



# Preparati per Panificazione

- PAG. 1  
**Miglioratori**
- PAG. 2  
**Estratti e farine di malto**
- PAG. 3  
**Miglioratori - scheda comparativa concorrenza**
- PAG. 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10  
**Preparati per panificazione**
- PAG. 11  
**Wellness line**
- PAG. 12  
**Decorazioni per pane**

*Quality through expertise*



## A BASE EMULSIONANTE

	dose d'impiego sulla farina	ingredienti di base	ingredienti da dichiarare	volume prodotto finito da 1 a 5	impiego in cella di lievitazione	impiego in surgelazione	coloraz. pane finito da 1 a 4	conf. (sacchi)
TRIAL-S	(1,5%)	emuls. E472e, zuccheri, enzimi, E300	emuls. E472e, destrosio	5	●	●	4	25 kg
TRIAL-HP	(1%)	emuls. E472e, zuccheri, enzimi, E300	emuls. E472e, destrosio	5	●	●	4	25 kg
TRIAL THERMOTECH	(1%)	emuls. E472e ed E471, enzimi, E300	emuls. E472e, E471	5	● specifico	● specifico	3	10 kg
PROJECT	(0,5-1%)	emuls. E472e, zuccheri, enzimi, E300	emuls. E472e, destrosio	4	●	●	3	25 kg
ATÚ PASTA - GLUTEN FREE-	(2%)	strutto, zuccheri, emuls. E472e, E300	strutto, destrosio, emuls. E472e	3	●	●	4	25 kg
LECIDOR	(1%)	farina cer. malt., emuls. lecitina, enzimi, E300	farina grano tenero malt., emuls. lecitina (girasole)	4	●	● specifico	4	10 kg
FROSTY per paste liev. dolci	(1-3%)	lievito nat., emuls. E472e e E471, enzimi, E300	emuls. E472e, E471	5	● specifico	● specifico	4	10 kg

## COADIUVANTI NATURALI (a base di enzimi)

	dose d'impiego sulla farina	ingredienti di base	ingredienti da dichiarare	volume prodotto finito da 1 a 5	impiego in cella di lievitazione	impiego in surgelazione	coloraz. pane finito da 1 a 4	conf. (sacchi)
YORK	(1,5%)	farina cereali maltati, enzimi, E300	farina di cereali maltati	3			4	25 kg
YORK HP	(1%)	farina cereali maltati, enzimi, E300	farina di cereali maltati	3			4	25 kg
YORK EVOLUTION	(0,5-1%)	enzimi, E300	farina di cereali maltati	5	●	●	2	25 kg
TARGET	(0,7-1,5%)	farina cereali maltati, enzimi, E300	farina di cereali maltati	3			3	25 kg
BIOCONCEPT	(1%)	enzimi, E300	farina di cereali maltati	2			1	25 kg

## COADIUVANTI NATURALI (a base di pasta acida ed enzimi)

	dose d'impiego sulla farina	ingredienti di base	ingredienti da dichiarare	volume prodotto finito da 1 a 5	impiego in cella di lievitazione	impiego in surgelazione	coloraz. pane finito da 1 a 4	conf. (sacchi)
YORK EVOL. SAVEUR	(2-3%)	pasta acida, enzimi, E300		4	●		2	25 kg
NATURPAN C PLUS	(3-5%)	pasta acida, enzimi, E300		2			1	25 kg
NATURPAN PLUS	(3-5%)	pasta acida, enzimi		2			1	25 kg



# Miglioratori



PASTE ACIDE	dose d'impiego sulla farina	ingredienti di base	ingredienti da dichiarare	volume prodotto finito da 1 a 5	impiego in cella di lievitazione	impiego in surgelazione	coloraz. pane finito da 1 a 4	conf. (sacchi)
FIORDIMADRE LEVAIN'OR	(2-5%) (3-5%)	pasta acida, enz., E300, farina di cer. maltati pasta acida, enzimi, E300	farina di cereali maltati	1 2			2 1	25 kg 25 kg
LIEVITO MADRE NATURALE ESSICCATO ATTIVO	dose d'impiego sulla farina	ingredienti di base	dose d'impiego	ingredienti	ideale per	conf.		
NATUR ACTIV	utilizzo con metodo indiretto (biga)	non contiene lievito	5-7% sulla farina utilizzata nel preimpasto (50%) 2,5-3,5% totale	lievito naturale in polvere, alfa amilasi, acido ascorbico	prodotti lievitati di panificazione e pasticceria (pane, focacce, croissant, panettoni, ecc.)	cartoni da 6 kg (6 x 1 kg)		
ACTIBREAD 3 SYST3M	utilizzo con metodo diretto	contiene lievito	4% sulla farina utilizzata	lievito naturale in polvere di farina di grano duro, lievito, alfa amilasi, acido ascorbico	prodotti lievitati di panificazione e pasticceria (pane, focacce, croissant, ecc.)	cartoni da 6 kg (6 x 1 kg)		






# Estratti e farine di malto

PASTE ACIDE	dose d'impiego sulla farina (consigliata)	ingredienti	ideale per	altre applicazioni	confezione
MALTEX OROMALT	(0,4-2%) (0,5-3%)	estratto di malto in polvere, farina di malto di frumento farina di malto di frumento	pane, grissini, pasta sfoglia pane, grissini, pasta sfoglia	wafer wafer	sacchi da 25 kg sacchi da 25 kg

# PREPARATI PER PANIFICAZIONE



# Preparati per panificazione

	PRODOTTO NATURALE	COLORAZIONE	CONFEZIONE	IDEALE PER
<b>BAGUETTE D'OR</b>  <p><b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 0, pasta acida essiccata di grano tenero da fermentazione naturale</p>	si	bianco	25 kg	baguette
<b>BAGUETTE NUCLEO 10%</b>  <p><b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 0, pasta acida da fermentazione naturale</p>	si	bianco	10 kg	baguette
<b>CIABATTA NUCLEO 10%</b>  <p><b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 0, pasta acida da fermentazione naturale</p>	si	bianco	10 kg	ciabatta classica
<b>COMPAGNON 50%</b>  <p><b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 0, farina di segale, semi di girasole, fibra esterna di soia, semi di lino, granella si soia, sesamo</p>	addensante E 412	marrone chiaro	10 kg	pane di segale ai cereali e semi con fibra di soia
<b>FOCACCIA &amp; PIZZA</b>  <p><b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 0, pasta acida essiccata da fermentazione naturale</p>	si	bianco	10 kg	pizza in teglia, focaccia classica, ligure e di Recco

# Preparati per panificazione

	GRAN MEDITERRANEO - GRAN MEDITERRANEO 50%	PRODOTTO NATURALE	COLORAZIONE	CONFEZIONE	IDEALE PER
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 00, semi di lino, fiocchi d'avena, capperi disidratati, olive verdi disidratate, rosmarino, origano	si	bianco	10 kg	pane, focaccia, grissini, snacks mediterranei
<b>GRAN RUSTICO - GRAN RUSTICO 50% - GRAN RUSTICO 30%</b>					
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero integrale, semi di girasole, fiocchi di farro e avena, semi di sesamo	si	beige	10 kg	pane e grissini rustici
<b>GRAN ZUCCA - GRAN ZUCCA 50%</b>					
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 00, semi di zucca decorticati, zucca disidratata, pasta acida essiccata di grano da ferment. naturale	si	bianco	10 kg	pane alla zucca e semi di zucca
<b>GRANCRACKER</b>					
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 0, grassi vegetali	si	bianco	10 kg	crackers, schiacciatine, grissini
<b>GRANMAIS</b>					
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 00, farina di mais (45%)	si	giallo	10 kg	pane al mais

# Preparati per panificazione

	GRANSEGALE	PRODOTTO NATURALE	COLORAZIONE	CONFEZIONE	IDEALE PER
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di segale, farina di grano tenero tipo 00	si	marrone	10 kg	pane e biscotti alla segale
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 00, farina di soia, grasso vegetale	si	bianco	10 kg	pane, biscotti e croissant alla soia
<b>GRANSOIA LIGHT - GRANSOIA SENZA GRASSI - GRANSOIA NUCLEO 50%</b>					
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 00, farina di soia	si	bianco	10 kg e 25 kg	pane alla soia
<b>INTEGRAL</b>					
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero integrale, farina di segale integrale (15%), germe di grano (6%), pasta acida di grano essiccata da ferment. naturale	si	marrone chiaro	10 kg	pane, focaccia integrale alla segale con germe di grano
<b>IRCA PUMPERNICKEL 50%</b>					
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 0, farina di segale, pasta acida essiccata di malto d'orzo, pasta acida essiccata di frumento	emulsionanti: E481, E472e, E322 (di girasole)	marrone scuro	10 kg	pane scuro ai cereali

# Preparati per panificazione

	LE SPIGHE	PRODOTTO NATURALE	COLORAZIONE	CONFEZIONE	IDEALE PER
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 0, semola rimacinata di grano duro, farine integrali di grano saraceno e farro, semi di sesamo, pasta acida essicc. di grano tenero da ferment. naturale	si	beige chiaro	10 kg	pane
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 0, semola rimacinata di grano duro, farina di avena, di orzo, latte intero in polvere, germe di grano, pasta acida essicc. di grano tenero da fermentazione naturale	si	bianco-giallo chiaro	10 kg	pane
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 0, granella e semola di farro integrale, pasta acida essiccata di grano tenero da fermentazione naturale	si	beige	10 kg	pane, biscotti e croissant
	<b>INGREDIENTI BASE</b> semola rimacinata di grano duro	si	giallo chiaro	25 kg	pane di semola
	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 0, fiocchi di mais, fiocchi di avena, latte intero in polvere	emulsionante: lecitina	bianco	10 kg	pane tartaruga



# Preparati per panificazione

## PAN TARTARUGA E

PRODOTTO NATURALE

COLORAZIONE

CONFEZIONE

IDEALE PER

### INGREDIENTI BASE

farina di grano tenero tipo 0, farina di avena, farina di orzo, farina di mais, farina di soia, latte scremato in polvere

emulsionante:  
lecitina

bianco

25 kg

pane tartaruga

## PAN TARTARUGA NUCLEO 20%

### INGREDIENTI BASE

farina di grano tenero tipo 0, fiocchi di mais, fiocchi di avena, latte intero in polvere

si

bianco

10 kg

pane tartaruga

## PANE & LATTE 50%

### INGREDIENTI BASE

farina di grano tenero tipo 00, latte intero in polvere, grasso vegetale, zucchero

emulsionante:  
E472e

bianco

10 kg

pane, trecce, tartine, panettone gastronomico, hot-dog, hamburger, pane all'uvetta o alcioccolato

## POKERPAN

### INGREDIENTI BASE

farina di frumento integrale, segale, avena, si riso, orzo, grasso vegetale

si

marrone chiaro

10 kg

pane, biscotti e croissant ai 5 cereali

## PANE ARABO

### INGREDIENTI BASE

farina di grano tenero tipo 00

si

bianco

10 kg

pane arabo

# Preparati per panificazione

**PANE ARABO all'AVENA**
**PANE ARABO all'AVENA NUCLEO 20%**

PRODOTTO NATURALE

COLORAZIONE

CONFEZIONE

IDEALE PER

**INGREDIENTI BASE**

farina di grano tenero tipo 00

si

bianco

10 kg

 pane arabo  
all'avena

**PAT-DOR**
**INGREDIENTI BASE**

 farina di grano tenero tipo 00,  
fiocchi di patate,  
latte intero in polvere

si

giallo

10 kg

 pane e  
focaccia di patate

**PAT-DOR EASY**
**INGREDIENTI BASE**

farina di grano tenero tipo 00, fiocchi di patate

si

giallo

10 kg

 pane e  
focaccia di patate

**PAT-DOR NUCLEO 50%**
**INGREDIENTI BASE**

 farina di grano tenero tipo 00,  
fiocchi di patate, latte intero in polvere

 emulsionanti:  
E472e

giallo

10 kg

 pane e  
focaccia di patate

**ROLL BURG - ROLL BURG NUCLEO**
**INGREDIENTI BASE**

 farina di grano tenero tipo 00, zucchero, grasso  
vegetale, latte intero in polvere

 emulsionante:  
E472e

bianco

10 kg e 25 kg

 pan carré, panettone  
gastronomico, focaccia,  
hamburger, hot-dog

# Preparati per panificazione

	PRODOTTO NATURALE	COLORAZIONE	CONFEZIONE	IDEALE PER	
<b>VITAMAIS</b> 	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 00, mais soffiato, semi di girasole, farina di mais, olio extravergine d'oliva	si	giallo chiaro	20 kg	pane, focaccia, grissini e snacks al mais
<b>VITAMAIS 50%</b> 	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di grano tenero tipo 00, mais soffiato, semi di girasole, olio extravergine d'oliva, grasso vegetale	si	giallo chiaro	20 kg	pane, focaccia, grissini e snacks al mais
<b>VITAMAIS EASY</b> 	<b>INGREDIENTI BASE</b> farina di frumento, farina di mais, semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, spezie	si	giallo chiaro	10 kg	pane, focaccia, grissini e snacks al mais

	INGREDIENTI BASE	PRODOTTO NATURALE	COLORAZIONE	CONFEZIONE	IDEALE PER
 <b>CHIA &amp; QUINOA BREAD</b>	farina integrale di grano tenero, semi e farina di quinoa, farina di segale, semi di girasole, semi di chia, semi di papavero, semi di sesamo, granella di soia, farina d'orzo	si	marrone	10 kg	pane integrale multicereali e multisemi
 <b>VITASAN BREAD LGI</b>	 farina di frum. integr., semi di girasole, lino, zucca, germe di soia, fiocchi d'avena, farina di segale, farina di malto d'orzo, pasta acida essiccata da fermentazione naturale	si	marrone scuro	10 kg	pane integrale multicereali e multisemi a basso indice glicemico
 <b>AMAVITA</b>	 proteine di frumento, granella e farina di soia, semi di girasole, lino, sesamo, zucca, crusca di soia, fibra di pisello, farina di ceci, farina di frumento integrale, farina di malto d'orzo	si	marrone scuro	10 kg	pane a ridotto contenuto di carboidrati e ad alto contenuto di proteine e fibre
 <b>KORN FIT</b>	farina integrale di grano tenero, semi di girasole, farina di segale, semi di lino, fiocchi di soia, semi di soia, mais soffiato, granella di mais	si	marrone	10 kg	pane integrale multicereali e multisemi
 <b>MULTIGRAIN FIT 50%</b>	farina di grano tenero integrale, semi di zucca e di girasole, farina di segale e orzo integr., semi di lino, miglio, pasta acida essicc. di grano tenero da fermentazione naturale	si	marrone	10 kg	pane e biscotti scuri marrone multicereali e multisemi
 <b>CEREAL PLUS NUCLEO 50%</b>	farina di grano tenero tipo 00, semi di sesamo, soia integrale, farina di mais, semi di lino, farina di segale integrale, fiocchi d'avena, pasta acida essiccata da ferment. naturale, farina d'orzo	si	marrone chiaro	10 kg	pane, grissini, biscotti multicereali e multisemi

# Decorazioni per pane

## MAIS DECÓ

### INGREDIENTI BASE



granella di mais soffiato


CONFEZIONE  
sacchi da 4 kg

IDEALE PER  
decorazione di  
pane al mais

ALTRI UTILIZZI  
decorazione di  
grissini, focacce e snacks

## DECORGRAIN

### INGREDIENTI BASE



semi di sesamo, girasole, lino  
e fiocchi di farro

CONFEZIONE  
10 kg

IDEALE PER  
decorazione di  
pane, focacce e croissants

ALTRI UTILIZZI  
realizzazione di  
paste frolle, croissants e muesli  
ai cereali e semi

## SARACENO DECÓ

### INGREDIENTI BASE



granella di grano saraceno


CONFEZIONE  
sacchi da 5 kg

IDEALE PER  
decorazione di  
pane, grissini, focacce e  
croissants

ALTRI UTILIZZI  
realizzazione di  
biscotti con granella di  
grano saraceno

## AMAVITA DECÓ

### INGREDIENTI BASE

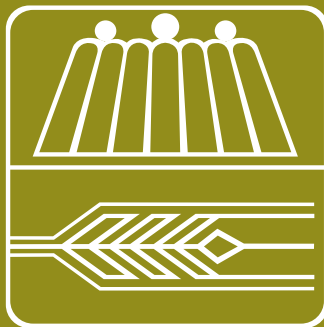


miglio, granella di grano saraceno,  
granella di soia, semi di lino, semi di  
quinoa, semi di chia

CONFEZIONE  
sacchi da 4 kg

IDEALE PER  
decorazione di  
pane

ALTRI UTILIZZI  
decorazione di  
grissini



**irca**

*Quality through expertise*

**Irca S.p.A.**

Via degli Orsini,5 - Gallarate (VA) - Italia  
Tel. +39-0331284111 Fax +39-0331284199

[www.irca.eu](http://www.irca.eu)