Unser Sortiment

nach dem

IREKS-
REINHEITSGEBOT

Sortimentsübersicht

IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.

Inhaltsverzeichnis

Das IREKS-Reinheitsgebot 4

Sortiment Brot & Kleingebäck

Backmittel für Kleingebäck 6
Malzprodukte 8
Backmittel für Weizenbrot 8
Backmittel für Weizenmischbrot 10
Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot 10
Backmittel für Schrotbrot 12
Sauerteige 12
Premix für Brot und Kleingebäck 14
IREKS BIO-Backwaren 18

Sortiment Feingebäck

Produkte für Sandmassen | Biskuitmassen | Rührmassen 20
Produkte für Füllmassen 20
Produkte für Mürbegebäcke 22
Produkte für Hefegebäcke 22
Produkte für Kremfüllungen 24
Produkte für Käsemassen 24
Sonstige 24

Erläuterungen zu den Symbolen 26

Backzutaten von IREKS

100 % transparent, 100 % verlässlich

Ernährung ist Vertrauenssache

Wenn es ums „tägliche Brot" geht, sind viele Verbraucher besonders kritisch. Kein Wunder, gehören Brot und Backwaren doch zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln auf deutschen Tellern. Es ist also nur legitim, wenn sich der Verbraucher bei diesen Produkten besonders viele Gedanken macht, welche Inhaltsstoffe er tagtäglich zu sich nimmt.

Vertrauen fordert Verantwortung

Wir von IREKS sind uns dieser Verantwortung bewusst. Wir möchten, dass sich Ihre Kunden bei Ihnen gut aufgehoben fühlen und sich mit den Gebäcken aus Ihrer Backstube bewusst und in höchster Qualität ernähren. Aus unserer in über 160 Jahren gewachsenen Erfahrung heraus geben wir Ihnen deshalb die Garantie, dass unser Produktsortiment unserem strengen IREKS-Reinheitsgebot entspricht.

100 % transparent, 100 % verlässlich – und das schon seit jeher. Dafür steht unser IREKS-Reinheitsgebot.

DAS IREKS-REINHEITSGEBOT

Von Natur aus Bestes seit 1856!

Seit über 160 Jahren schöpfen wir bei der Entwicklung unserer Backzutaten aus dem Erfahrungsschatz der Natur. Dafür stehen wir mit unserem IREKS-Reinheitsgebot!

✓ Beste Zutaten

Wir verwenden ausschließlich beste Zutaten, die unseren hohen Qualitätsansprüchen uneingeschränkt gerecht werden. So bilden natürliche Rohstoffe wie Malze und Natur-Sauerteige aus eigener Produktion die solide Basis für unsere Produkte. Unsere Spezialisten beherrschen mit ihrem langjährig erworbenem Wissen die gesamte Erzeugungskette vom landwirtschaftlichen Ursprung, ob in der Heimat oder in fernen Ländern, über sämtliche Veredelungsschritte, bis hin zum fertigen Produkt.

✓ Alles aus einer Hand

Unsere Vielzahl an natürlichen Rohstoffen stammen, wenn immer möglich, aus eigener Herstellung - alle Prozesse, vom Anbau über die eigene Malzherstellung bis hin zum Einsatz im Endprodukt, liegen somit in unserer Hand.

✓ Deklarationsfreundliche Produkte

Weniger ist oft mehr. So setzen wir so wenig Zusatzstoffe wie möglich, so viel wie nötig ein. Wir verwenden Zusatzstoffe nur dann, wenn sie in jeder Hinsicht unbedenklich sind und einen deutlichen, nachvollziehbaren Nutzen für die Qualität und Sicherheit unserer Produkte haben. Auf von Verbrauchern kritisch eingestufte Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel und Farbstoffe verzichten wir in allen unseren Standardartikeln gänzlich.

✓ Höchste Qualität und Reinheit

Alles, was in unsere Backzutaten kommt, wird strengsten Prüfkriterien unterzogen. Dies beginnt bereits bei der Auswahl unserer Zutaten, denn nur so können erstklassige Produkte hergestellt werden. In eigenen Labors für Mikrobiologie und Ultra-Spurenanalytik, die in dieser Ausprägung sowohl im Inland als auch im Ausland eine absolute Alleinstellung besitzen, werden sämtliche Rohstoffe ständig auf Reinheit und Unbedenklichkeit überprüft.

✓ Transparenz

Alles, was drin ist, steht zu 100 % drauf. Auf unseren Verpackungen finden Sie genaue Angaben zu sämtlichen Inhaltsstoffen. Ausführliche Deklarationsempfehlungen geben Ihnen zusätzliche Sicherheit und sorgen dafür, dass sich Ihre Kunden in punkto Ernährung zu 100 % auf Sie verlassen können. Mehr Transparenz geht nicht.

Backmittel für Kleingebäck

Deklarationsfrei (bei loser Ware) | ohne jegliche Zusatzstoffe | mit IREKS-Malz | mit IREKS-Sauerteig | Vollkorn-Produkt | ohne Milchbestandteile | Vegetarisches Produkt | Veganes Produkt

Backmittel für Kleingebäck

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	mit IREKS-Malz	mit IREKS-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	ohne Milchbestandteile	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
AROMALT Backmittel für mild-aromatisches Kleingebäck	010	25 kg Papiersack	2,5 - 3,5 %	✓		✓			✓	✓	✓
EISZEIT Backmittel für malzig-aromatisches Kleingebäck, speziell für moderne Kälteführungen	322	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓
EISZEIT ECO Backmittel für aromatisches Kleingebäck, speziell für moderne Kälteführungen	346	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓
FORMAT Backmittel für Kleingebäck	009	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓				✓	
FRISCH UND FROSTIG Backmittel für Kleingebäck für jede Führungsart	019	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓
HABACK Backmittel für Kleingebäck, speziell für Halbgebackene	232	25 kg Papiersack	4 - 5 %	✓		✓				✓	
IREKS-BREZELBACK Backpaste mit Salz für feine Laugengebäcke	325	12,5 kg Eimer	8 %	✓		✓			✓	✓	✓
IREKS-DINKELBACK Dinkelbackmittel für mild-aromatische Dinkelbackwaren	393	12,5 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓
IREKS-LANGZEIT SHOP Backmittel für aromatisches Kleingebäck, speziell für lange und anspruchsvolle Kälteführungen	380	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓
MALZ XXL Malz-Backmittel für aromatisches Kleingebäck	309	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓
MALZPERLE CLASSIC Backmittel für Kleingebäck mit Malzextrakt	305	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓
MALZPERLE PLUS Backmittel für Kleingebäck mit Malzextrakt	003	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓				✓	
POLAR Backmittel für Kleingebäck, speziell für die Gärverzögerung, Gärunterbrechung und Langzeitführung	018	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓				✓	
PRIMAT Backmittel für Kleingebäck	006	25 kg Papiersack	2,5 %	✓		✓			✓	✓	✓
PURBACK 1856 Backmittel für Kleingebäck, auch für moderne Kälteführungen	359	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓
SPEZIAL-MILLIOSE Backmittel für Kleingebäck mit Malz	007	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓
STARMALZ Granuliertes Malz-Backmittel für Kleingebäck	292	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓

Malzprodukte | Backmittel für Weizenbrot

Malzprodukte

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	mit IREKS-Malz	mit IREKS-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	ohne Milchbestandteile	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
BACKEXTRAKT Malzextrakt für Weizenkleingebäck und Schrotbrot	001	15 kg Kanister	1 - 3 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓
CRAFT-MALZ Aromatisches Malzcuvée für individuelle Malz-Backwaren	382	25 kg Papiersack	15 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓
EISZEIT AROMA PLUS Aroma-Malz zur Intensivierung von Geruch und Geschmack	351	20 kg Papiersack	1 - 3 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓
IREKS-AROMAPASTE Malz-Aromapaste zur Intensivierung des Geschmacks und Verbesserung der Gebäckqualität	290	10 kg Eimer	1 - 2 %	✓		✓	✓			✓	
IREKS-ARTISAN-MALZ Weizen-Malzcuvée verfeinert mit Honig für artisane Backwaren	407	25 kg Papiersack	5 - 20 %	✓	1856	✓			✓	✓	
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ Dinkel-Aroma-Malzmehl zur Veredelung von Geruch und Geschmack	391	12,5 kg Papiersack	1 - 3 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓
IREKS-ROGGEN-AROMAMALZ Aroma-Malz für Spezialkleingebäck, Roggen-, Roggenmisch- und Schrotbrot	392	12,5 kg Papiersack	1 - 5 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓
MALT Malzmehl für Kleingebäck und enzymschwache Mehle	002	25 kg Papiersack	0,1 - 0,6 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓
PANIMALTIN Malzextrakt für Roggen- und Roggenschrotbrot	168	15 kg Kanister	1 - 4 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓
ROGGENA Malzprodukt für Roggen-, Roggenmisch- und Roggenschrotbrot	053	25 kg Papiersack	2 - 5 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓

Backmittel für Weizenbrot

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	mit IREKS-Malz	mit IREKS-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	ohne Milchbestandteile	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
CLASSIC-BAGUETTE Backmittel für Baguette/-brötchen und Weißbrotspezialitäten	301	25 kg Papiersack	10 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓
EUROPAX Backmittel für Weizengroßbrot mit getrocknetem Weizen-Natursauerteig	217	25 kg Papiersack	10 %	✓		✓	✓			✓	
L`AMOURETTE Backmittel für rustikales Baguette und Weizenbrot mit Weizenkeimen	284	25 kg Papiersack	10 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓
LIEVITO MADRE PANE Mild-aromatisches Cuvée für Brot und Kleingebäck mit Lievito Madre (Weizensauerteig)	408	25 kg Papiersack	10 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓
SPEZIELLA Backmittel für Weißbrot	020	25 kg Papiersack	3 %	✓		✓				✓	

Backmittel für Weizenmischbrot | Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot

Deklarationsfrei (bei loser Ware) | ohne jegliche Zusatzstoffe | 1856 | mit IREKS-Malz | mit IREKS-Sauerteig | Vollkorn-Produkt | ohne Milchbestandteile | Vegetarisches Produkt | Veganes Produkt

Backmittel für Weizenbrot (Fortsetzung)

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	1856	mit IREKS-Malz	mit IREKS-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	ohne Milchbestandteile	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
VOLUPAIN-BAGUETTE Backmittel für Baguette und Baguette-Brötchen	022	25 kg Papiersack	3 %	✓			✓			✓	✓	✓
WEIZENBACK 1856 Backmittel für Gebäckspezialitäten und Weizengebäcke nach mediterraner Art	366	25 kg Papiersack	10 %	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓

Backmittel für Weizenmischbrot

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	mit IREKS-Malz	mit IREKS-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	ohne Milchbestandteile	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
BACKFRISCH Backmittel zur Verbesserung von Stabilität und Frischhaltung	064	25 kg Papiersack	1 - 1,5 %	✓					✓	✓	✓
EXTRA Backmittel für Buttermilchbrot und Weizen- bzw. Roggenmischbrot	033	25 kg Papiersack	1 - 6 %	✓						✓	
MEHRFACH Backmittel für Weizenmischbrot	031	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓
PANITOP-WEIZEN Sauerteig-Backmittel für Weizenmischbrot und Weizengroßbrot	319	25 kg Papiersack	2 - 5 %	✓			✓		✓	✓	✓
PAX Backmittel für Weizenmischbrot	030	25 kg Papiersack	3 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓

Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	1856	ohne Milchbestandteile	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
FERTIGSAUER Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot	040	25 kg Papiersack	1,5 - 6 %	✓			✓	✓	✓
FORTSCHRITT Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot	042	25 kg Papiersack	1 - 3,5 %	✓			✓	✓	✓
MILLIFARIN Backmittel zur Verbesserung der Wasseraufnahmefähigkeit von Roggen-, Roggenmisch- und Roggenschrotbrot	060	25 kg Papiersack	1 - 3 %	✓		✓	✓	✓	✓
PANIFRESH Backmittel zur Verbesserung der Wasseraufnahmefähigkeit und Verlängerung der Frischhaltung von Weizen- und Roggenmischbrot sowie Roggenbrot	272	25 kg Papiersack	1 - 2 %	✓			✓	✓	✓

Backmittel für Schrotbrot | Sauerteige

Deklarationsfrei (bei loser Ware) · ohne jegliche Zusatzstoffe · mit IREKS-Malz · mit IREKS-Sauerteig · Vollkorn-Produkt · ohne Milchbestandteile · Vegetarisches Produkt · Veganes Produkt

Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot (Fortsetzung)

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.									
PANITOP-ROGGEN Sauerteig-Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot	320	25 kg Papiersack	2 - 4 %	✓			✓			✓	✓	✓
ROGGOPAN Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot	099	25 kg Papiersack	1 - 2,8 %	✓		✓				✓	✓	✓
STABILASE Backmittel zur Verbesserung von Gärstabilität, Volumen und Frischhaltung	093	25 kg Papiersack	1,5 - 2,5 %	✓						✓	✓	✓
STABIL & FRISCH 1856 Backmittel zur Verbesserung von Stabilität und Frischhaltung	361	25 kg Papiersack	1 - 2 %	✓	1856					✓	✓	✓
STABILOFRESH Backmittel zur Verbesserung der Gärstabilität und Frischhaltung von Brot und Spezialkleingebäck	286	25 kg Papiersack	1,5 - 2,5 %	✓						✓	✓	✓

Backmittel für Schrotbrot

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.									
FERTIGSAUER-RUSTIKAL Backmittel für Roggen-, Roggenmisch- und Roggenschrotbrot	050	25 kg Papiersack	1,5 - 6 %	✓		✓				✓	✓	✓

Sauerteige

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.									
IREKS-AKTIVSAUER 100 Getrockneter Roggensauerteig mit ausgeprägtem Anteil sauerteigeigener Säuren	276	25 kg Papiersack	2 - 10 %	✓	1856		✓			✓	✓	✓
IREKS-VOLLSAUER Roggen-Natursauerteig, getrocknet	225	25 kg Papiersack	5 - 29 %	✓	1856		✓			✓	✓	✓
IREKS-WEIZENSAUER Weizen-Natursauerteig, getrocknet	230	25 kg Papiersack	2 - 10 %	✓	1856		✓			✓	✓	✓
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO Getrockneter Lievito Madre – mild aromatischer Weizensauerteig mit aktiven Hefen und Milchsäurebakterien	409	Karton mit 10 x 1 kg Beutel	5 %	✓	1856					✓	✓	✓

Premix für Brot und Kleingebäck

Premix für Brot und Kleingebäck

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe 1856	mit IREKS-Malz	mit IREKS-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	ohne Milchbestandteile	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
ALMLÄNDER Premix für rustikale Gebäckspezialitäten mit Original Schweizer Ruchmehl und aromatischem Ruchmehl-sauerteig	365	25 kg Papiersack	100 %	✓		✓			✓	✓	✓
BON BAGUETTE Premix für Baguette und Baguette-Brötchen nach französischer Art mit getrocknetem Weizen-Vorteig und Natursauereteig	208	25 kg Papiersack	20 %	✓			✓		✓	✓	✓
CHEESY KÄSEBÄLLCHEN Premix für herzhafte Käse-Snackgebäcke	378	25 kg Papiersack	43 %	✓						✓	
CIABATTA-CLASSICA Premix für Weizenbrot und Kleingebäck nach italienischer Art mit getrocknetem Weizen-Natur-sauerteig und Weizen-Vorteig	261	25 kg Papiersack	20 %	✓			✓		✓	✓	✓
CORN-PEPP Premix für Malz-, Mehrkorn- und Spezialgebäck	263	25 kg Papiersack	5 - 50 %	✓	1856	✓	✓		✓	✓	✓
CRISPY TOPPING Knuspriges Topping zur individuellen Veredelung von Backwaren	385	10 kg Karton	100 %	✓	1856				✓	✓	✓
DELIKATESS-KRUSTE Premix für Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und Calcium	254	25 kg Papiersack	50 %	✓		✓	✓			✓	
DINKELBERGER-VOLLKORN Premix für saftiges Dinkelvollkornbrot mit Sonnen-blumenkernen	296	25 kg Papiersack	100 %	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
DINKEL-HONIG-KRUSTIS Premix für rustikales Dinkelkleingebäck mit Öl-samen, Lupinenschrot und Honig	300	25 kg Papiersack	100 %	✓		✓			✓	✓	
DINKELMALZ-KRUSTE Premix für malzig-aromatisches Dinkelbrot mit Din-kelmalz, Ölsamen und Lupinenschrot	307	25 kg Papiersack	100 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓
DINKELSPITZ Premix für kerniges Dinkelkleingebäck mit Leinsa-men, Lupinenschrot und Gewürz	306	25 kg Papiersack	100 %	✓		✓			✓	✓	✓
ERDNUSS-GRIPSI Premix für Spezialkleingebäck mit Ölsamen	285	25 kg Karton im Stapelkorb	50 %	✓		✓	✓		✓	✓	
FEEL-HAPPY-BROT Premix für feines Dinkelvollkornbrot mit Zink, Selen und Vitamin D	403	25 kg Papiersack	100 %	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
FITBERRY Premix für Malz-Dreikornbrot mit Sonnenblumen-kernen und rotem Traubenkonzentrat	279	25 kg Papiersack	50 %	✓		✓			✓	✓	✓
FITTY Premix für Spezialgebäcke mit Calcium und Magnesium	273	25 kg Papiersack	40 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓

...

Premix für Brot und Kleingebäck

Premix für Brot und Kleingebäck (Fortsetzung)

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	mit IREKS-Malz	mit IREKS-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	ohne Milchbestandteile	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
HOPFEN UND MALZ Premix für rustikales Spezialgebäck mit Hopfen, Malz und Dinkel	287	25 kg Papiersack	25 %	✓		✓				✓	
IREKS-DINKEL-GRÜNKERN Premix zur Herstellung von aromatischen Dinkel-Grünkern-Gebäckspezialitäten	287	25 kg Papiersack	50 %	✓			✓		✓	✓	✓
IREKS-Das Abendbrot Premix für eiweißreiches Weizenvollkornbrot	338	25 kg Papiersack	78 %	✓		✓		✓	✓	✓	✓
IREKS-KNUSPERMALZ Premix für Brot, Klein- und Feingebäck mit Weizenmalzschrot	226	25 kg Papiersack	50 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓
IREKS-KORNSPEZIAL Premix für Sechskornbrot mit Sonnenblumenkernen	227	25 kg Papiersack	35 %	✓		✓				✓	
KARTOFFEL-KRUSTE Premix für rustikales Kartoffelbrot und -kleingebäck mit getrocknetem Roggen-Natursauerteig	250	25 kg Papiersack	20 - 30 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓
KEIMKORN Premix für Brot und Kleingebäck mit gekeimten Roggenkörnern, getrocknetem Roggen-Natursauerteig und Dinkelschrot	190	25 kg Papiersack	60 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓
KÖNIG LUDWIG-BROT Premix für bayerisch-kräftiges Roggen-Dinkel-Malzbrot	310	25 kg Papiersack	50 %	✓		✓	✓			✓	
KÖNIG LUDWIG-KRUSTI Premix für urig-bayerisches Vierkorn-Kleingebäck	335	25 kg Papiersack	50 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓
KÖNIG LUDWIG-SEMMEL Premix für bayerisch-rustikales Dinkelmalz-Kleingebäck	315	25 kg Papiersack	50 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓
KORNBASIS 1856 Premix für rösches Kleingebäck mit Vollkornschrot und Leinsamen	362	25 kg Papiersack	25 %	✓	1856	✓	✓		✓	✓	✓
KORNKNACKER Premix für Kleingebäck mit Roggenvollkornschrot, Sojaschrot und Ölsamen	155	25 kg Papiersack	50 %	✓		✓			✓	✓	✓
KORNLÄNDER Premix für kernige Malz-Mehrkorngebäcke mit Lupinenschrot und Sonnenblumenkernen	288	25 kg Papiersack	35 %	✓		✓			✓	✓	✓
MALZVITAL Premix für Mehrkorngebäcke mit Malz und Ölsamen	100	25 kg Papiersack	50 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓
MEIN BUCHWEIZEN Premix für aromatische, rustikale Buchweizen-Gebäckspezialitäten	387	25 kg Papiersack	35 - 50 %	✓					✓	✓	✓
PANE GUSTO Premix für rustikale Gebäckspezialitäten nach mediterraner Art	331	25 kg Papiersack	20 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓
PIZZA-QUICK Premix für Pizza- und Snackgebäcke	241	12,5 kg Papiersack	50 %	✓		✓			✓	✓	✓

...

IREKS BIO-Backwaren

Deklarationsfrei (bei loser Ware) | ohne jegliche Zusatzstoffe | mit IREKS-Malz | mit IREKS-Sauerteig | Vollkorn-Produkt | ohne Milchbestandteile | Vegetarisches Produkt | Veganes Produkt

Premix für Brot und Kleingebäck (Fortsetzung)

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	mit IREKS-Malz	mit IREKS-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	ohne Milchbestandteile	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
ROGGENBACK Premix für rustikales Brot und Kleingebäck mit getrocknetem Roggen-Natursauerteig	213	25 kg Papiersack	20 %	✓		✓			✓	✓	✓
SAFTKORN Vorgequollenes Roggenvollkorn mit Sauerteigextrakt für Spezialbrot	264	25 kg Papiersack	5 - 50 %	✓	1856			✓	✓	✓	✓
SOJA-MIX Premix für Sojabrot und -kleingebäck	069	25 kg Papiersack	50 %	✓		✓				✓	
SONNENBLUMEN-MIX Premix für Gebäckspezialitäten mit Sonnenblumenkernen	028	25 kg Papiersack	50 %	✓		✓				✓	
SOVITAL Premix für Weizenmisch- und Roggenweizengebäcke mit Vollkornschrot und Ölsamen	027	25 kg Papiersack	50 %	✓		✓			✓	✓	✓
SPICY TOPPING Knuspriges, würziges Topping zur individuellen Veredelung von Backwaren	379	10 kg Karton	100 %	✓	1856				✓	✓	✓
UNSER GERSTENBROT Premix für malzig-aromatisches Gersten-Dinkel-Vollkornbrot	341	25 kg Papiersack	100 %	✓		✓		✓	✓	✓	✓
UNSER HAFERBROT Premix für mild-aromatische, softige Hafergebäcke	354	25 kg Papiersack	50 %	✓		✓		✓	✓	✓	✓
URIGES 8-Korn Premix für urige 8-Korn-Gebäckspezialitäten mit Urgetreide	381	25 kg Papiersack	35 %	✓	1856	✓			✓	✓	✓
VEGGIEKORN Premix für veganes Gebäck mit hohem Saatenanteil	368	25 kg Papiersack	100 %	✓				✓	✓	✓	✓
VOLLGUT VOLLKORNBROT Premix für mild-aromatisches, freigeschobenes Vollkornbrot	321	25 kg Papiersack	100 %	✓		✓		✓	✓	✓	✓
VOLLGUT VOLLKORNBRÖTCHEN Premix für moderne Weizenvollkornbrötchen mit fein-softigem Gebäckcharakter	332	25 kg Papiersack	100 %	✓		✓		✓	✓	✓	✓

IREKS BIO-Backwaren

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	mit IREKS-Malz	mit IREKS-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	ohne Milchbestandteile	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
IREKS-ÖKOSAUER Flüssige Backzutat in Bio-Qualität für Roggen- und Roggenmischbrot	245	12,5 kg Bag in Box	2 - 8,5 %	✓		✓			✓	✓	✓
ÖKO-4-KORN Premix für Bio-Vierkorn-Kleingebäck mit Schrot und Ölsamen	282	25 kg Papiersack	100 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓
ÖKO-KRUSTE Premix für Bio-Roggenmischbrot mit Dinkel und Sonnenblumenkernen	283	25 kg Papiersack	100 %	✓		✓	✓		✓	✓	✓
ÖKO-PURBACK Backmittel in Bio-Qualität für alle weizenbetonten Gebäcke sowie zur Verbesserung der Gärstabilität und Frischhaltung von Weizen- und Roggenmischbrot	281	25 kg Papiersack	1,5 - 4 %	✓		✓			✓	✓	✓

Premix für Sandmassen |
Biskuitmassen | Rührmassen |
Premix für Füllmassen

Premix für Sandmassen | Biskuitmassen | Rührmassen

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	ohne Milchbestandteile	ohne künstliche Transfettsäuren	ohne gehärtete Fette	ohne Farbstoffe	für Buttergebäcke geeignet	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR Premix für locker-leichte Dinkel-Joghurt-Rührkuchen	304	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-GOLDEN-BISKUIT Premix für saftig-lockere Biskuit-, Spezialböden und Rouladen	348	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-GOLDEN-RÜHR Premix für fein-softige Rühr- und Sandmassen mit besten Frischeeigenschaften	342	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-MUFFIN-RÜHR Premix für softige Muffins, Rühr- und Blechkuchen	311	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓		✓	
MELLA-RÜHR Premix für saftige Rühr- und Blechkuchen	228	25 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-SANDBISKUIT Premix für feine Biskuit- und Sandmassen	074	25 kg Papiersack	30 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-SCHOKO-RÜHR Premix für softige Schoko-Rührkuchen und Schoko-Blechkuchen	293	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-TEEKUCHEN Premix für softig-zarte Sand- und Rührkuchen	274	25 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-TOP-BISKUIT Premix für locker-feine Biskuitmassen	147	2 x 25 kg Papiersack im Stapelkorb	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	

Premix für Füllmassen

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	ohne Milchbestandteile	ohne künstliche Transfettsäuren	ohne gehärtete Fette	ohne Farbstoffe	für Buttergebäcke geeignet	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
MELLA-ALMONDO Premix für backfeste, hochwertige Mandel-Füllmassen mit feinem Mandelgeschmack	384	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓		✓	
MELLA-MOHN Premix für Mohn-Füllmassen	222	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓		✓		✓	
MELLA-NOISETTE Premix für backfeste, saftige Haselnussfüll-massen mit fein-aromatischem Geschmack	347	12,5 kg Papiersack	100 %	✓		✓	✓	✓	✓		✓	
MELLA-NUSS Premix für Haselnuss-Füllmassen	219	25 kg Papiersack	100 %	✓			✓		✓		✓	
MELLA-PERSIQUICK Premix für Persipan-Füllmassen	231	12,5 kg Papiersack	100 %				✓	✓	✓		✓	
MELLA-QUARK-FILLNESSE Premix für lockere Quarkfüllmassen mit besonderer Backstabilität	396	12,5 kg Papiersack	20 % in Masse	✓			✓	✓	✓		✓	
MELLA-SCHOKOCREME Premix für dressier- und streichfähige, backfeste Schokocreme-Füllmassen mit vollmundigem Schokoladengeschmack	388	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓		✓	

Premix für Mürbegebäcke | Premix für Hefegebäcke

Deklarationsfrei (bei loser Ware) | ohne jegliche Zusatzstoffe | ohne Milchbestandteile | ohne künstliche Transfettsäuren | ohne gehärtete Fette | ohne Farbstoffe | für Buttergebäcke geeignet | Vegetarisches Produkt | Veganes Produkt

Premix für Mürbegebäcke

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	ohne Milchbestandteile	ohne künstliche Transfettsäuren	ohne gehärtete Fette	ohne Farbstoffe	für Buttergebäcke geeignet	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
MELLA-COOKIES Premix für Cookies nach amerikanischer Art	364	12,5 kg Papiersack	100 %	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-MÜRB Premix für Mürbeteige und Streusel	072	25 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	

Premix für Hefegebäcke

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	ohne Milchbestandteile	ohne künstliche Transfettsäuren	ohne gehärtete Fette	ohne Farbstoffe	für Buttergebäcke geeignet	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
LIEVITO MADRE DOLCE Cuvée für zart-schmelzende Hefefeinteig-Spezialitäten mit Lievito Madre (Weizensauerteig)	410	25 kg Papiersack	20 %	✓	1856	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MELLA-BERLINER Premix für Siedegebäcke	139	25 kg Papiersack	100 %	✓			✓		✓		✓	
MELLA-BERLINER-SUPERSOFT Premix für softig-zarte Berliner und Siedegebäckspezialitäten	337	25 kg Papiersack	100 %	✓					✓		✓	
MELLA-BUTTERBERLINER Premix für Butter-Siedegebäcke	277	25 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-BUTTER-HEFEQUARKTEIG Premix für softig-zarte, hefegelockerte Butter-Quarkteig-Gebäcke	289	25 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-CROISSANT Premix für zartblättrige Croissants, Butter-Croissants und touriertes Feingebäck	297	12,5 kg Papiersack	25 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-DINKEL-HT Premix für softig-zarte, hefegelockerte Dinkel-Gebäcke	383	12,5 kg Papiersack	100 %	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-FG plus Backmittel für hefegelockerte Feinbackwaren	078	25 kg Papiersack	5 %	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MELLA-GUV Premix für hefegelockerte Feinbackwaren, speziell für Gärverzögerung und Gärunterbrechung	117	25 kg Papiersack	25 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-HEFEMÜRB Premix für Hefemürbeteige	244	25 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-HEFEPROFI Premix für hefegelockerte Feinbackwaren	267	25 kg Papiersack	20 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-HT-SUPERSOFT Premix für softig-zarte Hefefeingebäcke	330	25 kg Papiersack	20 %	✓				✓	✓	✓	✓	
MELLA-KRAPFEN 20 Premix für softig-zarte Berliner und Siedegebäcke	395	12,5 kg Papiersack	20 %	✓				✓	✓		✓	

Produkte für Kremfüllungen | Premix für Käsemassen | Sonstige

Deklarationsfrei (bei loser Ware) | ohne jegliche Zusatzstoffe | ohne Milchbestandteile | ohne künstliche Transfettsäuren | ohne gehärtete Fette | ohne Farbstoffe | für Buttergebäcke geeignet | Vegetarisches Produkt | Veganes Produkt

Produkte für Kremfüllungen

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	ohne Milchbestandteile	ohne künstliche Transfettsäuren	ohne gehärtete Fette	ohne Farbstoffe	für Buttergebäcke geeignet	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
MELLA-BOURBON-VANILLEKREM Vanille-Kaltkrempulver für Back-, Füll- und Butterkrem	402	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-CREMETTE Kaltkrempulver für leichte Füll- und Dressierkrem	071	12,5 kg Papiersack	0,400 kg/l	✓					✓		✓	
MELLA-KREM Kaltkrempulver für Back- und Füllkrem	073	25 kg Papiersack	0,400 kg/l	✓					✓		✓	
MELLA-KREMOLA Kaltkrempulver für Back- und Füllkrem	243	25 kg Papiersack	0,400 kg/l	✓			✓		✓		✓	

Premix für Käsemassen

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	ohne Milchbestandteile	ohne künstliche Transfettsäuren	ohne gehärtete Fette	ohne Farbstoffe	für Buttergebäcke geeignet	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
MELLA-KÄSEKUCHEN Premix für Käsekuchen-Massen	083	12,5 kg Papiersack	40 % auf Quark	✓			✓	✓	✓		✓	
MELLA-QUARK-ROYAL Premix für feinste Käsekuchen-Massen, Quarkmassen und -füllungen mit exzellenter Frische	343	12,5 kg Papiersack	40 % auf Quark	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-WIENER-TOPFEN Premix für fein-aromatische, backstabile Quark-Füllmassen	324	12,5 kg Papiersack	35 % auf Quark	✓			✓	✓	✓		✓	

Sonstige

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anw.	Deklarationsfrei (bei loser Ware)	ohne jegliche Zusatzstoffe	ohne Milchbestandteile	ohne künstliche Transfettsäuren	ohne gehärtete Fette	ohne Farbstoffe	für Buttergebäcke geeignet	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
MELLA-BRAND Premix mit Ei für Brandmassen	257	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓		✓	
MELLA-CROCCANTE Premix für Bienenstich, Florentiner und Knuspergebäcke	326	10 kg Karton	100 %	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓
MELLA-FIX Fruchtsaftbinder	076	12,5 kg Papiersack	0,125 kg/l	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MELLA-GEL Geliermittel für Fruchtschnitten, Torteletts und Fruchttorten	070	2 kg Eimer	0,025 kg/l	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MELLA-GOLDEN AMERIKANER Premix für Amerikaner und Feingebäck-Spezialitäten	186	25 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓		✓	
MELLA-QUARK-MINIS Premix für zarte, saftige Quarkbällchen mit abgerundetem Geschmack	298	12,5 kg Papiersack	100 %	✓				✓	✓		✓	
MELLA-QUARK-MINIS ECO Premix für locker-saftige Quarkbällchen	356	12,5 kg Papiersack	100 %	✓				✓	✓		✓	
MELLA-QUARKTEIG Premix für softig-zarte Quarkteig-Spezialitäten	278	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
MELLA-SOFT-AMI Premix für softig-zarte Amerikaner und Butter-Amerikaner	390	12,5 kg Papiersack	100 %	✓			✓	✓	✓	✓	✓	

Erläuterungen zu den Symbolen

Alle unsere Produkte sind ausnahmslos frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Die aufgeführten Symbole geben Ihnen darüber hinaus auf übersichtliche Art und Weise Informationen zu den für Backbetriebe relevanten Besonderheiten unserer Produkte. Sollten Sie weitergehende Informationen benötigen, sprechen Sie uns bitte einfach an – wir stellen Ihnen gerne die gewünschten Informationen zur Verfügung:

100 % transparent, 100 % verlässlich.

Deklarationsfrei bei loser Ware:
Diese Produkte enthalten keine Zusatzstoffe, die kenntlich zu machen sind, wenn die damit hergestellten Gebäcke als lose Ware verkauft werden. Unabhängig davon müssen die in den Gebäcken enthaltenen Allergene nach den neuen Richtlinien der LMIV für jedermann einsehbar sein.

IREKS 1856:
Bei diesen Produkten wird auf den Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen verzichtet (E-Nummern-frei).

Mit IREKS-Malz:
Diese Produkte werden unter Verwendung von aus unserem Hause kommendem, hochwertigem IREKS-Malz hergestellt.

Mit IREKS-Sauerteig:
Diese Produkte werden unter der Verwendung von bei uns in Kulmbach hergestelltem IREKS-Sauerteig gefertigt.

Vollkorn-Produkt:
Der Anteil von Vollkornerzeugnissen an den Getreidemahlerzeugnissen dieser Produkte beträgt mindestens 90 %. Die damit hergestellten Gebäcke können daher gemäß den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck als Vollkorn-Produkte bezeichnet werden.

Ohne Milchbestandteile:
Diese Produkte enthalten keine zugesetzten Milchbestandteile, wie z. B. Vollmilch-, Süßmolkenpulver oder Lactose.

Vegane Produkte:
Diese Produkte sind für Verbraucher geeignet, bei deren Ernährungs- und Lebensweise komplett auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs verzichtet wird.

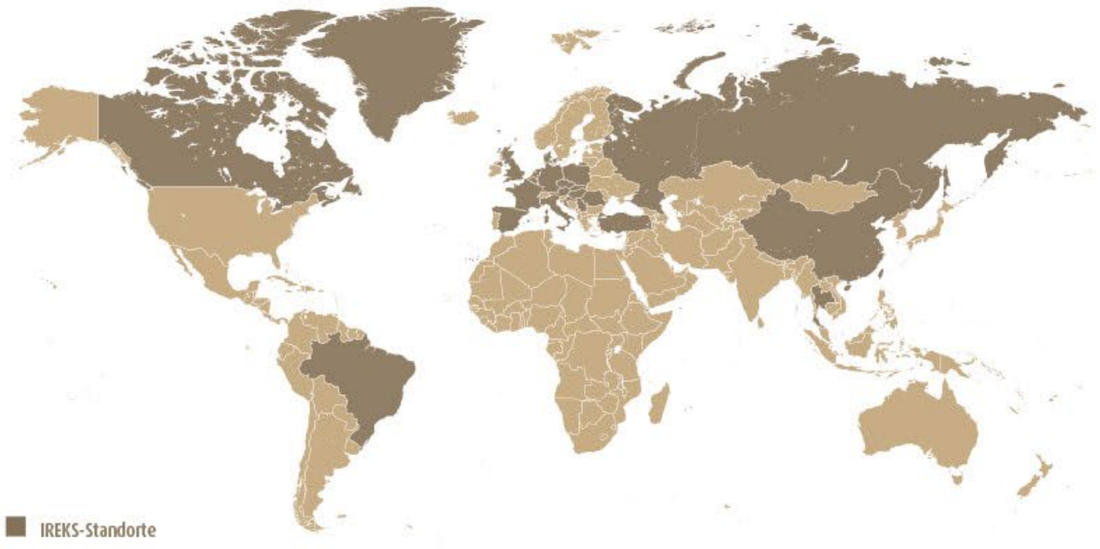
Vegetarische Produkte:
Diese Produkte sind für Verbraucher geeignet, bei deren Ernährungsweise nur auf pflanzliche und von lebenden Tieren stammende Produkte (z. B. Eier, Milch, Honig) zurückgegriffen wird.

Ohne künstliche Transfettsäuren:
Der in diesen Produkten enthaltene Anteil an künstlichen Transfettsäuren ist kleiner als 0,1 %. Der aus Milchfett stammende, natürliche Anteil an Transfettsäuren wird an dieser Stelle nicht berücksichtigt.

Ohne gehärtete Fette:
Diese Produkte enthalten keine gehärteten Fette, die z. B. Bestandteile von Margarine oder Frittierfetten sein können.

Ohne Farbstoffe:
Diese Produkte enthalten keine Farbstoffe, wie z. B. Beta-Carotin, Riboflavin oder Carmin.

Für Buttergebäcke geeignet:
Diese Produkte sind gemäß den Leitsätzen für Feine Backwaren für die Herstellung von Buttergebäck geeignet, d. h. sie enthalten keine Fremdfette.



IREKS-Standorte

IREKS-Gruppe

IREKS-Hauptsitz, Kulmbach

1856

Unsere Wurzeln
Familiengeführtes Traditionsunternehmen seit mehr als 160 Jahren
Backen und Brauen gehören bei IREKS seit jeher zusammen

Unsere Geschäftsfelder
Backzutaten für Bäcker und Konditoren | Malze | Aromen |
Speiseeis-Produkte | Agrarhandel

Unser Service
Mehr als 2.800 Mitarbeiter für individuelle Unterstützung
Über 400 Außendienstmitarbeiter aus 30 Nationen
IREKS Back- und Servicezentren weltweit

Unsere Internationalität
Standorte in 22 Ländern weltweit
Kunden in mehr als 90 Ländern
Länderspezifische Produktentwicklungen

Unser Qualitätsversprechen
Einsatz modernster Produktionsverfahren
Zertifizierung nach den höchsten Qualitätsstandards
IREKS IQ-Zentrum: Forschung und Entwicklung hautnah erleben

Unsere Produktvielfalt
Innovative, trendgerechte Produktlösungen und Rezeptideen
Umfassende Marketingunterstützung

Unser Teamgeist
Wir, als IREKS-Familie, bringen Dinge gemeinsam voran und
pflegen langjährige Geschäftsbeziehungen

IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de | Hotline: 09221 706-110