




IREKS  
Green Spelt

# Godt håndværk - unikke ingredienser

Høstet grøn og tørret over bøgetræsrog, det er det, der gør grøn spelt til noget helt særligt.

Prøv de nye grøn spelt opskrifter og begejstre dine kunder med smagfulde müslibrød og lækre snacks.

**Gratis kampagnepakke med  
100 stk. runde speltforme ved køb  
af min. 3 sække IREKS GREEN SPELT**



Bestil din IREKS GREEN SPELT kampagnepakke direkte hos din leverandør eller kontakt din IREKS konsulent. Vi hjælper gerne videre.




Godt håndværk  
- unikke ingredienser

Godt håndværk  
- unikke ingredienser

Kampagnepakken indeholder: 2 x grøn spelt plakater, 1 x indstik til A4 diskstander, billedpakke til SoMe, 100 x runde speltforme

Din leverandør vil levere alle dine varer som vanligt, mens kampagnepakken vil blive leveret direkte af din IREKS konsulent.



IREKS GREEN SPELT	VARENR.	MARKEDSFØRING
<p><b>Hvad er grøn spelt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grøn spelt, er spelt, der bliver høstet ca. 3 uger før, det er modnet færdig.</li> <li>• Grøn spelt har en let røget smag takket være den traditionelle tørreproces over bøgetræ.</li> </ul> <p><b>IREKS GREEN SPELT</b> Er et produkt til fremstilling af aromatiske specialbrød og -stykker med spelt og grøn spelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indeholder speltmel og grøn spelt; bestående af groft fuldkornsmel af grøn spelt, fuldkornsmel af grøn spelt og tørret fuldkornssurdej af grøn spelt.</li> <li>• Fuldkornssurdej af grøn spelt giver bagværket en behagelig syrlig note. (Unik indenfor surdeje)</li> </ul>	<p>139401DK</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Plakatpakke:</b> 2 stk. grøn spelt plakater og 1 stk. indstik til diskstander</li> <li>• Markedsføringsmateriale til Facebook og andet SoMe kan hentes på: <a href="http://www.ireks-nordic.com">www.ireks-nordic.com</a></li> <li>• For <b>in-store video</b>, kontakt din IREKS konsulent eller skriv til <a href="mailto:info@ireks-nordic.com">info@ireks-nordic.com</a>. Du modtager herefter et link, hvorfra du kan downloade videoen.</li> <li>• Se videoen her </li> </ul>

Står du og mangler en idé eller en opskrift?  
- vi kommer gerne på besøg

Kontakt din IREKS konsulent for at aftale et møde. Vi tager selvfølgelig de nødvendige forholdsregler i forhold til den nuværende sundhedssituation.

**Sjælland og Bornholm**  
Martin Larsen  
Tlf.: +45 21 19 92 43  
[martin.larsen@ireks-nordic.com](mailto:martin.larsen@ireks-nordic.com)

**Syddanmark og København**  
Andy Dahl  
Tlf.: +45 30 50 29 60  
[andy.dahl@ireks-nordic.com](mailto:andy.dahl@ireks-nordic.com)

**Nord- og Midtjylland**  
Klaus Gissel  
Tlf.: +45 29 43 11 23  
[klaus.gissel@ireks-nordic.com](mailto:klaus.gissel@ireks-nordic.com)

**Industri Vest**  
Claus Petersen  
Tlf.: +45 40 33 92 45  
[claus.petersen@ireks-nordic.com](mailto:claus.petersen@ireks-nordic.com)

**Industri Øst**  
Eva Jørgensen  
Tlf.: +45 24 59 30 90  
[eva.jorgensen@ireks-nordic.com](mailto:eva.jorgensen@ireks-nordic.com)

**Foodservice**  
Trine Stoklund Tofte  
Tlf.: +45 21 18 69 78  
[trine.tofte@ireks-nordic.com](mailto:trine.tofte@ireks-nordic.com)

Tilbuddet gælder i perioden 18.02.2021 til 30.03.2021

**Find inspiration, opskrifter og markedsføringsmateriale på [www.ireks-nordic.com](http://www.ireks-nordic.com)**

Max. 1 kampagnekasse per bageri. Tilbud gælder i kampagneperioden eller så længe lager haves.