentes.	5 %	1 kg
LIEVITO MADRE PURO Szárított Lievito Madre (anyakorász) - lágymorós búzakorász az íz és a bélzet textúrájának javításához	• Kíméletes eljárással szárított olasz anyakorász. • Rusztikus péktermékek előállításához bármely modern tésztavezetéshez. • Stabil tészta, finom íz, illat és lágymorós bélzet. • Szép felületi repedés, cserepes felület. • E-szám mentes.	2 – 5 %	12,5 kg
LIEVITO MADRE PANE Lágymorós cuvée kenyerekhez és péksüteményekhez, Lievito Madre-val (búzakorással)	• Lievito Madre, búzaliszt, durumbúzaliszt és búzamalátaliszt kompozíciója. • Olasz karakterű kenyerekhez, aprótermékekhez. • A tészta sima és homogén, remekül fejlődik a kemencében. • A termékek felülete gyönyörűen és markánsan nyílik, reped. • Bélzetük lyukacsos és puha. • Ízvilágukról a feldolgozás során fejlődő aromák gondoskodnak. • E-szám mentes.	10 %	25 kg
LIEVITO MADRE DUO Szárított Lievito Madre (anyakorász) - lágymorós búzakorász az íz és a bélzet textúrájának javítására	• Inaktív szárított Lievito Madre és aktív szárított élesztő kombinációja. • Mediterrán jellegű péktermékekhez, olasz típusú vendéglátókhöz kitűnően alkalmas: pizza, stirata stb. • Jól nyújtható, stabil tészta szerkezet, egyedi íz, illat. • Kis kiszerezés miatt kisüzemek és gasztró vállalkozások kedvelt alapanyaga.	4 – 5 % liszt súlyra számítva	1 kg
LIEVITO MADRE DOLCE Cuvée élesztős, édes tészta különlegességekhez Lievito Madre-val (búzakorással)	• Kalácsok, kelt tészták, panettone, pandoro alapanyaga. • Adalékanyagmentes pékáruk előállítására alkalmas. • Harmonikusan kiegyensúlyozott édességgel. • Optimálisan irányítható technológia: direkt vagy hűtött tészta vezetésre. • Jó tészta stabilitás és kelesztéstolerancia. • Kiváló minőségű végtermék, finom íz, lágymorós bélzet, nagy térfogat, hosszú frissesség.	20 % liszt súlyra számítva	25 kg



Fagyasztáshoz, elősütéshez ajánlott sütőszerek, keverékek

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
ELŐSÜTŐSZER (HABACK) Finompékárúk, péksütemények sütőszere, elősütött technológiához	• Használata jelentősen csökkenti a sülési veszteséget. • Jó tartást biztosít, növeli a vízfelvételt. • Megakadályozza a termék oldalán a ráncosodást. • A készresütött termék friss, zamatos.	3 – 5 % lisztsúlyra számítva	25 kg
FAGYASZTOTT LEVELES TÉSZTA KEVERÉK UNI Sós és édes leveles tésztákhoz – fagyasztásos technológiákhoz is	• A végtermék egyenletes minőségű és nagy térfogatú. • Hosszan tartó frissességet garantál. • Univerzális alkalmazás: sós és édes tésztákhoz is.	15 % lisztsúlyra számítva	25 kg
IREKS ARCTIC PLUS Péksütemények, finompékárúk sütőszere fagyasztásos technológiához	• Maximális megbízhatóság és minőség hosszú tésztavezetésnél. • Stabil tészta. • Megfelelő térfogat, kellemes szín és aroma.	3 % lisztsúlyra számítva	25 kg
IREKS LEVELES KEVERÉK Sós és édes leveles tésztákhoz	• Kelesztéskésleltetéshez és fagyasztásos technológiához. • Univerzális alkalmazás: sós és édes tésztákhoz is. • A végtermék egyenletes minőségű és nagy térfogatú.	15 % lisztsúlyra számítva	25 kg
POLÁR Finompékáru sütőszere fagyasztásos és elősütött technológiához	• Fagyasztáshoz és elősütéshez. • Kelesztés megszakításban, kelesztés késleltetésben és hosszú tésztavezetésben egyaránt alkalmazható. • Egyenletes minőség, nagy térfogat.	3 – 3,5 % lisztsúlyra számítva	25 kg



Tönkölyös termékek

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
DINKELSPITZ Sütőipari keverék magvas, tönkölyel (83 %) készülő péksüteményekhez	- Célliszt tönkölyös zsemlék, kiflik, szendvicsalapok előállításához. - Nagyszerű gépi feldolgozhatóság. - Tönkölymalátalisztet tartalmaz. - Karakteres ízű, nagy térfogatú termékek.	100 %	25 kg
TÖNKÖLYÖS - ROZSOS KRUSTI Sütőipari keverék rusztikus pékáruk előállításához	- Kitűnő térszaturajdonságok és nagyon jó gépi feldolgozhatóság. - Többféle malátát tartalmaz. - Exkluzív kenyérjelleg, rusztikus küllem. - Ízletes végtermék.	50 %	25 kg
TÖNKÖLYÖS - MÉZES CÉLLISZT Tönkölyös péksütemények előállításához	- Teljes kiőrlésű tönkölybúzát és tönkölybúza őrlményeket (73 %) tartalmaz. - Különleges összetevője, a méz, harmonikus ízt biztosít. - Rusztikus küllem, gazdag íz.	100 %	12,5 kg
TÖNKÖLYÖS - HAJDINÁS CÉLLISZT Teljes kiőrlésű tönkölybúzálszttel készülő magvas pékáruk előállításához	- Teljes kiőrlésű tönköly-, hajdina-, rozs- és búzálszttet, len- és napraforgómagot tartalmaz. - Különleges karakterű, finom ízű végtermékek.	100 %	25 kg
VIT-D Sütőipari keverék D-vitaminban gazdag tönkölyös sütőipari termékekhez	- Saját malátázónkból származó legfinomabb tönkölymaláta és exkluzív tönkölyalapú kovász összetevőkkel. - A keverék tönkölytartalma: 63 %. - Már 100 g VIT-D pékáru elegendő, hogy a D-vitamin napi beviteli érték 32 %-át fedezze. (Táptérték adatokat ld. a kísérő dokumentumokon.) - A keverék tönkölytartalma: 63 %.	Ld. IREKS által megadott recepten.	25 kg

Tönkölyös süteményekhez:

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
TÖNKÖLYÖS - JOGHURTOS SÜTEMÉNYPOR Sütőipari keverék laza tönkölyös-joghurtos sütemények előállításához	100 %-os keverék tönkölyliszttel és a joghurt természetes ízével. - Egyszerű és gyors elkészítés, sokrétűen dúsítható. - Előre betárolható, fagyasztható, szállítható.	100 %	12,5 kg



Magvas keverékek

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
KORNLAND KEVERÉK Speciális keverék rusztikus sütőipari termékek előállításához	- Sokoldalú felhasználás: kenyér, pogácsa, leveles termék, töltött sós péksütemény stb. - Egyszerű receptúra. - Állandó minőség.	33 % lisztsúlyra számolva	25 kg
KULMBACHER Sütőipari keverék magvas pékárak előállításához	44 % olajos magot tartalmazó, napraforgómaggal, lenmaggal, szezámmaggal és búzakorpával készült keverék. - Puha, ízletes vekni és aprótermék süthető belőle. - A magvak mellett a speciális IREKS maláták is gondoskodnak a különlegesen kellemes ízről.	33 % lisztsúlyra számolva	25 kg
MALZVITÁL KEVERÉK Speciális keverék kenyér és aprósütemények előállításához	Magvas keverék savanyított malátával, kenyér és aprótermék előállításához.	33 % lisztsúlyra számolva	25 kg
MEDITERRÁN KEVERÉK Magvas keverék sütőipari termékekhez	- Olajos mag tartalom: 32 %. - Sokrétű felhasználás. - Világos bélzetű, kellemes ízű végtermék.	33 % lisztsúlyra számolva	25 kg
SÖTÉT TÖKMAGOS KEVERÉK Magvas keverék sütőipari termékekhez	- Változatos felhasználás: zsemle, stangli, pogácsa, kenyér. - Alacsony adagolás, egyszerű receptúra. - Állandó minőségű, jó ízű végtermékek.	33 % lisztsúlyra számolva	25 kg



Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerelés
ARANY 35 Csökkentett szénhidráttartalmú sütőipari termékek előállítására 8 % sárga lenmaggal	- Igazoltan csökkentett szénhidráttartalmú termékek előállításához. - A belőle készült termék ételmi rostban gazdag fehérjeforrás. 100 % célliszt. - Nem tartalmaz szóját. <i>Egészségre utaló állításokkal kapcsolatos információ és előírások ld. az alapanyag tájékoztató anyagán.</i>	100 %	25 kg
ABENDBROT KEVERÉK Sütőipari keverék fehérjében gazdag sütőipari termékek előállításához	- Teljes kiőrlésű búzalisztből készült. - Szénhidrátcsökkentett és fehérjében gazdag pékáruk előállításához.	10 kg ABENDBROT KEVERÉK + 1,7 kg barna lenmag + 1,2 kg napraforgómag	25 kg
IREKS BERRY Speciális keverék péksütemények előállításához	- Leveles termékek, pogácsa, vekni, kifli, zsemle alapanyaga. - Exkluzív összetevőkkel, mint szőlőkoncentrátum, magnézium és kalcium. <i>Egészségre utaló állításokkal kapcsolatos információ és előírások ld. az alapanyag tájékoztató anyagán.</i>	33 % lisztsúlyra számítva	25 kg
IREKS FRUTTI Ételmi rostban gazdag pékáruk előállításához	Értékes gabonákkal, magvakkal és gyümölcsrostokkal: <i>teljes kiőrlésű rosttöröt, búzakorpa, zabliszt, tökmag, csillagfűrtöröt, napraforgómag, narancsrost, almarost.</i>	50 % lisztsúlyra számítva	12,5 kg
IREKS HAFERBROT Sütőipari keverék lágy-aromás, szaftos bélzetű zabtermékek előállításához Zabtartalom: 70 %	- Zabpehellyel, teljes kiőrlésű zabliszttel. - Direkt tésztavezetés – áztatás nélkül. - Jól feldolgozható tészta. - Finom és kompakt bélzet.	50 % lisztsúlyra számítva	12,5 kg
KORPÁS KEVERÉK Sütőipari termékek	- Előkeverék kenyerekhez, aprótermékekhez. - Egyenletes minőség, gazdaságos előállítás. - Magas rosttartalmú végtermékek.	33 % lisztsúlyra számítva	20 kg
ROMEO Mediterrán jellegű termékekhez	- Keverék mediterrán jellegű kenyerek előállításához. - Lievito Madre-val (búzakovással), szőlőmagliszttel és olívaolajjal.	100 %	25 kg
TELJES KIÖRLÉSŰ KEVERÉK 100 Teljes kiőrlésű keverék kenyerek és péksütemények előállításához	- Sokoldalú felhasználás: teljes kiőrlésű kenyerek, zsemlek, kiflik, szendvicssalapok alapanyaga. 100 %-os célliszt. - Szaftos bélzet, resz héj, jó frissesség. - Jól szeletelhető, nem morzsálódik.	100 %	25 kg

Tökéletes párost alkot JULIA TOPPING termékünkkel! (ld. 43. oldal)



Különleges kenyérkeverékek

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerelés
ALPESI ROZSOS KENYÉR KEVERÉK Sütőipari termékek előállításához	- A felhasználási javaslat szerint elkészített termék megfelel az MÉ 1-3/16-1 sz. előírásnak és nevezhető rozsos kenyérnek. - Nagy térfogatú végtermék készíthető belőle.	5 kg búzaliszt + 5 kg ALPESI ROZSOS KENYÉR KEVERÉK	25 kg
FÉLBARNA KENYÉR ELŐKEVERÉK Alcím	- A Magyar Élelmiszerkönyvben szigorúan meghatározott összetétellel előállítható kenyérhez ajánlott rozsliszt tartalmú előkeverék. - Kovász nélküli technológiához használható.	8 kg BL112 + 2 kg FÉLBARNA KENYÉR ELŐKEVERÉK	25 kg
IREKS ARTISANO Sütőipari keverék rusztikus pékáruk előállításához	- Rusztikus jellegű pékáruk előállításához. - Változatos felhasználás. - Jó gép feldolgozhatóság és fagyasztástűrés. - Maláta és kovász kompozíciójával.	20 %	25 kg
JAGDZEIT KEVERÉK Speciális keverék pékáruk előállításához	- Kiváló minőségű összetevők és térszertulajdonságok. - Tipikusan rusztikus jellegű, finom ízű végtermék. - Szendvicsalapnak kifejezetten ajánljuk. - Nagyszerűen harmonizál erőteljesebb, gazdagabb feltétekkel, füstölt hússal, sajtokkal, csípős hozzávalókkal.	35 – 40 %	25 kg
MAGYAROS BURGONYÁS KEVERÉK Sütőipari termékek előállításához	40 % burgonyapehellyel. - Sokoldalú felhasználás, egyszerű receptúra. - Állandó minőségű, jó ízű végtermékek.	8 kg BL80 + 2 kg MAGYAROS BURGONYÁS KEVERÉK	25 kg
MAYS-MIX Kukoricás előkeverék	- Kukoricás kenyér és aprótermék előállításához 48 % kukoricával. - Alkalmazása jó tartást és vízfelvevőképességet ad a tésztának, ezáltal a végtermék több napig friss marad.	33 % liszt súlyra számítva	20 kg
PANE GUSTO Speciális keverék mediterrán jellegű termékekhez	- Jellegzetes mediterrán termékek készítésére alkalmas: ciabatta, gyökr kenyér stb. - A tészta puha, de rugalmas, kézzel és géppel feldolgozható. - Kitűnő eredmény fagyasztó technológiában is. - A végtermék zamatos ízű, lyukacsos, csillogó, szaftos bélzetű.	20 % liszt súlyra számítva	25 kg
STAMAG ROZSKENYÉR ELŐKEVERÉK Rozskenyerek előállításához	- Magas rosttartalmú, megfelelően savanyított előkeverék. - Zamatos, hosszan eltartható pékáruk előállításához. - Egyenletes minőség.	3 kg búzaliszt + 7 kg STAMAG ROZSKENYÉR ELŐKEVERÉK	25 kg



Gluténmentes termékek

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
BROWNIE-MIX GF Sütőipari keverék gluténmentes brownie-k előállításához	- Nedves, szaftos textúra. - Intenzív csokoládé íz.	100 %	12,5 kg
GLUTÉNMENTES PISKÓTA KEVERÉK Sütőipari keverék gluténmentes piskóták előállításához	- Sokoldalú alapanyag. - Ízletes, laza, hosszanfriss piskóták készítéséhez.	100 %	12,5 kg
MUFFIN-MIX GF Gluténmentes muffin-ok előállításához	- Laza, szaftos tészta. - Megfelelő térfogat.	100 %	12,5 kg
BRIOCHE-MIX GF Gluténmentes keverék élesztős pékáruk előállításához	- Jó tésztafeldolgozhatóság. - Lágy bélzet, telt, vajas ízvilág.	100 %	12,5 kg
SINGLUPLUS ROLL GF Sütőipari keverék gluténmentes péksütemények előállításához	- Gluténmentes világos aprótermékek alapanyaga. - Puha, bagettre jellemző héj.	100 %	12,5 kg
SINGLUPLUS GF Sütőipari keverék gluténmentes pékáruk előállításához	- Világos, tipikus kenyérjellegű bélzet. - Szabadon vetett és formában sült kenyerekhez. - Jó íz, hosszú frissesség.	100 %	12,5 kg
SINGLUPLUS SPECIAL GF Sütőipari keverék 21 % olajos maggal gluténmentes pékáruk előállításához	- Áztatás nélkül feldolgozható. - Magvas bélzet. - Sokoldalú felhasználás, finom végtermékek.	100 %	12,5 kg
SINGLUTOP COUNTRY-STYLE GF Sütőipari rizskovászos keverék rusztikus gluténmentes termékek előállításához	- Rusztikus jelleg. - Természetes rizskovásszal. - Jó tésztatulajdonságok, rugalmas, szaftos bélzet. - Jóízű késztermék, hosszú frissesség.	100 %	12,5 kg



Hozzáadott cukor nélküli termékek

Hozzáadott cukor nélküli **tészta** alapanyagok

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
KELTTÉSZTA KEVERÉK Teljes kiőrlésű lisztel, hozzáadott cukor nélkül Hozzáadott cukor nélküli kelt édes termékek alapanyaga édesítőszerrel	- Tartalmazza a tojással dúsított tészta alapanyagait (tejpor, tojáspor, édesítőszer). - Felhasználható: édes kelt jellegű, omlós és leveles termékekhez.	25 % lisztsúlyra számítva	25 kg
KELTTÉSZTA KEVERÉK 25 % Hozzáadott cukor nélkül Hozzáadott cukor nélküli édestészták előállításához édesítőszerrel	- Tartalmazza a tojással dúsított tészta alapanyagait (tejpor, tojáspor, édesítőszer). - Felhasználható: Kelt jellegű, omlós és leveles termékekhez.	25 % lisztsúlyra számítva	25 kg
KEVERT OMLÓS KEVERÉK Hozzáadott cukor nélkül Hozzáadott cukor nélküli kevert sütemények előállításához édesítőszerrel	- Sokoldalú felhasználhatóság: Hozzáadott cukor nélküli kevert omlós sütemények, muffinok alapanyaga édesítőszerrel. - Felhasználóbarát technológia.	1000 g keverék + 400 g étolaj + 500 – 550 g víz	12,5 kg

Hozzáadott cukor nélküli **töltelék** alapanyagok

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
DIÓTÖLTÉLÉK 50 % Hozzáadott cukor nélkül Hozzáadott cukor nélküli leveles és édestészták tölteléke édesítőszerrel	- Sütésálló, fagyasztható. - Testes, gazdag, édes íz. - Hozzáadott cukor nélküli és csökkentett szénhidrát tartamú termékekhez. - Magas vízadagolás.	1000 g töltelék + 700 – 1000 g víz <i>Sütés nélküli felhasználáshoz használjunk forró vizet!</i>	12,5 kg
MÁKTÖLTÉLÉK „C” 65 % Hozzáadott cukor nélkül Hozzáadott cukor nélküli leveles és édestészták tölteléke édesítőszerrel	- Sütésálló, fagyasztható. - Testes, gazdag, édes íz. - Hozzáadott cukor nélküli és csökkentett szénhidrát tartamú termékekhez. - Magas vízadagolás.	1000 g töltelék + 700 – 1000 g víz <i>Sütés nélküli felhasználáshoz használjunk forró vizet!</i>	25 kg
FAHÉJAS TÖLTÉLÉK Hozzáadott cukor nélkül Hozzáadott cukor nélküli leveles és édestészták tölteléke édesítőszerrel	- Sütésálló, fagyasztható. - Testes, gazdag, édes íz. - Hozzáadott cukor nélküli és csökkentett szénhidrát tartamú termékekhez. - Magas vízadagolás.	1000 g töltelék + 1300 – 1500 g víz Öntetekhez, variegáláshoz 1000 g töltelék + 2000 – 2200 g víz	12,5 kg
KAKAÓS TÖLTÉLÉK Hozzáadott cukor nélkül Hozzáadott cukor nélküli leveles és édestészták tölteléke édesítőszerrel	- Sütésálló, fagyasztható. - Testes, gazdag, édes íz. Rumos-kakaós. - Hozzáadott cukor nélküli és csökkentett szénhidrát tartamú termékekhez. - Magas vízadagolás.	1000 g töltelék + 1300 – 1500 g víz Öntetekhez, variegáláshoz 1000 g töltelék + 2000 – 2200 g víz	12,5 kg 25 kg



Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
PIZZA QUICK Pizzás alaptészta keverék	• Leveles- és pizzatésztákhoz, sós snackek-hez. • Jellegzetes olaszos ízvilág, szárított paprikával, szárított hagymával, paradicsommal, zöldfűszerekkel.	33 % lisztsúlyra számítva	12,5 kg
IREKS PIZZALISZT Sütőipari keverék pizzatészták előállításához	• Jó vízfelvétel. • Kiválóan nyújtható, nem ragad. • Akár 72 óra pihentetés hűtőben. • Pizza, kenyérlángos, focaccia, stirata készítésére. • Maláta komponensek gondoskodnak a finom ízről és ropogós szélről.	10 kg PIZZALISZT + 0,5 kg étolaj + 0,2 kg étkezési só + kb. 0,05 kg élesztő + kb. 5,5 l víz	10 kg Raklapos: 500 kg

Figyelmébe ajánljuk:

BÉCSI FÁNKPOR

BÉCSI PEREC KEVERÉK

[KÜRTŐS] KALÁCS KEVERÉK

Ld. 33. oldal – Kelt jellegű termékek alapanyagai



Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
KEKSZGOLYÓ KEVERÉK	- Egyszerű, gyors technológia, sütés nélkül. - Biztonságos gyártás, egyszerűbb gyártmánylap nyilvántartás. - Sokrétű felhasználás: kókuszgolyó, keksztekercs, szeletek, pohárdesszertek, tortalapok stb.	100 %	12,5 kg
KEVERT OMLÓS KEVERÉK Sütőipar, édesipar, cukrászat. Gofri készítésére is alkalmas	- Sokoldalú célkeverék. - Muffin, kevert omlós (zsíros piskóta), gofri stb. előállítására. - Elkészítése egyszerű, a kínálat szezonálisan változtatható.	1 kg keverék + 0,4 l étolaj + 0,4 l víz	12,5 kg 25 kg
KEVERT OMLÓS-CHOCO Sütőipar, édesipar, cukrászat	- Kakaós ízű sokoldalú célkeverék. - Megbízható, kényelmes, finom és egyszerűen felhasználható süteménypor.	1 kg keverék + 0,4 l étolaj + 0,4 l víz	12,5 kg
MELLA BRAND Keverék égetett tészták készítéséhez, tojásporral	- Lényegesen egyszerűbb elkészítési mód, kevésbé időigényes, gyorsabb, mint a hagyományosan készített égetett tésztáké. - Nagy térfogatú, egyenletes minőségű, ízletes végtermék. - Képviselőfánk, ekler, profiteroles, craquelin, brest stb. készítésére.	100 %	15 kg
SAJTORTA ALAPPOR Alappor sajtorta elkészítéséhez	- Sütés nélküli, gyors és egyszerű technológia. - Desszertek, sütemények, torták, pohárdesszertek kényelmes és biztonságos alapanyaga. - Túróval, mascarpone-val, joghurttal, krémsajtokkal, krémtúróval egyaránt működik. - Finom ízű, stabil, jól szeletelhető, fagyasztható végtermék.	500 g alappor + 500 l víz (45 – 60 °C) + 850 g krémsajt/krémtúró + 0 – 50 g cukor	2,5 kg
STAMAG PISKÓTA KEVERÉK Piskóta keverék tortalapokhoz, roládokhoz	- Tortalapok, roládok, piskótalapok, könnyű felverték, mignonok, stb. előállítására. - Biztonságosan használható, kiválóan habosítható, azonnal feldolgozható, tölthető, adagolható, kenhető. - Állaga stabil, de könnyű, laza, nagy térfogatú, jól szeletelhető. - Kisült termék jól fagyasztható.	Tortalaphoz: 1 kg keverék + 0,60 l víz Roládhoz: 1 kg keverék + 0,75 l víz	12,5 kg
VEGÁN KEVERT OMLÓS Keverék vegán muffinok és sütemények előállításához	- Sokoldalú felhasználási lehetőség. - A feldolgozás során kenhető, homogén massa, amely jól rétegezhető, pl. gyümölcsökkel dúsítható. - Megfelelő térfogat, puha-lágy, nedves-szaftos tészta. - Kellemes Bourbon vanília íz és kitűnő frissesség.	1,0 kg keverék + 0,3 kg növényi olaj + 0,45 l víz	12,5 kg

Figyelmébe ajánljuk:

KEVERT OMLÓS KEVERÉK Hozzáadott cukor nélkül

Ld. 27. oldal - Hozzáadott cukor nélküli tészta alapanyagok

TÖNKÖLYÖS-JOGHURTOS SÜTEMÉNYPOR

Ld. 17. oldal - Tönkölyös süteményekhez



Kelt jellegű termékek alapanyagai

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
KELTTÉSZTA KEVERÉK Alapkeverék leveles, plunder és tojással dúsított tészták készítéséhez	- Natúr és vaníliás ízben. - Nagyfokú kelesztésszabályozás, biztonságos gyártás. - Finom illat és íz, puha bélzet, hosszú frissesség. - A felhasználási javaslatunk alapján készített termékek megfelelnek az MÉ 1-3/16-1 sz. előírásnak.	15 – 20 % lisztsúlyra számítva	25 kg
ÜNNEPI KALÁCSKEVERÉK Alapkeverék: beigli, leveles, plunder és tojással dúsított tészták készítéséhez	- Sütőipari keverék hosszan friss termékek előállításához. - A dúsító anyagok magasabb adagolásánál is megfelelő térfogat érhető el a készterméknél.	20 % lisztsúlyra számítva	25 kg
BÉCSI FÁNKPOR Sütőipar, cukrászat - bécsi fánk	- Célliszt fánkok kézi és gépi előállítására. - Csekély zsírfelvétel sütés során. - Szállítást jól tűrő, állandó minőségű, nagy térfogatú végtermék.	100 %	25 kg
BÉCSI PEREC KEVERÉK Sütőipari termékekhez	- Sós, édes, sajtos perecek készítésére. - Snack-ekhez is kitűnő alapanyag: hot dog, párna, grillbukta, töltött rolók, hamburger. - Állandó minőségű, jól szállítható végtermékek.	20 % lisztsúlyra számítva	25 kg
[KÜRTÖS] KALÁCS KEVERÉK Sütőipari termékekhez	- Kürtös kalács kényelmes előállításához. - Kelt jellegű termékekhez. - Aranygaluska készítéséhez is kiváló. - Állandó minőség, finom végtermék.	100 % 10 kg keverék + 0,4 l víz + 0,4 kg sütőélesztő	25 kg Raklapos: 500 kg



Krémek és töltelékek

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
BACKREMIN HIDEGRÉMPOROK Süthető és fagyasztható hidegkrémpor család	BACKREMIN VANÍLIÁS BACKREMIN CHOCO BACKREMIN KÓKUSZOS • Hideg vízzel, gazdaságosan elkészíthető hidegkrémpor család. • Leveles termékek, kalácsok, cukrászati termékek töltéséhez.	0,30 – 0,40 kg BACKREMIN VANÍLIÁS + 1 l víz 0,40 kg BACKREMIN CHOCO + 1 l víz 1 kg BACKREMIN KÓKUSZOS + 1 l víz	5 kg 12,5 kg 25 kg 12,5 kg 12,5 kg
HIDEGKRÉMPOR (semleges ízű) Sütőipari, cukrászipari krémek, töltelékek készítésére	• Semleges ízű, színű, ízesíthető krémpor leveles termékek, kalácsok, cukrászati termékek töltésére. • Hideg vízzel készíthető, süthető, fagyasztható.	0,30 – 0,40 kg HIDEGKRÉMPOR + 1 l víz	5 kg
FAHÉJAS KRÉMPOR Sütőipari, cukrászipari krémek, töltelékek készítésére	• Leveles termékek, kalácsok, cukrászati termékek töltéséhez, ízesítéséhez.	1 kg FAHÉJAS KRÉMPOR + 4 dl víz	12,5 kg
FŐZŐS PUDINGPOR VANÍLIÁS ÍZŰ Sütőipari, cukrászipari krémek, töltelékek	• Krémek, tányérdesszertek, pohárkrémek, sodók, öntetek készítésére, torták, sütemények töltésére. • Stabil, betöltve jól vágható.	0,80 kg FŐZŐS PUDINGPOR + 1 l tej + cukor ízlés szerint	12,5 kg
KAKAÓS TÖLTELÉK Leveles és édestészták tölteléke	• Levelesek, kalácsok, csigák tölteléke. • Süthető, fagyasztható, stabil, nem sül ki a termékből. • Karakteres rumos-kakaós ízvilág, kiváló minőségű kakaóporral.	1 kg KAKAÓS TÖLTELÉK + 0,4 l víz	12,5 kg 25 kg
KAKAÓS TÖLTELÉK „EGYEDI” Édestészták tölteléke	• Gépi feldolgozásra kitűnően alkalmas alapanyag. • Levelesek, kalácsok, csigák tölteléke. • Süthető, fagyasztható, stabil, nem sül ki a termékből.	1 kg KAKAÓS TÖLTELÉK „EGYEDI” + 0,8 l víz	25 kg 500 kg
SCHOGETTE Csokoládés ízű krém	• Vegán, sütésálló kész krém. • Levelesek, kelt tészták, sütemények vegán tölteléke.	Recept szerint	12,5 kg
VANÍLIÁS ÍZŰ KRÉMPOR Sütőipari, cukrászipari krémek, töltelékek	• Kellemes, vaníliás-tejes ízű minőségi hidegkrémpor. • Süthető, fagyasztó. • Géppel és kézzel jól tölthető.	0,40 kg VANÍLIÁS ÍZŰ KRÉMPOR + 1 l víz	12,5 kg
VANÍLIÁS ÍZŰ CSIGATÖLTELÉK Leveles és édestészták tölteléke	• Süthető és fagyasztható. • Sütés után is testes, stabil töltelék.	1 kg töltelék + 1 l – 1,2 l víz	25 kg



IREKS Máktöltelékek

- Az előírásoknak megfelelő, ellenőrzött morfintartalom
- Bekeverve jól kenhetőek, adagolhatóak
- Jó vízfelvétel és duzzadáképeség
- Süthetők, fagyaszthatók
- Kiváló minőség, kellemes íz

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
MÁKTÖLTÉLÉK citromos ízesítésű 40 % Leveles és édestészták tölteléke	• Citromos ízesítésű máktöltelék minőségi mákos termékek töltéséhez.	1 kg MÁKTÖLTÉLÉK + 0,1 – 0,2 kg édesmorzsa + 0,5 – 0,7 l víz	5 kg 12,5 kg 25 kg
MÁKTÖLTÉLÉK 45 % Leveles és édestészták tölteléke	• Karakteres ízű máktöltelék minőségi mákos termékek töltéséhez.	1 kg MÁKTÖLTÉLÉK + 0,1 – 0,2 kg édesmorzsa + 0,5 – 0,7 l víz	12,5 kg
MÁKTÖLTÉLÉK citromos ízesítésű 50 % Leveles és édestészták tölteléke	• Töltelék 50 % máktartalommal klasszikus mákos termékek, pl. beigli töltéséhez.	1 kg MÁKTÖLTÉLÉK + 0,1 – 0,2 kg édesmorzsa + 0,5 – 0,7 l víz	12,5 kg

IREKS Diótöltelékek

- Sokrétű felhasználás
- Bekeverve jól kenhetőek, adagolhatóak, kézzel és géppel jól tölthetőek
- Magas vízadagolás
- Süthetők, fagyaszthatók
- Kiváló minőség, kellemes íz

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
DIÓS TÖLTÉLÉK 30 % Leveles és édestészták tölteléke	• Töltelék diós termékek gazdaságos előállításához, 30 % diótartalommal.	1 kg DIÓS TÖLTÉLÉK + 0,1 – 0,3 kg édesmorzsa + 0,3 – 0,5 l víz	12,5 kg 25 kg
DIÓTÖLTÉLÉK 45 % Leveles és édestészták tölteléke	• Töltelék 45 % diótartalommal leveles, édes tészták töltéséhez.	1 kg DIÓTÖLTÉLÉK + 0,1 – 0,3 kg édesmorzsa + 0,3 – 0,5 l víz	5 kg 12,5 kg
DIÓTÖLTÉLÉK 50 % Leveles és édestészták tölteléke	• Töltelék 50 % diótartalommal klasszikus diós termékek, pl. beigli, pozsonyi kifli töltéséhez.	1 kg DIÓTÖLTÉLÉK + 0,1 – 0,3 kg édesmorzsa + 0,3 – 0,5 l víz	5 kg 12,5 kg
ECO-DIÓS TÖLTÉLÉK Leveles és édestészták tölteléke	• Töltelék leveles termékek, édes tészták töltéséhez. • Gazdaságos felhasználás.	1 kg ECO-DIÓS TÖLTÉLÉK + 0,1 – 0,3 kg édesmorzsa + 0,3 – 0,5 l víz	12,5 kg



MELLA Kész gyümölcstöltelékek

Süthető és fagyasztható gyümölcstöltelékek sütőipari és cukrásztermékek ízesítésére, töltésére.

Minőség

- A töltelékek az IREKS saját töltelékgyártó üzemében kizárólag minőségi alapanyagokból készülnek.
- Magas gyümölcstartalom, stabil minőség.
- Töltelékeink nagyon finom ízűek.

Felhasználói előnyök

- Használatra kész, süthető, fagyasztható töltelékek.
- Kézi és gépi feldolgozásra alkalmasak.
- Felhasználásuk változatos: kelt és leveles pékáruk, cukrászsütemények.
- Éttermi alapanyagként is kiválóak. Gluténmentes alapanyagok.

Tárolás

Száraz, hűvös helyen, max. 25 °C, bontatlan csomagolásban, a csomagoláson jelzett időpontig. Felbontás után +4 °C - +8 °C között 15 napig tárolhatjuk.

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
MELLA FILLING ALMA 70 Kész alma töltelék	• 70 % gyümölcstartalommal. • Süthető, fagyasztható.	recept szerint	10 kg
MELLA FILLING PREMIUM ALMA 90 Kész prémium alma töltelék	• 90 % gyümölcstartalommal. • Süthető, fagyasztható.	recept szerint	10 kg
MELLA FILLING ÁFONYA 40 Kész áfonya töltelék	• 40 % gyümölcstartalommal. • Süthető, fagyasztható.	recept szerint	12 kg
MELLA FILLING FÜGE 60 Kész füge töltelék	• 60 % gyümölcstartalommal. • Süthető, fagyasztható.	recept szerint	13 kg
MELLA FILLING MÁLNA 38 Kész málna töltelék	• 38 % gyümölcstartalommal. • Süthető, fagyasztható.	recept szerint	12 kg
MELLA FILLING MEGGY 50 Kész meggy töltelék	• 50 % gyümölcstartalommal. • Süthető, fagyasztható.	recept szerint	6 kg
MELLA FILLING NARANCs 40 Kész narancs töltelék	• 40 % gyümölcstartalommal. • Süthető, fagyasztható.	recept szerint	12 kg
MELLA FILLING SÁRGABARACK 40 Kész sárgabarack töltelék	• 40 % gyümölcstartalommal. • Süthető, fagyasztható.	recept szerint	6 kg
MELLA FILLING SZILVA 70 Kész szilva töltelék	• 70 % gyümölcstartalommal. • Süthető, fagyasztható.	recept szerint	6 kg

MELLA Kész krémtöltelékek

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
MELLA MOGYORÓS – KAKAÓS TÖLTÉLÉK	• Süthető, fagyasztható kész töltelék. • 12 % pörkölt mogyorót, 6,5 % zsírszegény kakaóport tartalmaz. • Kelt, leveles és cukrász termékek töltéséhez, ízesítésére.	recept szerint	13 kg
MELLA VANÍLIÁS ÍZŰ TÖLTÉLÉK - GOLD Kész vaníliás töltelék	• Süthető és fagyasztható. • Kelt, leveles és cukrászati termékek töltéséhez.	1 kg töltelék + 1 l – 1,2 l víz	25 kg



Lékötő – és ízesítő anyagok

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
BECHAMEL ALAPPOR Sütőipari termékek sós töltelékeinek ízesítésére, megkötésére	- Húsos, sós, sajtos, zöldséges töltelékek, akár pizza alap készítésére. - Hidegen keverhető, állaga krémes, lágy. - Sütés – és fagyasztásálló.	400 g BECHAMEL ALAPPOR + 1 liter víz	12,5 kg
IREKS TÚRÓSTABILIZÁTOR Édestészták töltelékének ízesítő és kötőanyaga	- Túró ízesítő- és kötőanyag. - Kellemes vaníliás-citromos ízt kölcsönöz a tölteléknek. - A töltelék stabil, süthető, fagyasztható.	1000 g túró + 300 g IREKS TÚRÓSTABILIZÁTOR	5 kg 25 kg
STAMAG LÉKÖTŐ – N Gyümölcsök, levek megkötésére	- Semleges ízű. - Gyümölcsök, befőttek, levek megkötésére.	100 – 120 g LÉKÖTŐ-N + 300 g porcukor + 1 kg gyümölcs + 1 l gyümölcslé / víz	5 kg 12,5 kg
STAMAG PIZZA FOND Pizzákhoz, sütőipari termékek sós töltelékeinek ízesítésére, megkötésére	- Pizza szósz alappor, pizzák, csigák, kiflik, töltelékek ízesítésére. - Gazdagon fűszerezett. - Süthető, fagyasztható.	250 g STAMAG PIZZA FOND + 1 liter víz	1 kg 12,5 kg
STAMAG FÜSZERKEVERÉK	Kenyerek és péksütemények ízesítésére.	0,3 – 0,8 %	1 kg

Aromák

3 DREIDOPPEL

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
CITROM AROMA - FOLYÉKONY Természetes citrom aroma egyéb természetes aromákkal	- Sűrűn folyó állagú citrom ízű aroma. - Sütésálló és fagyasztható. - Friss-erőteljes aromaprofil.	3 g / 1000 g	1 l
RUM ÍZŰ AROMA - FOLYÉKONY Sütőipari, cukrászati termékek ízesítésére	- Sűrűn folyó állagú rum ízű aroma. - Péksütemények, masszák, krémek ízesítésére. - Sütésálló és fagyasztható.	3 g / 1000 g	1 l
VANÍLIA ÍZŰ AROMA - FOLYÉKONY Sütőipari, cukrászati termékek ízesítésére	- Sűrűn folyó állagú vanília ízű aroma. - Klasszikus vanília íz.	3 – 5 g / 1000 g	1 l
CITROPERL Természetes citrom aroma granulátum, péksütemények ízesítéséhez	- Hosszan tartó természetes citrom aroma más természetes aromákkal. - Friss citromhéj jegyekkel és érett, gyümölcsös kerekítéssel. - Részben kézzel készített, különleges technológiával előállított granulátum állagú aroma sajátossága, hogy mechanikai igénybevétel és a sütési folyamat során fejti ki hatását.	1 – 2 g CITROPERL / 1000 g	0,5 kg 5 kg
HEFEZOPF Sütőipari termékek ízesítésére	- Kelt tészták, plunder tészták, levelesek, élesztős tészták sütésálló, fagyasztható aromája. - Citrom, vanília és tonkabab jegyekkel.	3 g (max. 19,9 g) / 1000 g	1 l
VAJ AROMA Sütőipari termékek ízesítésére	- Sűrűn folyó állagú vaj ízű aroma. - Sütésálló és fagyasztható. - Kellemes, telt vajás ízt biztosít a kelt és omlós tésztáknak, leveleseknek.	5 g / 1000 g	1 l



Toppingok és felületkezelő anyagok

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
STAMAG KALÁCSFÉNY Finomáru felületi fényesítésére	- Magas fényű termékek (kalács, briós) felületi kezeléséhez. - Alkalmazásával kiváltható a nyers tojás, megnő a gyártási biztonság. - Ecsettel és szórópisztollyal egyaránt felvihető a felületre.	100 – 120 g STAMAG KALÁCSFÉNY + 1 liter (30 – 35 °C) víz	1 kg 12,5 kg
IREKS TOP CHILLI Felületi paszta	- Chilli-s felületi paszta. - Erőteljes, fűszeres, intenzív pikáns íz. - Szép, feltűnő, márványos és ropogós felület.	Igény szerint Felhasználás előtt felkeverendő.	3 kg
IREKS TOP PEPPER - Borsos Felületi paszta	- Borsos felületi paszta. - Erőteljes, fűszeres, intenzív pikáns íz. - Szép, feltűnő, márványos és ropogós felület.	Igény szerint Felhasználás előtt felkeverendő.	3 kg
JULIA TOPPING Fűszeres felületi keverék	Sütőipari termékek ízesítésére, díszítésére fűszernövényekkel.	Recept szerint	10 kg
PIKANTO TOPPING Sütőipari termékek pikáns felületi ízesítésére	- Nem pereg le a termék felületéről sütéskor, szállításkor. - Ropogós héj. - Fűszeres-pikáns finom íz a kömény, bors, chilli és fokhagyma keveréknek köszönhetően.	Recept szerint	10 kg
STAMAG FELÜLETI MAGKEVERÉK - Sötét Sütőipari termékek felületi díszítésére	- Felületi díszítésre. - Négyféle, I. osztályú magvat tartalmazó keverék.	Recept szerint	10 kg

Tökéletes párost alkot ROMEO kenyérkeverékünkkel! (ld. 21. oldal)

Formaleválasztók

100 % növényi összetétel • Gépekhez, formákhoz, lemezekhez, grillezéshez • Íz- és szagsemleges anyagok • Gluténmentes

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
DÜBÖR SG ÖL Kenőolaj kenyérvágó, tésztaosztó és formázó gépek tapadásmentesítésére és kenésére	- Alkalmazása egyszerű és takarékos. - A vágás tiszta és egyenletes. - A felület szennyeződés – és tapadásmentes. - Rendszeres használat mellett a gépek élettartama kimutathatóan meghosszabbodik.	igény szerint	15 l
TRENAKTIV B100 Formaleválasztó kenyérformákhoz, lemezekhez, kapszlikhoz	- Alkalmazása egyszerű és takarékos. - Megbízható leválasztás, különösen kenyérformákban sütéskor.	igény szerint	15 l
TRENAKTIV PR 100 Univerzális kenő- és felületi olaj minden fémlamezhez és formához, kenyér és sütemények formaleválasztásához	- Szennyeződésmentes felület. - Alacsony ködképződés. - Sütemények, pl. piskótátészták leválasztásához különösen ajánlható.	igény szerint	15 l
TRENAKTIV PR 100 Spray Formaleválasztó spray sütőlemezekhez, formákhoz, grillezőkhöz	- Sütőformákhoz, lemezekhez, tepsikhez, serpenyőkhöz. - Ostyá- és szendvicsütőkhöz, gofri- és palacsintasütőkhöz. - Grilleszközökhöz, grillrácsokhoz. - Alkalmazása precíz és egyszerű, a termék nem tapad és nem ég le. - Alacsony ködképződés. - Tárolása helytakarékos.	igény szerint	0,6 l flakon



Tejszínek, tejszínkészítmények

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
QimiQ CLASSIC Állati eredetű tejszínes élelmiszerkészítmény 15 % zsírtartalommal	• Sütéshez, főzéshez, hidegkonyhai ételek készítéséhez. • Ultramagas hőmérsékleten hőkezelt (UHT), homogénezett. • Gluténmentes. • Minőségmegőrzési ideje: 12 hónap.	Recept szerint	1 l Tetra Pack
QimiQ WHIP Állati eredetű tejszínes élelmiszerkészítmény 19 % zsírtartalommal	• Édes krémek, habok, mousse, töltelék, desszert készítéséhez. • Háromszoros térfogatig habosítható. • Garántáltan sikerül felverni, kihabosítani, nincs túlverődés, kicsapódás. • Alkohol és savstabil. Gluténmentes. • Minőségmegőrzési ideje: 12 hónap.	Recept szerint	1 l Tetra Pack
QimiQ CREAM BASE Tejszínes élelmiszerkészítmény 15,5 % zsírtartalommal és 3 % keményítővel	• Levesek, szószok, mártások, quiche, gratin készítésére. • Fehérbor és citromlé mellett sincs kicsapódás. • Minőségmegőrzési ideje: 12 hónap.	Recept szerint	1 l Tetra Pack
MELLA WHIP Habosítható, édesített növényi zsírkrem	• Tejszínhab helyettesítésére. • Torták, cukrászsütemények díszítésére. • Fagyasztható, stabil krém, hab.	Recept szerint	1 l Tetra Pack 720 l / raklapos kiszerezés
VEGÁN WHIP Növényi habalap por 	• Por állagú alapanyag. • Tej, tojás és méz hozzáadása nélkül. • Nagy térfogatra kihabosítható stabilizáló fond hozzáadása nélkül, habverőgéppel, sőt habszifonnal is jól működik. • A krém fagyasztható és jól felolvasztható, savstabil. • Cukrászpaszták közvetlenül adagolhatók hozzá.	500 g VEGÁN WHIP + 625 ml víz (0 – 5 °C), habosítás: 2-3 percig	10 kg papírsák



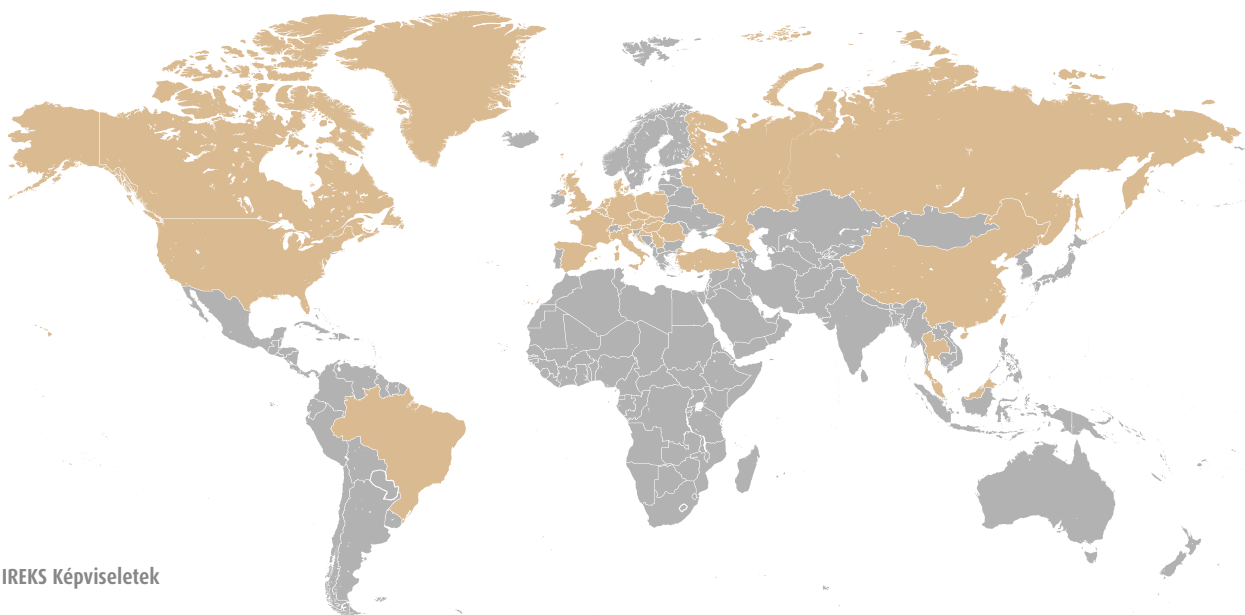
Cukrászati anyagok

Bevonók, felületi anyagok, zselék

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
BÉCSI BEVONÓ - SÖTÉT Kakaó tartalmú bevonómassza pék- és cukrászsütemények bevonásához	- Színtartó, magas fényű termék. - Felhasználása egyszerű: vízfürdőn felolvasztjuk és igény szerint 0 – 20 %-ig növényi zsírral vagy étolajjal hígítjuk.	Recept szerint	5 kg
BIENETTA Alappor florentin és grillázsos termékekhez	- Sütemények ízesítésére, felületi díszítésére. - Dúsíthatjuk mandulával, mogyoróval, dióval.	1 kg BIENETTA + 1 kg olajos mag	0,6 kg
CUKRÁSZATI PANÍROZÓ ANYAG Sütőipari és cukrászati termékek felületi díszítésére és ízesítésére	- Ropogós felületi ízesítő és díszítő anyag. - Karamellás ízű.	Recept szerint	2 kg
EIBUMIN Tojásfehérje helyettesítésére	- Biztonságos alkalmazás. - Használható minden, eredetileg tojásfehérjéből készült hab, krém, díszítés bevonat készítésére. - Habkarika, pavlova, habcsók, stb.	130 g EIBUMIN + 1 liter víz + 800 g cukor	5 kg
SCHAUMTRAUM Tojásfehérje helyettesítésére	- Kényelmes alkalmazás, nincs cukorszirupfőzés. - Tojás habos sütemények bevonására, töltésére, készítésére: habcsókos piték, rolók, torták, tart-ok, kardinális szelet.	1 kg SCHAUMTRAUM + 0,5 liter víz	5 kg
TOPGLANZ Kész hidegzselé	- Semleges ízű, vegán. - Áttetsző, víztiszta és színezhető, tükörfényes felület.	Recept szerint	6 kg
TRIGÉL NEUTRAL Felületi zselépor desszertek fényesítésére	- Meleg felhasználású, vágható, fagyasztható. - Semleges íz, tükörfényes, áttetsző felület.	500 g TRIGEL NEUTRAL + 1 liter víz vagy gyümölcslé (90 – 100 °C-ig melegítve)	2,5 kg
UNIGÉL Meleg felhasználású zselé	- Meleg felhasználású. - Színezhető, ízesíthető, homogén, átlátszó zseléréteg. - Ecsettel és szórópisztollyal felvihető, fagyasztható.	1 kg UNIGEL + 0,5 – 0,7 liter víz 75 – 80 °C-ra melegítve	10 kg

Egyéb

Név	Felhasználói előnyök	Adagolás	Kiszerezés
INVERTCUKORSZIRUP Puhító anyag	- Magas cukortartalmú termékek puhítására. - Kellemes ízt, hosszú eltarthatóságot biztosít.	A receptúrában szereplő cukor 10 %-át helyettesíthetjük a sziruppal	7 kg
COMPLET NEUTRAL Naturfond tejszín és felvert krémek stabilizálásához	- Semleges/enyhén édes ízű, ízesíthető. - A késztermék vágható, fagyasztható, stabil.	100 g COMPLET NEUTRAL + 100 g víz + 500 g felvert tejszín 50 – 60 g COMPLET NEUTRAL + 100 g víz + 500 g növényi habalap	3 kg



IREKS Képviseletek

IREKS csoport



IREKS székhely, Kulmbach, Németország

IREKS-STAMAG Kft.



Komárom



IREKS VEVŐKÖZPONT

2019-ben megnyitott IREKS VEVŐKÖZPONTUNKBA várjuk az érdeklődő, tanulni vágyó, újdonságokra, trendekre és lehetőségekre nyitott élelmiszeripari szakembereket.

1856

A kezdetek

Családi vállalkozás több mint 160 éve
Sütés és sörfőzés az IREKS-nél azóta összetartoznak



Tevékenységi körünk

Sütőipari alapanyagok pékségek és cukrászatok számára |
Maláta | Aromák | Fagylalt alapanyagok | Mezőgazdasági termények



Szolgáltatásaink

Több mint 3.000 munkatárs a személyre szabott támogatásért
Több mint 500 sütőipari szakember 30 nemzetből szaktanácsadóként
IREKS Sütő- és Látogatóközpontok világszerte



Nemzetközi cégcsoportunk

Képviselet 24 országban világszerte
Több mint 90 országban vannak felhasználóink
Országspecifikus termékfejlesztések



Minőség iránti elkötelezettségünk

Legmodernebb gyártási eljárások
Legmagasabb szintű tanúsított minőségbiztosítási rendszer
IREKS IQ-Központ: Kutatás és fejlesztés testközelből



Terméksokszínűségünk

Innovatív, piacképes termékmegoldások és receptötletek
Átfogó marketingtámogatás



Csapat szellemünk

Mi, az IREKS-családban partnereinkkel együttműködünk és több évtizede tartó üzleti kapcsolatokat ápolunk



Az IREKS magyarországi leányvállalata: IREKS-STAMAG Kft.

Az IREKS-STAMAG Kft. egy magyarországi sütőipari alapanyag gyártó, duális gyakorlati képzőhely és szakmai rendezvények helyszíne. Célunk a sütőipari vállalkozások versenyképességének erősítése, a szakképzés támogatása, a változatos, biztonságos alapanyagok megismertetése, folyamatos biztosítása napi munkájukhoz.

Felelős gyártóként a változatos táplálkozást, élményszerű gasztronómiát szolgáljuk. Alapanyagainkat, márkatermékeinket (IREKS, GELATOP, DREIDOPPEL) a legmagasabb fokú élelmiszerbiztonsági körülmények között gyártjuk.

Pék, cukrász és szakács területi szaktanácsadóink kreatív szolgáltatással – receptötletekkel, helyszíni bemutatókkal – segítik partnereink napi munkáját. Vevőinket igény szerint marketing megoldásokkal, és higiéniai szaktanácsadással is támogatjuk, legyen akár péksége, cukrászata, bisztrója, étterme, üzemi konyhája!