



20. Oktober 2023

IREKS GmbH

PASTE FOR TASTE – Eine Paste, tausend Möglichkeiten

Kulmbach. Jeden Tag stehen Backbetriebe vor der Aufgabe, Kundinnen und Kunden neue und spannende Geschmackserlebnisse anzubieten – und das bei zunehmender Auslastung der Produktion und fortwährendem Fachkräftemangel. IREKS geht auf diese Herausforderung ein und hat mit dem Wissen aus über 160 Jahren Erfahrung in der Malzherstellung eine Produktreihe entwickelt, die Bäckereien nahezu unendliche Möglichkeiten in der Kreation neuer Gebäcke bietet: PASTE FOR TASTE!

Saftige Malzkörner oder Samen sowie aromatische Malzmehle und -schrote zusammen mit etwas Sauerteig und Salz vereint in einer direkt zu verarbeitenden, lagerstabilen Paste: das sind die PASTE FOR TASTE-Produkte! Mit ihnen sind Backbetrieben bei der Veredelung von Backwaren keine Grenzen gesetzt. Egal ob für kräftige Brote, knusprige Brötchen oder luftige Baguettes. Egal ob aus Weizen, Roggen oder Dinkel – die Pasten von IREKS passen ideal zu jeder Art von Gebäck und bringen auf denkbar einfache Weise Geschmack und Vielfalt ins Sortiment.

PASTE FOR TASTE SPELT

Ein Spezialist für alle Dinkelgebäcke! Ausschließlich hochwertigste Dinkelkomponenten wie ganze Dinkelmalzkörner, süßliches Dinkelkaramellmalzmehl oder milder Dinkelsauerteig werten jede Dinkelbackware nochmals auf und heben das Aroma auf ein neues Niveau.

PASTE FOR TASTE OAT

Darf es etwas milder sein? Hafer erlebt derzeit eine Renaissance. Grund genug, ihm eine eigene Paste zu widmen, u. a. mit ganzen Haferkörnern, Haferflocken, Hafersauerteig und etwas Hafermalzmehl. Das bringt den beliebten, nussig-milden Hafergeschmack in Brötchen, Brot und Feingebäck!

PASTE FOR TASTE SEEDS

Jetzt wird es trendy! IREKS hat die Trendzutaten Kürbiskerne, rote Quinoa-Samen, Berglinsen und Chia-Samen kombiniert und so eine Paste geschaffen, die nicht nur eine körnige Textur mit einem besonderen Geschmack, sondern auch eine tolle Optik in alle Gebäcke bringt.

Durch die flexible Anwendungsmenge von 10 bis 40 % kann eine individuelle Geschmacksintensität erzielt werden – ganz gleich, ob die Pasten direkt bei der Teigbereitung zugegeben oder unter den fertigen Teig geknetet werden. Das lange Verquellen und die schonende Fermentation der Zutaten sowie die Verpackung in Vakuumbutel ermöglichen eine optimale Lagerstabilität und machen die Handhabung in der Bäckerei denkbar einfach. Dabei überzeugen die Gebäckspezialitäten nicht nur optisch, sondern sind mit ihrer unverwechselbaren malzig-süßen Geschmacksnote und den ganzen Körnern und Samen auch ein echtes kulinarisches Highlight.



Die IREKS-Gruppe

Die IREKS-Gruppe ist weltweit bekannt für hochwertige Backzutaten und Braumalze. 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!

Bildmaterial



Baguettes mit dem PASTE FOR TASTE-Produktsortiment