



20. Oktober 2023

IREKS GmbH

## IREKS MOIST CAKE – Rührkuchen der neuen Generation

**Kulmbach. Entdecken Sie den ultimativ saftigen Kuchengenuss mit IREKS MOIST CAKE! Was ihn so überzeugend macht? Ganz einfach: die sorgfältig ausgewählten Zutaten, denn durch sie wird die Herstellung zum gelingsicheren Vergnügen und es bleibt jede Menge Raum für die kreative Weiterverarbeitung.**

IREKS MOIST CAKE verleiht Gebäcken unglaubliche Saftigkeit und lange Frischhaltung. Diese Qualität überzeugt alle! Die Vorteile der Produktreihe liegen unter anderem in der Verarbeitungssicherheit, wie beispielsweise einer guten Fließ- und Streichfähigkeit, sowie der Tragfähigkeit der Masse. Außerdem bietet IREKS MOIST CAKE die Basis für richtig viel Variation. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und zaubern Sie die verschiedensten Gebäcke von klassischen Rührkuchen bis hin zu exotisch-fruchtigen Blechkuchen. Und: IREKS MOIST CAKE bedeutet Flexibilität! Bereiten Sie Ihre Gebäcke vor oder nutzen Sie die praktische Tiefkühlagerung, sodass Sie entspannt und schnell auf Nachfragespitzen reagieren können.

**IREKS MOIST CAKE** bildet die Basis für verschiedenste helle Rührgebäcke. Der feine, dezente Geschmack ist das Fundament für Ihre Ideen von klassisch bis ausgefallen.

**IREKS MOIST CAKE CHOCO** verleiht Gebäcken nicht nur einen vollmundigen Schokogeschmack, sondern auch eine ansprechende Textur mit dunkler Krumenfarbe.

**IREKS MOIST CAKE CAROB** ist eine Besonderheit, denn wie der Name schon sagt, zeichnet er sich durch eine spezielle Zutat aus: Carobmehl. Das ist das Fruchtfleisch der Schoten des Johannisbrotbaums, geschmacklich ein bisschen mit Kakao vergleichbar. Aber auch eben nur ein bisschen! Carob hat eine ganz eigene Note, die als weniger bitter und milder wahrgenommen wird. Das süßlich-malzige und gleichzeitig feinherbe Aroma erinnert an eine Mischung aus Karamell, Kaffee und Kakao.

Mit dieser Produktreihe lässt sich Kuchengenuss zaubern!

### 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



IREKS MOIST CAKE



IREKS MOIST CAKE CHOCO



IREKS MOIST CAKE CAROB



Rührkuchen aus der IREKS MOIST CAKE-Produktreihe