



20. Juli 2023

IREKS GmbH

iba 2023: Ein kleiner Vorgeschmack

Kulmbach. Vom 22. bis 26. Oktober 2023 findet die iba in München statt – natürlich mit IREKS! Der Backzutatenhersteller zeigt innovative Ideen, Konzepte und Neuentwicklungen und möchte gemeinsam mit den Messebesucherinnen und -besuchern Wege in die Zukunft finden.

„Trendstark, überraschend, richtungsweisend – so sehen wir die iba 2023! Wir freuen uns riesig auf den persönlichen Austausch und die Realisierung kreativer, individueller Lösungen zusammen mit unseren Kundinnen und Kunden aus aller Welt. Denn jetzt geht es darum, gemeinsam die Zukunft zu gestalten.“ Das gibt IREKS-Geschäftsführerin Dr. Sabine Krätzschar als Ziel für den Branchentreff vor. Sie möchten einen kleinen Vorgeschmack?

PASTE FOR TASTE – Eine Paste, tausend Möglichkeiten

Saftige Malzkörner und Saaten sowie aromatische Malzmehle und -schrote zusammen mit etwas Sauerteig und Salz vereint in einer direkt zu verarbeitenden, lagerstabilen Aromapaste: das sind die PASTE FOR TASTE-Produkte! Mit ihnen sind Backbetrieben bei der Veredelung von Backwaren keine Grenzen gesetzt. Egal ob für kräftige Brote oder knusprige Brötchen, für luftige Baguettes oder zarte Hefefein Teiggebäcke. Egal ob aus Weizen, Roggen oder Dinkel – die Aromapasten von IREKS passen ideal zu jeder Art von Gebäck und bringen auf denkbar einfache Weise Geschmack und Vielfalt in Ihr Sortiment. Durch die flexible Anwendungsmenge von 10 bis 40 % kann eine individuelle Geschmacksintensität erzielt werden – ganz gleich, ob PASTE FOR TASTE direkt bei der Teigbereitung zugegeben oder unter den fertigen Teig geknetet wird. Dabei überzeugen die Gebäckspezialitäten nicht nur optisch, sondern sind mit ihrer unverwechselbaren malzig-süßen Geschmacksnote und den ganzen Körnern und Saaten auch ein echtes kulinarisches Highlight.

MELLA-MOHN GOURMET – Kleine Samen, großer Geschmack

Was macht das perfekte Mohngebäck aus? Entscheidend ist die Qualität der verwendeten Mohnsamen. Als einer von wenigen Herstellern von Mohnprodukten weltweit begleitet IREKS deshalb die Produktion der Mohnprodukte von der Auswahl der Mohnsorte über den Anbau des Mohns und die Herstellung bis hin zum fertigen Produkt. Das gilt auch für das Neuprodukt MELLA-MOHN GOURMET! Dank ihres hohen Mohnanteils überzeugt die Füllmasse durch eine attraktive, dunkle Optik und einen vollmundigen, kräftigen Mohngeschmack ohne Bitterstoffe. Sie verleiht Gebäcken eine langanhaltende Saftigkeit, weist eine hervorragende Streich- und Dressierfähigkeit auf und ist zudem back- und frosterstabil. Dadurch findet sie besonders vielseitigen Einsatz in verschiedensten Gebäcken wie z. B. im klassischen Mohn-Striezel oder Mohnkuchen, in Mohn-Franzbrötchen oder zum Verfeinern von Biskuit- und Rührmassen bis hin zur Herstellung von Desserts. Der Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

Und sonst so? IREKS hat viele weitere neue Produkte und Ideen vorbereitet, die Sie auf der iba mit allen Sinnen erleben können. Besuchen Sie IREKS vom 22. bis 26. Oktober 2023 in der **Halle 4 Stand 230** und finden Sie mehr heraus!



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



Mohnschnitte Gourmet mit MELLA-MOHN GOURMET



Mohn-Franzbrötchen mit MELLA-MOHN GOURMET



Malz-Knoten mit PASTE FOR TASTE



Krustenbrot mit PASTE FOR TASTE