



IREKS ØKOLOGISKE PRODUKTER



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com

09.16 | 100 N



IREKS ØKOLOGISKE PRODUKTER

I takt med befolkningens økende interesse for ren, helsestøttende og bærekraftig mat – har omsetningen av økologiske varer økt de siste årene.

Med ett voksende marked, og økt etterspørsel av økologisk mat, kan vi tilby baser for fremstilling av brød og annen bakst som gir mulighet til en høyere verdiskapning og tillit i markedet.

Økologisk mat kjennetegnes av minimal bruk av tilsetningsstoffer, god velferd for husdyr og ingen bruk av kjemiske plantevernmidler.

Økologiske produkter fra IREKS er av høyeste kvalitet, og råvarene stammer fra kontrollerte økologiske produsenter som oppfyller alle gjeldene regler for økologisk produksjon.

Alle økologiske produkter fra IREKS er godkjent av Debio.

Vårt sortiment:

IREKS ØKO MAISBRØD BASE:

Base til fremstilling av økologiske maisbrød og småbakst

IREKS ØKO RUGBRØD BASE

Base til fremstilling av økologisk rugbrød, med spelt og solsikkekjerner

IREKS ØKO 4-KORN BASE

Base til fremstilling av økologisk 4-korns brød og småbakst, med kjerner og frø



Økologisk maisbrød

med IREKS ØKO MAISBRØD BASE

Økologisk hvetemel	5000 g
IREKS ØKO MAISBRØD BASE	5000 g
Salt	200 g
Gjær	200 g
Vann, ca.	5000 g
Total deigvekt	15400 g

Eltetid:	5 + 5 min.
Deigtemperatur:	27 °C
Liggetid:	Ingen
Deigvekt:	600 g
Liggetid 2:	45 min.
Opparbeiding:	Avlang
Raske tid:	Ca. 80 min.
Steketemperatur:	240 °C - 200 °C, med steam
Steketid:	Ca. 35 min.
Topping:	Økologisk semulegryn

100 g brød inneholde i snitt:	
Energi	1169 kJ (277 kcal)
Fett	4,3 g
hvorav mettede fettsyrer	0,7 g
Karbohydrater	48,2 g
hvorav sukkerarter	1,7 g
Kostfiber	2,7 g
Protein	9,9 g
Salt	1,4 g



Økologisk rugbrød

med IREKS ØKO RUGBRØD BASE

IREKS ØKO RUGBRØD BASE	10000 g
Gjær	250 g
Vann, ca.	6300 g
Total deigvekt	16550 g

Eltetid:	4 + 6 min.
Deigtemperatur:	26 - 27 °C
Liggetid:	15 min.
Deigvekt:	600 g
Liggetid 2:	Ingen
Opparbeiding:	Rund
Raske tid:	Ca. 50 min.
Steketemperatur:	240 °C - 190 °C, med steam
Steketid:	Ca. 35 min.
Topping:	Økologisk rugmel

100 g brød inneholde i snitt:	
Energi	1008 kJ (239 kcal)
Fett	3,3 g
hvorav mettede fettsyrer	0,4 g
Karbohydrater	41,0 g
hvorav sukkerarter	1,6 g
Kostfiber	6,6 g
Protein	7,7 g
Salt	1,4 g



Økologisk brød

med IREKS ØKO 4-KORN BASE

IREKS ØKO 4-KORN BASE	10000 g
Gjær	250 g
Vann, ca.	5800 g
Total deigvekt	16050 g

Eltetid:	6 + 4 min.
Deigtemperatur:	26 - 27 °C
Liggetid:	20 min.
Deigvekt:	500 g
Liggetid 2:	Ingen
Opparbeiding:	Avlang
Raske tid:	Ca. 50 min.
Steketemperatur:	240 °C - 200 °C, med steam
Steketid:	Ca. 30 min.
Topping:	Økologisk linfrø og økologisk semulegryn

100 g brød inneholde i snitt (med linfrø topping):		100 g brød inneholde i snitt (med semulegryn topping):	
Energi	1066 kJ (252 kcal)	Energi	1029 kJ (243 kcal)
Fett	4,2 g	Fett	2,7 g
hvorav mettede fettsyrer	0,6 g	hvorav mettede fettsyrer	0,5 g
Karbohydrater	41,4 g	Karbohydrater	43,4 g
hvorav sukkerarter	1,6 g	hvorav sukkerarter	1,8 g
Kostfiber	5,3 g	Kostfiber	4,5 g
Protein	9,7 g	Protein	9,2 g
Salt	1,1 g	Salt	1,1 g