



# IREKS PIE y IREKS MASA MADRE LÍQUIDA

## MASAS MADRE DE TRIGO NATURAL

IREKS PIE y IREKS MASA MADRE LÍQUIDA son dos masas madre de trigo fermentadas bajo un estricto control de elaboración para que se generen las bacterias lácticas necesarias.

La principal diferencia entre estos dos productos es su presentación:

IREKS PIE - masa madre desecada y transformada en polvo.

IREKS MASA MADRE LÍQUIDA - masa madre líquida de consistencia viscosa.

Ambos productos son totalmente naturales y al acidificar las masas, mejoran el proceso de trabajo y aumentan la frescura de los elaborados, aportándoles un gran sabor y aroma.

Con las masas madre de IREKS se obtiene una regularidad imposible de conseguir con una masa madre artesana.

Tanto IREKS PIE como IREKS MASA MADRE LÍQUIDA se pueden utilizar para preparar masa madre o poolish ya que aportan las bacterias lácticas que al hidratarse y activarse, se multiplican y generan la acidez y sabores típicos del pan artesano de calidad.

### DOSIS

IREKS PIE: 1,0 - 5,0%

IREKS MASA MADRE LÍQUIDA: 0,5 - 2,0%

En el caso de utilizar IREKS MASA MADRE LÍQUIDA ó IREKS PIE para preparar masa madre, su dosis de utilización sería del 10 al 15%.





# IREKS OBRAPAN

## SUSTITUTO DE MASA MADRE

IREKS OBRAPAN es un sustituto de masa madre que aporta al elaborado final un gran sabor y aroma.

Evita el envejecimiento prematuro del pan; aporta acidez a la masa, dándole elasticidad y mejora el proceso de trabajo.

Con IREKS OBRAPAN obtenemos una regularidad imposible de conseguir con una masa madre elaborada de forma artesana.



### DOSIS

IREKS OBRAPAN: 1,5 – 3,0%



IREKS IBERICA, S.A.  
 Parc Tecnològic del Vallès  
 C/Argenters 4, Edif. 2. baixos  
 Apartado de correos 251  
 E-08290 Cerdanyola del Vallès  
 Tel.: +34 93 594 69 00  
 Fax: +34 93 691 67 00  
 E-mail: [info@ireks-iberica.com](mailto:info@ireks-iberica.com)  
[www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)