IREKS

HIGH PROTEIN

IREKS

WARUM PROTEINREICHE BACKWAREN?

WACHSENDE NACHFRAGE UND GEWINN NEUER ZIELGRUPPEN

- Anhaltender Ernährungstrend
- Reaktion auf den demografischen Wandel, denn der Proteinbedarf steigt im Alter zum Erhalt der Muskelmasse

- **Sportler, Berufstätige, gesundheitsbewusste Verbraucher, Menschen ab 65 Jahren**

HÖHERE WERTSCHÖPFUNG

- Funktionelle Lebensmittel
- Rechtfertigung für höhere Verkaufspreise
- Gewinnmarge kann steigen

ZIELGRUPPENGERECHTE ERWEITERUNG DES SNACK ANGEBOTS

- To-go-Snacks

GESUNDHEITSIMAGE

- Innovation & Ernährungsbewusstsein
- Kundenbindung & Markenvertrauen

KOMBINATION MIT WEITEREN TRENDS

- Vollkorn, ballaststoffreich, vegetarisch oder vegan

Falls gewünscht, können für proteinreiche Brote und Kleingebäcke bestimmte gesundheitsbezogene Auslobungen (Health Claims) verwendet werden.
Diese müssen jedoch spezifisch zugelassen sein. Darüber hinaus sind bei Verwendung dieser Auslobungen ergänzende Kennzeichnungsangaben erforderlich.
Dies gilt auch für lose Ware. Nähere Informationen zu den erlaubten Health Claims und den erforderlichen Zusatzhinweisen finden Sie jeweils auf den Prospektrückseiten zu den einzelnen Produkten der IREKS HIGH PROTEIN-Reihe.

09.26 | 620489

PROTEINQUELLEN:

pflanzlich und tierisch

PROTEINBEDARF:

Abhängig von Alter und Aktivitätsniveau

Kinder und Jugendliche
ca. 0,9 – 1,2 g Protein
pro kg Körpergewicht täglich
aufgrund des Wachstums

Erwachsene
ca. 0,8 g Protein
pro kg Körpergewicht täglich

ab 65 Jahren
ca. 1,0 g Protein
pro kg Körpergewicht täglich
zum Erhalt der Muskelmasse

Aktiver Lebensstil
Individuell höher je nach Trainingsumfang
ca. 1,2 – 2,0 g Protein
pro kg Körpergewicht täglich

Ausdauersportler
ca. 1,2 – 1,6 g Protein
pro kg Körpergewicht täglich

Kraftsportler
ca. 1,6 – 2,0 g Protein
pro kg Körpergewicht täglich

Quellen (abgerufen am 27.08.2026): www.bzfe.de/essen-und-gesundheit/naehrstoffe/proteine • www.dge.de/presse/meldungen/2011-2018/wie-viel-protein-brauchen-wir/ • www.dge.de/gesunde-ernaehrung/faq/ausgewaehlte-fragen-und-antworten-zu-protein-und-unentbehrlichen-aminosaeuren/ • www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/protein

IREKS HIGH PROTEIN SAATEN

Premix für protein- und ballaststoffreiches Weizenvollkorngebäck

8077

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

HIGH PROTEIN WEIZENVOLLKORN-BRÖTCHEN MIT SAATEN

Bezeichnung: Proteinreiches Weizenvollkornbrötchen mit Ölsamen

Weizenmehl Type 550	4,500 kg
IREKS HIGH PROTEIN SAATEN	5,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	7,700 l
Gesamtgewicht	18,550 kg

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1092 kJ (260 kcal)
Fett	7,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	28,9 g
davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	8,1 g
Eiweiß	15,0 g
Salz	1,4 g

Hinweise zu möglichen gesundheitsbezogenen Auslobungen siehe Prospekt-Rückseite. Aufgrund der Auslobung als „proteinreich“ und „ballaststoffreich“ sind die Nährwertangaben stets zu nennen.

Knetzeit: 8 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 0,090 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:
Den Teig zu eckigen Brötchen aufarbeiten, in das Topping drücken und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare mit Dampf backen, den man 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Topping: Mischung aus Hartweizengrieß und Leinsamen (2:1)

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf

Backzeit: 20 - 22 Minuten

HIGH PROTEIN WEIZENVOLLKORNBROT

Bezeichnung: Proteinreiches Weizenvollkornbrot mit Ölsamen

Weizenmehl Type 550	4,500 kg
IREKS HIGH PROTEIN SAATEN	5,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	8,100 l
Gesamtgewicht	18,600 kg

Knetzeit: 8 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Kastenbrote (10 x 18 x 10 cm)

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, länglich aufarbeiten und in Mehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten in die gefetteten Formen legen, einmal längs einschneiden und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit leichtem Dampf backen und ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

Freigeschobene Brote

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rundwirken und in Mehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare viermal einschneiden, mit leichtem Dampf backen und ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

Stückgare: ca. 50 Minuten für Kastenbrote
ca. 40 Minuten für freigeschobene Brote

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 190 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: ca. 60 Minuten für Kastenbrote
ca. 45 Minuten für freigeschobene Brote

Serviervorschlag

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1012 kJ (241 kcal)
Fett	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	29,3 g
davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	7,6 g
Eiweiß	13,8 g
Salz	1,3 g

Hinweise zu möglichen gesundheitsbezogenen Auslobungen siehe Prospekt-Rückseite. Aufgrund der Auslobung als „proteinreich“ und „ballaststoffreich“ sind die Nährwertangaben stets zu nennen.

PRODUKTPROFIL IREKS HIGH PROTEIN SAATEN

IREKS HIGH PROTEIN SAATEN

Anwendungsgebiet: Premix für protein- und ballaststoffreiches Weizenvollkorngebäck

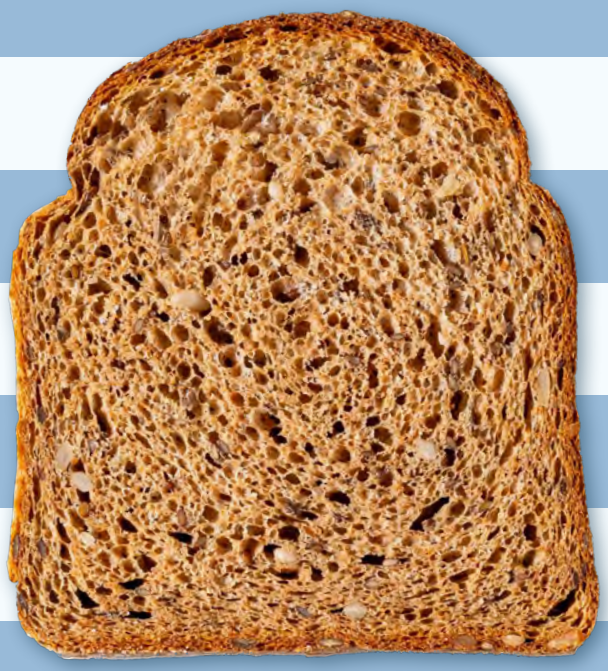
Anwendungsmenge: 55 %

Voller Fokus auf geschmackvolle Rohstoffe für proteinreiche Backwaren

- sorgfältig ausgewählte und aufeinander abgestimmte Zutaten wie Leinsamen, Sonnenblumenkerne und eine Auswahl an Malzkomponenten
- universell einsetzbar für Brot und Kleingebäck
- variable Salzzugabe möglich

Trendgerechte Ergänzung des Sortiments

- gezielte Nutzung des Proteintrends und Ansprache neuer Zielgruppen
- Möglichkeit der Auslobung von Vollkorn, proteinreich und ballaststoffreich
- harmonisch abgerundeter Geschmack
- saftige, lockere Krume mit kernigem Biss
- sehr gute Frischhalteeigenschaften



Für proteinreiche Brote und Kleingebäcke sind bestimmte gesundheitsbezogene Angaben (Health Claims) zugelassen. Falls diese ausgelobt werden, sind bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, die erforderliche Verzehrmenge sowie ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise stets erforderlich:

- **Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei**
- **Proteine tragen zur Erhaltung von Muskelmasse bei**
- **Proteine tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei** (Verordnung (EU) Nr. 432/2012)

Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen. Der regelmäßige Verzehr dieses Gebäcks ist nur ein Beitrag im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde".

09.26 | 6208077

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de

IREKS

HIGH PROTEIN

VOLLKORN

Premix für protein- und ballaststoffreiches, feines Weizenvollkorn-Kleingebäck

8078

IREKS

Wir backen´s. Gemeinsam.

FEINE HIGH PROTEIN WEIZENVOLLKORNBRÖTCHEN

Bezeichnung:
Proteinreiches Weizenvollkornbrötchen

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS HIGH PROTEIN VOLLKORN	5,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	8,100 l
Gesamtgewicht	18,950 kg

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1013 kJ (240 kcal)
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	31,8 g
davon Zucker	2,4 g
Ballaststoffe	9,9 g
Eiweiß	15,7 g
Salz	1,3 g

Hinweise zu möglichen gesundheitsbezogenen Auslobungen siehe Prospekt-Rückseite. Aufgrund der Auslobung als „proteinreich“ und „ballaststoffreich“ sind die Nährwertangaben stets zu nennen.

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,090 kg

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:
Den Teig zu eckigen Brötchen aufarbeiten, in DINKELVOLLKORN TOPPING drücken und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit leichtem Dampf backen, den man 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 210 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: ca. 22 Minuten

Serviervorschlag

HIGH PROTEIN KÜRBISKERN-SKYR-WEIZENVOLLKORNBRÖTCHEN

Bezeichnung:
Proteinreiches Weizenvollkornbrötchen mit Kürbiskernen und Skyr

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS HIGH PROTEIN VOLLKORN	5,000 kg
Skyr auf Frischkäsebasis	1,000 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	8,300 l
Kürbiskerne, geröstet*	1,000 kg
Gesamtgewicht	20,950 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	4 + 8 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,090 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:
Den Teig zu rautenförmigen Brötchen aufarbeiten, in Kürbiskerne drücken und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit leichtem Dampf backen, den man 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, fallend auf 210 °C, mit leichtem Dampf
Backzeit:	ca. 22 Minuten

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1134 kJ (271 kcal)
Fett	9,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	24,3 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	8,5 g
Eiweiß	17,7 g
Salz	1,0 g

Hinweise zu möglichen gesundheitsbezogenen Auslobungen siehe Prospekt-Rückseite.
Aufgrund der Auslobung als „proteinreich“ und „ballaststoffreich“ sind die Nährwertangaben stets zu nennen.

PRODUKTPROFIL IREKS HIGH PROTEIN VOLLKORN

IREKS HIGH PROTEIN VOLLKORN

Anwendungsgebiet: Premix für protein- und ballaststoffreiches, feines Weizenvollkorn-Kleingebäck

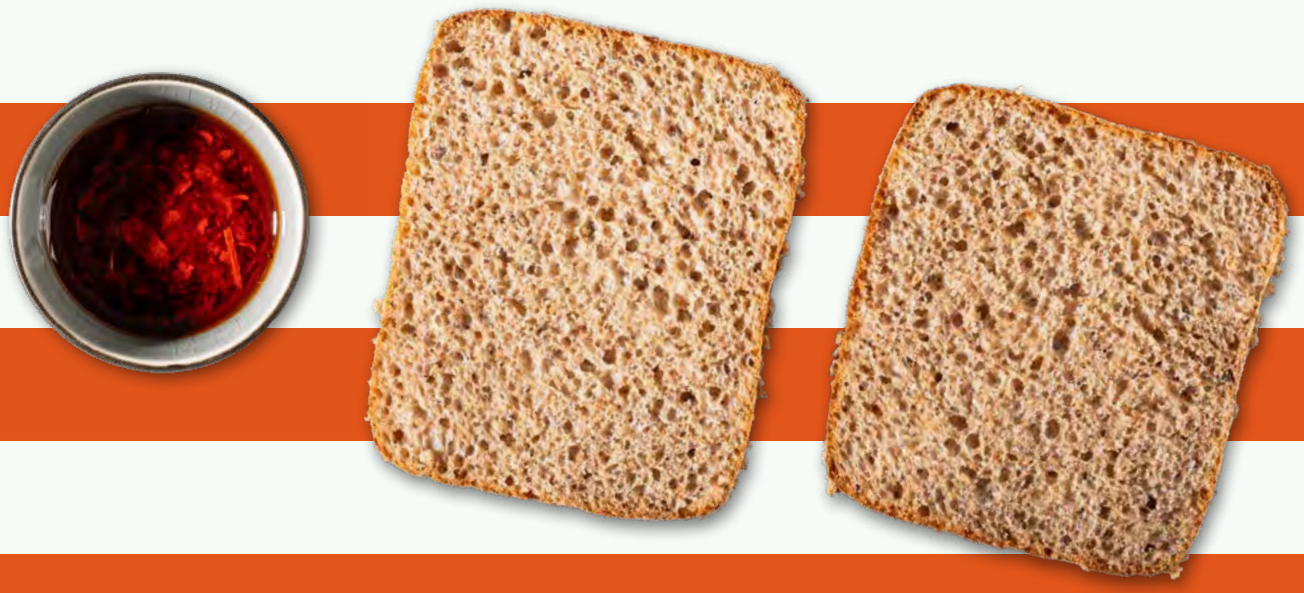
Anwendungsmenge: 50 %

Voller Fokus auf geschmackvolle Rohstoffe für proteinreiche Backwaren

- mit hochwertigen Zutaten, wie proteinreiches Mehl und Weizenvollkornsauerteig
- einsetzbar für unterschiedliche Kleingebäck-Formen
- variable Salzzugabe möglich

Trendgerechte Ergänzung des Sortiments

- gezielte Nutzung des Proteintrends und Ansprache neuer Zielgruppen
- Möglichkeit der Auslobung von Vollkorn, proteinreich und ballaststoffreich
- harmonisch abgerundeter Geschmack
- lockere Krume mit guten Frischhalteeigenschaften



Für proteinreiche Brote und Kleingebäcke sind bestimmte gesundheitsbezogene Angaben (Health Claims) zugelassen. Falls diese ausgelobt werden, sind bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, die erforderliche Verzehrmenge sowie ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise stets erforderlich:

- **Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei**
- **Proteine tragen zur Erhaltung von Muskelmasse bei**
- **Proteine tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei** (Verordnung (EU) Nr. 432/2012)

Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen. Der regelmäßige Verzehr dieses Gebäcks ist nur ein Beitrag im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

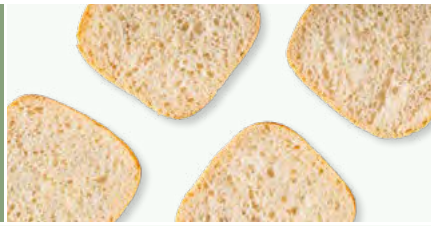
Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde".

09.26 | 6208078

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de

IREKS HIGH PROTEIN WEIZEN



Premix für proteinreiches Weizengebäck

8076

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

HIGH PROTEIN WEIZENBROT

Bezeichnung: Proteinreiches Weizenbrot

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS HIGH PROTEIN WEIZEN	5,000 kg
Salz	0,210 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,700 l
Gesamtgewicht	18,110 kg

Knetzeit:	2 + 8 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 50 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:
Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und länglich aufarbeiten. Die Teiglinge in Weizenmehl wälzen und mit dem Schluss nach oben in bemehlte Gärkörbe legen. Über Nacht bei 5 °C führen. Bei ¾ Gare auf Abziehapparate stürzen, einmal einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare:	über Nacht bei 5 °C
Backtemperatur:	240 °C, fallend auf 200 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 35 Minuten

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	984 kJ (232 kcal)
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	40,2 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	13,6 g
Salz	1,4 g

Hinweise zu möglichen gesundheitsbezogenen Auslobungen siehe Prospekt-Rückseite. Aufgrund der Auslobung als „proteinreich“ und „ballaststoffreich“ sind die Nährwertangaben stets zu nennen.

HIGH PROTEIN CIABATTA-BRÖTCHEN

Bezeichnung: Proteinreiches Ciabattabrötchen

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS HIGH PROTEIN WEIZEN	5,000 kg
Pflanzenöl	0,400 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	7,000 l
Gesamtgewicht	17,750 kg

Knetzeit: 2 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Teigeinlage: 0,090 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:
Den Teig zu eckigen Brötchen aufarbeiten, in Hartweizengrieß drücken und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit leichtem Dampf backen, den man 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 24 Minuten

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1245 kJ (295 kcal)
Fett	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	45,1 g
davon Zucker	1,7 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	16,3 g
Salz	1,5 g

Hinweise zu möglichen gesundheitsbezogenen Auslobungen siehe Prospekt-Rückseite. Aufgrund der Auslobung als „proteinreich“ und „ballaststoffreich“ sind die Nährwertangaben stets zu nennen.

Serviervorschlag

PRODUKTPROFIL IREKS HIGH PROTEIN WEIZEN

IREKS HIGH PROTEIN WEIZEN

Anwendungsgebiet: Premix für proteinreiches Weizengebäck

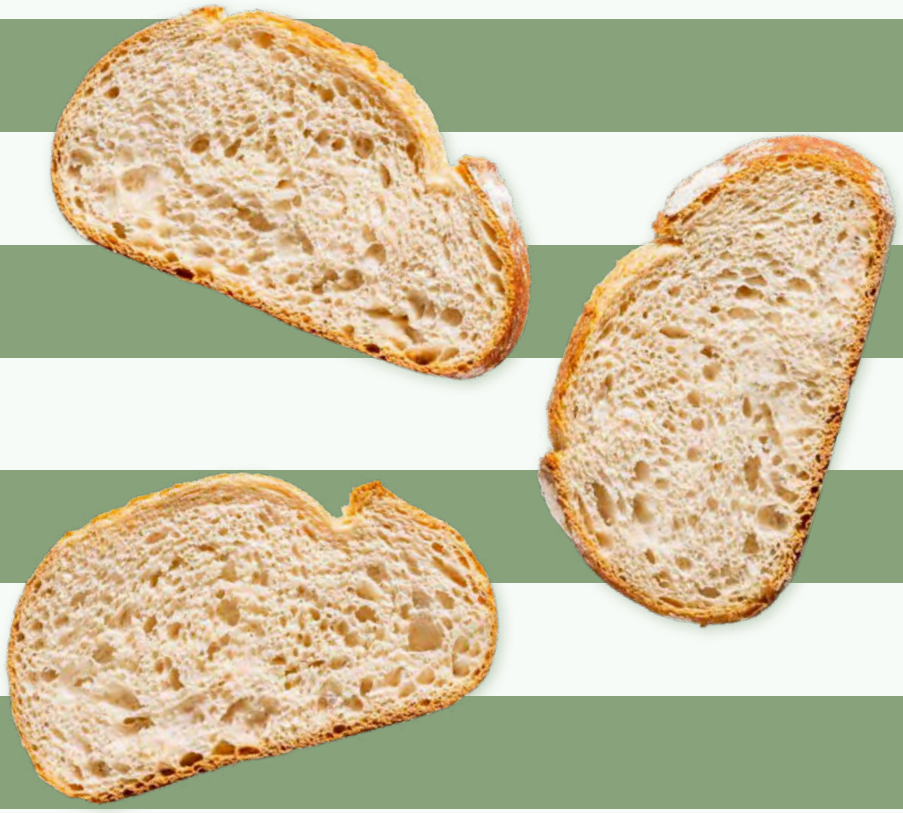
Anwendungsmenge: 50 %

Optimal aufeinander abgestimmte Rohstoffe für proteinreiche Backwaren

- feine Komposition ausgewählter Rohstoffe
- universell einsetzbar für Brot und Kleingebäck
- variable Salzzugabe möglich
- geeignet für praxisübliche Kälteführungen

Trendgerechte Ergänzung des Sortiments

- gezielte Nutzung des Proteintrends und Ansprache neuer Zielgruppen
- Möglichkeit der Auslobung von proteinreich
- mild-aromatischer Geschmack und angenehmes Mundgefühl
- saftige, lockere Krume mit guten Frischhalteeigenschaften



Für proteinreiche Brote und Kleingebäcke sind bestimmte gesundheitsbezogene Angaben (Health Claims) zugelassen. Falls diese ausgelobt werden, sind bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, die erforderliche Verzehrmenge sowie ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise stets erforderlich:

- **Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei**
- **Proteine tragen zur Erhaltung von Muskelmasse bei**
- **Proteine tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei** (Verordnung (EU) Nr. 432/2012)

Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen. Der regelmäßige Verzehr dieses Gebäcks ist nur ein Beitrag im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde".

9/2080/29 | 92.60

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de