



20. Oktober 2023

IREKS GmbH

LIEVITO MADRE TRIO: Qualität hoch drei!

Kulmbach. Fermentierte Weizenkleie, Lievito Madre aus Hartweizen und aktive Trockenhefe – diese Dreifach-Kombination macht LIEVITO MADRE TRIO von IREKS einzigartig! Das Neuprodukt ermöglicht die Herstellung von Gebäcken nach mediterraner Art in verschiedenen Führungen und mit besonderem Geschmacksprofil.

Eine sichere Verarbeitung, optimale Tribleistung sowie spannende Geschmacksnuancen in einem Produkt vereint: das ist LIEVITO MADRE TRIO. Das Geheimnis hinter diesem IREKS-Kompetenzprodukt liegt in der Auswahl der Zutaten, die im Zusammenspiel für attraktive, typisch mediterrane Gebäcke sorgen.

Fermentiert wie ein klassischer Lievito Madre bringt die Weizenkleie nicht nur eine abgerundete Säurenote sondern auch einen besonderen, leicht röstigen Geschmack ins Gebäck. Die dunkelbraune Farbe der fermentierten Kleie findet sich auch in der appetitlichen Krumenfarbe im Gebäck wieder.

Eine hellgelbe Farbe, ein leicht nussiger Geschmack und die milde Säure durch die besondere Lievito Madre-Fermentation zeichnen den Hartweizensauerteig von IREKS aus. Wie sein Pendant aus Weichweizen, bringt er seine idealen backtechnischen Eigenschaften mit ein: sehr gute Teig- und Gärstabilität, perfektes Gebäckvolumen sowie Ausbundverhalten und eine zartschmelzende, saftige Krume. Zudem harmoniert er im Gebäck optisch sehr gut mit der fermentierten Kleie.

Trockenhefe ist nicht gleich Trockenhefe! Die speziell ausgewählte Trockenhefe in LIEVITO MADRE TRIO bringt die für moderne Backbetriebe nötige Sicherheit und Triebkraft mit – ohne einen weiteren Zusatz von Frischhefe. So können in verschiedenen Führungen perfekte Gebäcke mediterraner Art gezaubert werden. Gerade auch in aromaintensiven Vorteigführungen spielt die Trockenhefe die Vorteile einer gleichmäßigen Triebkraft aus und verhilft zu Gebäcken der Spitzenklasse.

Die IREKS-Gruppe

Die IREKS-Gruppe ist weltweit bekannt für hochwertige Backzutaten und Braumalz. Abgerundet wird das Portfolio durch die Bereiche Aromen, Speiseeis-Produkte und Agrarhandel.

Qualität wird bei IREKS vom Saatkorn bis zum fertigen Produkt gelebt: Permanente Qualitätskontrollen und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit garantieren höchstmögliche Sicherheit über den gesamten Herstellungsprozess hinweg.

Über 3.000 Mitarbeitende, darunter über 500 hochqualifizierte Bäckereifachleute im Außendienst, stehen Kundinnen und Kunden rund um den Globus mit ihrem Know-how, einem offenen Ohr und einer helfenden Hand zur Seite. Eigene Standorte in 24 Ländern bilden die Ankerpunkte für das globale IREKS-Netzwerk.

Was das Team über Grenzen hinweg verbindet ist der IREKS-Spirit. Die Motivation: Gutes noch besser machen!



PRESSEINFORMATION

Bildmaterial



Dinkel-Trio mit LIEVITO MADRE TRIO



Sesam-Seelen mit LIEVITO MADRE TRIO



Sonnenblumen-Ecken mit LIEVITO MADRE TRIO