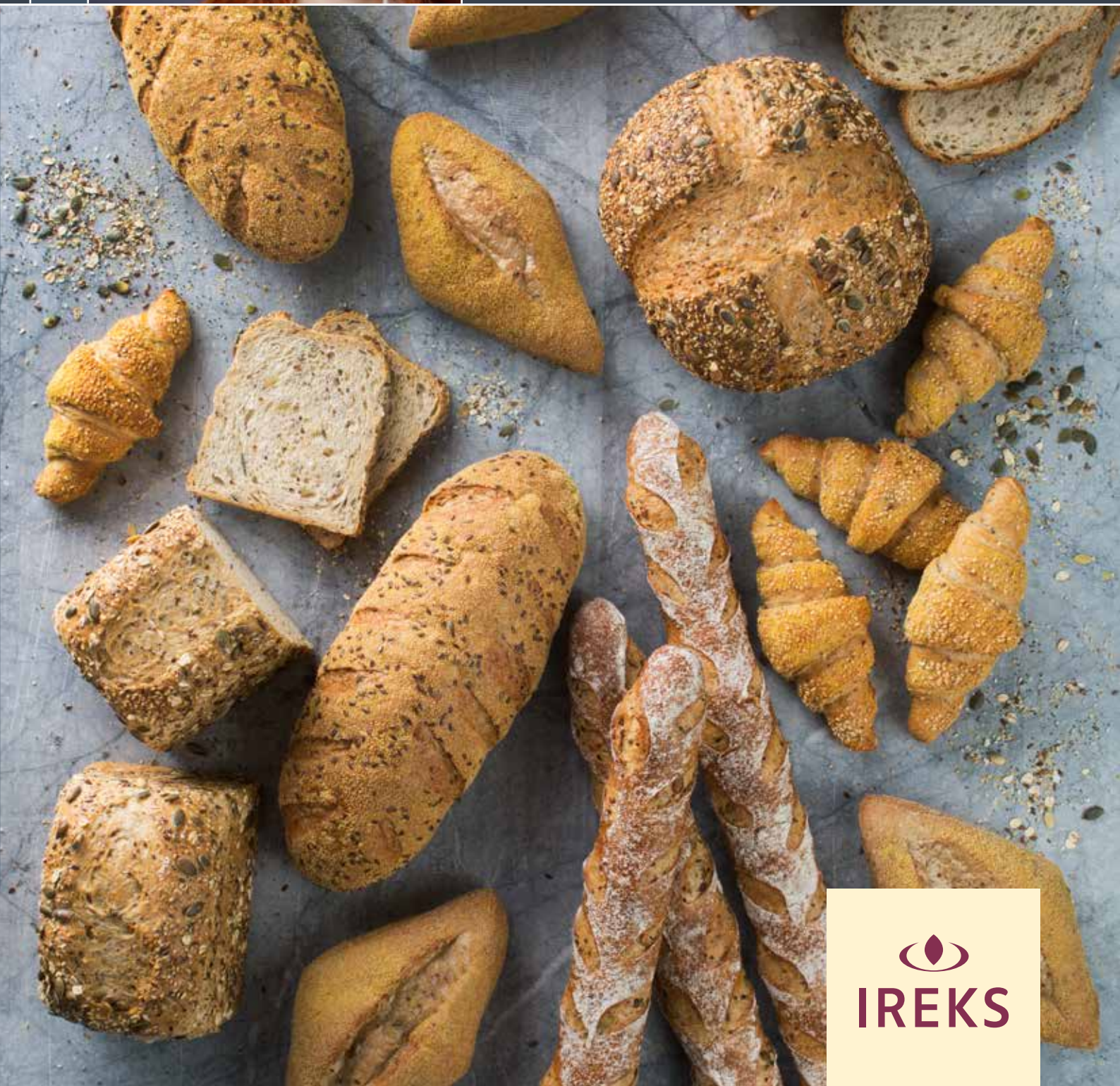


SOVITAL
QUI
NOA



CLEAN
LABEL

CON
QUINOA

CON
FIBRA
ALIMENTARIA

Baguette rústica con quinoa

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,000 kg
Total	17,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 - 25 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear unos 30 minutos.
- Formar baguettes de aprox. 50 cm de largo y rebozar con harina.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer varios cortes en los laterales dibujando una espiga.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 35 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen:

Valor energético	1222 kJ (290 kcal)
Grasas	6,1 g
de las cuales saturadas	1,0 g
Hidratos de carbono	44,9 g
de los cuales azúcares	2,3 g
Fibra alimentaria	6,1 g
Proteínas	10,6 g
Sal	1,4 g

CLEAN
LABEL

con
QUINOA

con
FIBRA
ALIMENTARIA

Chusco con semillas y quinoa

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,200 kg

Topping (por pieza)

Sémola de maíz amarillo y linaza (4-1)	0,010 kg
---	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas cortas con punta, humedecer y rebozar con sémola de maíz amarillo y linaza (4-1).
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer varios cortes en los laterales dibujando una espiga.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 45 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen:

Valor energético	1177 kJ (279 kcal)
Grasas	6,0 g
de las cuales saturadas	0,9 g
Hidratos de carbono	42,9 g
de los cuales azúcares	2,3 g
Fibra alimentaria	5,9 g
Proteínas	10,3 g
Sal	1,3 g

CLEAN
LABEL

CON
QUINOA

CON
FIBRA
ALIMENTARIA

Pan redondo con semillas y quinoa

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,200 kg

Topping (por pieza)

IREKS DECO	0,015 kg
------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas redondas, humedecer y rebozar con IREKS DECO.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte en forma de cruz.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 50 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen:

Valor energético	1176 kJ (280 kcal)
Grasas	6,9 g
de las cuales saturadas	1,1 g
Hidratos de carbono	40,6 g
de los cuales azúcares	2,2 g
Fibra alimentaria	6,0 g
Proteínas	10,6 g
Sal	1,3 g



CLEAN
LABEL

con
QUINOA

con
FIBRA
ALIMENTARIA

Pan de molde con semillas y quinoa

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL QUINOA	5,000 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,550 kg

Topping (por pieza)

IREKS DECO	0,013 kg
------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer y rebozar con IREKS DECO.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y profundo.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen:

Valor energético	1185 kJ (282 kcal)
Grasas	8,5 g
de las cuales saturadas	1,4 g
Hidratos de carbono	38,3 g
de los cuales azúcares	2,1 g
Fibra alimentaria	5,7 g
Proteínas	10,0 g
Sal	1,2 g

CLEAN
LABEL

CON
QUINOA

CON
FIBRA
ALIMENTARIA

Rombos

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,000 kg
Total	17,150 kg

Topping (por pieza)

Sémola de maíz amarillo	0,003 kg
-------------------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 - 25 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero y aplanar.
- Humedecer con agua y esparcir por encima una fina capa de sémola de maíz amarillo.
- Cortar tiras de 5 cm de ancho. Luego, cortar las tiras en rombos de 10 cm de largo.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Si se desea, hacer un corte longitudinal.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 25 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen:

Valor energético	1265 kJ (301 kcal)
Grasas	6,0 g
de las cuales saturadas	1,0 g
Hidratos de carbono	47,4 g
de los cuales azúcares	2,3 g
Fibra alimentaria	6,2 g
Proteínas	10,8 g
Sal	1,3 g



Croissants con semillas y quinoa

Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
SOVITAL QUINOA	4,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Azúcar	0,600 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,940 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo blanco (2-1)

Margarina o mantequilla para pliegues:
0,250 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 20 - 22 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos 20 minutos entre pliegues.
- Laminar una "manta" de 8 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Humedecer y rebozar con sémola de maíz amarillo y sésamo blanco (2-1)*.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

* Una vez rebozados con el topping, es posible congelar los croissants y utilizarlos más adelante.



SOVITAL QUINOA – El mix con uno de los tesoros de América Latina

La quinoa (*Chenopodium quinoa*) es una planta de hoja ancha y uno de los llamados pseudocereales (porque no es una gramínea ni forma pastos), sirve para hacer harina, pasta e incluso se fermenta para obtener cerveza. Pertenecer a la familia de las amarantáceas y está relacionada con la remolacha azucarera, las espinacas y las acelgas.

Es originaria de los Andes, donde se consume desde hace miles de años y se cultiva principalmente en Bolivia y Perú. Antiguamente se asociaba a diversas ceremonias y rituales paganos que, junto con su cultivo, se prohibieron a raíz de la conquista española, de forma que con el paso del tiempo cayó en el olvido. Desde hace algunas décadas, se ha redescubierto como alimento, siendo en la actualidad uno de los “superfoods” más valorados.

IREKS quiere sorprenderle con un nuevo mix clean label / etiqueta limpia al 50% con la característica y tan de moda quinoa roja, sin olvidar la masa madre de trigo duro y el extracto de malta de cebada, elaborados en nuestras propias instalaciones. Contiene también sémola de maíz y semillas de calabaza que, junto con otras semillas oleaginosas, le aportan un carácter muy especial.

Si ya conoce nuestro mix con semillas de chía, ¡descubra SOVITAL QUINOA y sorprenda a sus clientes!

Información nutricional:

100 g de pan contienen:	Baguette rústica	Chusco	Pan redondo	Pan de molde	Rombos
Valor energético	1222 kJ (290 kcal)	1177 kJ (279 kcal)	1176 kJ (280 kcal)	1185 kJ (282 kcal)	1265 kJ (301 kcal)
Grasas	6,1 g	6,0 g	6,9 g	8,5 g	6,0 g
de las cuales saturadas	1,0 g	0,9 g	1,1 g	1,4 g	1,0 g
Hidratos de carbono	44,9 g	42,9 g	40,6 g	38,3 g	47,4 g
de los cuales azúcares	2,3 g	2,3 g	2,2 g	2,1 g	2,3 g
Fibra alimentaria	6,1 g	5,9 g	6,0 g	5,7 g	6,2 g
Proteínas	10,6 g	10,3 g	10,6 g	10,0 g	10,8 g
Sal	1,4 g	1,3 g	1,3 g	1,2 g	1,3 g



IREKS IBERICA, S.A.
 Parc Tecnològic del Vallès
 C/Argenters 4, Edificio 2
 Apartado de correos 251
 08290 Cerdanyola del Vallès
 ESPAÑA
 Tel.: +34 93 594 69 00
 Fax: +34 93 691 67 00
 info@ireks-iberica.com
 www.ireks-iberica.com