



NOVITÀ 2022
& I NOSTRI MIGLIORI
MIX PER PANIFICAZIONE

irca

SINCE 1919

PERCHÈ UTILIZZARE UN MIX IRCA PER PANIFICAZIONE



DIVERSIFICAZIONE DELL'OFFERTA E PERSONALIZZAZIONE

Sono una base versatile per realizzare prodotti sempre nuovi e soddisfare clienti sempre più esigenti ed evoluti.

PRATICITÀ E RISULTATO GARANTITO

Sono semplici da usare e consentono di risparmiare tempo e risorse, pur garantendo prestazioni costanti e garantite.



INGREDIENTI SEMPLICI E QUALITÀ ARTIGIANALE

Sono miscele di farine che possono essere arricchite da altri ingredienti semplici, a servizio di ricette artigianali che valorizzano gusti e tradizioni locali.

2022: NASCE IL NUOVO MARCHIO IRCA DEDICATO ALL'ECCELLENZA ITALIANA IN PANIFICAZIONE



**La riscoperta delle nostre origini
e il valore della tradizione italiana.**

Nel 1940 Irca comincia la sua attività nel settore della panificazione come produttore di malto ed estratti di malto, miglioratori naturali della lievitazione.

Da allora Ricerca e Sviluppo sono da sempre orientate a valorizzare la **semplicità** e la **naturalità** dell'**antica tradizione panificatoria italiana**.

Con la nostra offerta di mix per panificazione garantiamo il **servizio**, la **qualità artigianale** e le **prestazioni funzionali all'avanguardia**, che richiede il professionista moderno.

LE NOVITÀ 2022

Dalla tradizione all'eccellenza moderna

L'AUTENTICO

NOVITÀ

La semplicità e il gusto del pane fatto in casa.

Preparato completo a base di farine non raffinate di origine esclusivamente italiana. La sapiente miscelazione di ingredienti selezionati di altissima qualità, fanno di questo mix una base irrinunciabile per la realizzazione di un pane artigianale dalla crosta croccante e dal gusto tipico del pane fatto in casa.

PERCHÈ SCEGLIERE L'AUTENTICO



Solo farine non raffinate

Per un maggiore contenuto di fibre e nutrienti.



Con farina integrale Tumminia macinata a pietra

Uno dei più antichi grani della tradizione agricola siciliana.



Con semi, germe di grano e piante aromatiche

Per impasti ricchi di gusto e sostanze nutritive.



Con pasta acida essicata da fermentazione naturale

Ingrediente utile a migliorare la lavorabilità dell'impasto e la digeribilità.



Scopri di più
sul prodotto
scansionando
il QR code!



Cod. 01080003
Pack: Sacchi da 10 Kg



Lasciati ispirare
dalle ricette dei
nostri Ambassador!



SOFT BREAD 50%

NOVITÀ

Soffice oltre ogni aspettativa!

Preparato concentrato per realizzare pane e prodotti morbidi. Pane in cassetta, panini, ma anche croissant al latte e sfogliati. E ancora focaccia e pizza soffice in teglia.

Lasciati conquistare da questo mix dalle prestazioni eccellenti.

PERCHÈ SCEGLIERE SOFT BREAD 50%

**SENZA
EMULSIONANTI**
a base di soli enzimi

**CON PASTA ACIDA
DA ESSICAZIONE
NATURALE**
per gusto più saporito
e maggiore digeribilità

**SOFT BREAD
50%**

**CONCENTRATO
AL 50%**
per impasti personalizzati e
ricette sempre nuove

**SOFFICITÀ
PROLUNGATA**
per prodotti di media
durata (7-10 gg)



Scopri di più
sul prodotto
scansionando
il QR code!



Cod. 01080005
Pack: Sacchi da 10 Kg



ESTREMAMENTE VERSATILE
si presta alla realizzazione di
diverse ricette, salate e dolci.
Scopri tutte!



I NOSTRI MAGNIFICI 4

Gusto, tradizione e...fantasia tutta italiana!

GRAN RUSTICO

Un classico sempre di moda.

Preparato per pane realizzato con farine integrali e arricchito con semi e fiocchi. Valorizza la cultura della panificazione "mediterranea", coniugando il gusto e l'artigianalità del pane fatto come una volta con le esigenze di consumatori attenti al proprio benessere.



**Farine
Integrali**

Grano integrale



Fiocchi

Farro, avena



Semi

Sesamo, girasole

Nelle varianti concentrate ti consente di personalizzare l'impasto e di offrire gusti e fragranze sempre nuove e tipiche del tuo territorio.

SFIZIO CROCK

**Non solo pane con il nostro mix
per pizza e focaccia!**

Mix concentrato che non necessita di pre-impasto, leggero e croccante a lungo, si presta alle più svariate ricette.

E per un abbinamento tutto italiano...

Personalizza l'impasto con **Gran Mediterraneo**, per riscoprire i gusti più tipici della nostra penisola.



**Scopri di più
scansionando
il QR code!**



Gran Rustico



Sfizio Crock

Gran Rustico - Cod. 01080079
Sfizio Crock - Cod. 01080463
Pack: Sacchi da 10 Kg



MULTIGRAIN FIT & CEREAL PLUS

Per ricette con una marcia in più!

Preparati formulati per la realizzazione di prodotti **multicereali e multisemi**, dall'aspetto rustico e dal gusto caratteristico della tradizione italiana. Ideali per ricette alla base di una **dieta equilibrata e orientata al benessere**.

Con pasta
acida essiccata
da fermentazione naturale



Farine Integrali



Semi e Fiocchi

Multigrain Fit 50%

Segale e orzo

Miglio, zucca,
lino e girasole

Cereal Plus 50%

Soia e segale

Semi di lino, sesamo
e miglio
Fiocchi d'avena

Mix concentrati ideali per personalizzare
i tuoi impasti con altri ingredienti
o farine del tuo territorio.



Scopri di più
scansionando
il QR code!



Multigrain Fit 50%

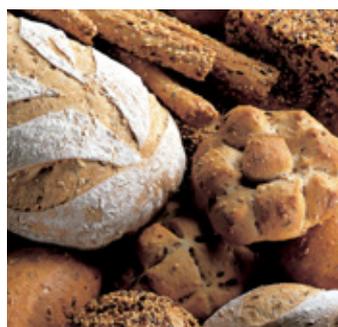


Cereal Plus 50%

Multigrain Fit 50% - Cod. 01080103

Cereal Plus 50% - Cod. 01080102

Pack: Sacchi da 10 Kg



Scopri l'intera offerta
DI MIX PER PANIFICAZIONE IRCA.

Formulazioni classiche o arricchite
per tutte le esigenze.

