



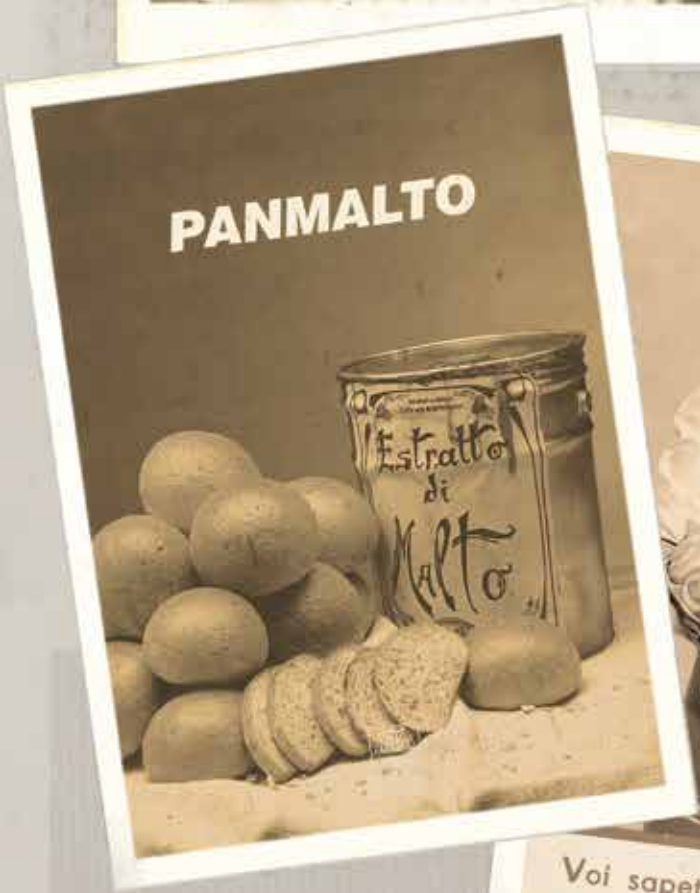

VIA DEGLI
ORSINI 5
IRCA: L'ARTE DEL PANE
DAL 1940

Linea
Panificazione

**L'ECCELLENZA ITALIANA
IN PANIFICAZIONE**

irca
SINCE 1919





Voi sapete tutto sul pane ma...

E. Mammì
GALLARATE

L'ECCELLENZA ITALIANA IN PANIFICAZIONE



VIA DEGLI ORSINI 5

IRCA: L'ARTE DEL PANE
DAL 1940

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 i nostri ricercatori sono orientati a valorizzare la **semplicità** e la **naturalità** dell'**antica tradizione panificatoria italiana**.

IRCA offre un assortimento completo di prodotti per la panificazione, che coniuga la **qualità artigianale tipicamente italiana** con le esigenze di **praticità e funzionalità** richieste dal professionista moderno.

L'offerta Bakery di IRCA è orientata allo sviluppo di prodotti sempre più "puliti" (clean label), per garantire prestazioni di prodotto all'avanguardia e in linea con i più moderni trend di mercato.

Privilegiamo ricette che richiamano il gusto e i profumi del "pane fatto in casa" e ricerchiamo **prestazioni funzionali all'avanguardia, tecnologicamente evolute e innovative**.

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



INDICE

6

PANORAMICA COMPLETA OFFERTA IRCA

⋮

8

MIX PER PANIFICAZIONE

10

Pani della tradizione italiana

17

Altri pani

18

Mix linea benessere

22

Altri mix

⋮

24

MIGLIORATORI E COADIUVANTI

⋮

28

PASTE ACIDE E LIEVITI NATURALI

⋮

32

ALTRI PRODOTTI PER PANIFICAZIONE

PANORAMICA COMPLETA OFFERTA IRCA

MIX PER PANIFICAZIONE

Pani della tradizione italiana



Pane bianco

CON PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

CIABATTA
NUCLEO

PAN
DEL BORGO

SENZA PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

PAN TARTARUGA



Pane speciale/rustico

CON PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

GRAN
RUSTICO

GRANSEGALE

IRCA TUMMINIA

L'AUTENTICO

LE SPIGHE

PAN DI FARRO

PANE ANTICHI
CEREALI

PANRUSTICO

SENZA PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

GRAN
MEDITERRANEO



Pane soffice

CON PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

SOFT BREAD
50%

SENZA PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

PANE & LATTE
50%

Altri pani



Pane bianco

CON PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

CURCUBREAD

SENZA PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

PANE ARABO
ALL'AVENA

PAT-DOR

VITAM AIS



Pane speciale/rustico

CON PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

CURCUBREAD

GRANSOIA

UN ASSORTIMENTO PER QUALSIASI ESIGENZA

Mix linea benessere



Altri mix



MIGLIORATORI E COADIUVANTI



PASTE ACIDE E LIEVITI NATURALI



 CON PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

AMAVITA

CEREAL
PLUS

CHIA & QUINOA
BREAD

MULTIGRAIN
FIT

VITASAN
BREAD

 CON PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

FOCACCIA
& PIZZA

SFIZIO
CROCK

 ETICHETTA PULITA*
-senza emulsionanti-

YORK

BIOCONCEPT

YORK
EVOLUTION

NATURPAN

YORK
SOFT

TARGET

 METODO
INDIRETTO
(BIGA)

 METODO
DIRETTO
(IMPASTO)

FIORDIMADRE

LEVAIN'OR

NATUR ACTIV

ACTIBREAD
3 SYST3M

 SENZA PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

KORN FIT

 SENZA PASTA ACIDA/
LIEVITO NATURALE

PANE PIZZA
& FOCACCIA
GLUTEN FREE

GRANCRACKER

CON EMULSIONANTI

TRIAL/S

TRIAL
TERMOTECH

LECIDOR

FROSTY

PROJECT

ETICHETTA PULITA

In conformità al regolamento EU 1169/2011 e successivi aggiornamenti, alcuni additivi o enzimi presenti quali acido ascorbico e amilasi, essendo "coadiuvanti tecnologici", possono non dichiararsi fra gli ingredienti del prodotto finale se ci si attiene alle ricette fornite da IRCA. Raccomandiamo comunque un'accurata verifica al fine di determinare la corretta etichettatura.

Il concetto di "etichetta pulita" al quale ci si riferisce nel resto del catalogo sarà da intendersi secondo quanto sopra specificato.



**MIX PER
PANIFICAZIONE**

In panificazione i mix sono miscele di farine più o meno raffinate, che possono essere arricchite da altri ingredienti, quali semi e fiocchi. Sono preparati **semplici da utilizzare**, ideali per la produzione di pane e prodotti da forno, pasticceria lievitata, sostitutivi del pane, pizza e focaccia.

*L'arte del buon pane viene da lontano ma con la nostra selezione di mix siamo riusciti nel tempo a garantire ai maestri panificatori un'**offerta al passo con i tempi**.*

*La **qualità artigianale** e la **semplicità** delle nostre formulazioni ben si combinano con il **servizio**, la **sicurezza** e la **varietà** richieste dai professionisti del settore.*

PERCHÈ UTILIZZARE I 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** nel tempo.



INGREDIENTI SEMPLICI E QUALITÀ ARTIGIANALE

Sono miscele di farine e altri ingredienti semplici, a servizio di **ricette artigianali** che valorizzano gusti e tradizioni locali.



RICERCA E FUNZIONALITÀ

I nostri mix utilizzano ingredienti e formulazioni orientati a una **dieta equilibrata e funzionale**, in linea con i più moderni stili di vita emergenti.

Pani della tradizione italiana

Classificazione



Con semi/fiocchi



Con farine poco o non raffinate



Pasta acida/
lievito naturale



Etichetta pulita

Pane bianco

CIABATTA NUCLEO

PAN DEL BORGO

PAN TARTARUGA



Pane soffice

PANE & LATTE 50%

SOFT BREAD 50%



Pane speciale/rustico

GRAN MEDITERRANEO

GRAN RUSTICO

GRANSEGALE

IRCA TUMMINIA

L'AUTENTICO

LE SPIGHE

PAN DI FARRO

PANE ANTICHI CEREALI

NEW PANRUSTICO



Pane bianco



Dai grandi classici per soddisfare la clientela più tradizionale, a preparati formulati con ingredienti che valorizzano la **rusticità e il gusto ricco e tipico della nostra penisola**.

Puoi scegliere fra mix completi o concentrati, per combinazioni di gusto che valorizzano il territorio e arricchiscono l'esperienza di prodotto.

Prodotto	Caratteristiche	Articolo	
CIABATTA NUCLEO Mix concentrato per la realizzazione della tipica "ciabatta" italiana. Ideale per personalizzare e caratterizzare l'impasto.	Concentrato al 10%	10 Kg 01080096	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
PAN DEL BORGO	Approfondimento pag. 12	10 Kg 01070465	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
PAN TARTARUGA Mix completo formulato per la realizzazione di pane con fiocchi di mais e avena.	Con fiocchi di mais e avena	10 Kg 01070075	

Pane soffice

Non deludono i nostri mix per realizzare pani morbidi: entrambi concentrati consentono di **personalizzare l'impasto** a servizio della creatività e delle necessità di ogni professionista. In particolare il nostro Soft Bread 50%, mix estremamente versatile dalle eccellenti prestazioni.

Prodotto	Caratteristiche	Articolo	
PANE & LATTE 50% Mix concentrato per la realizzazione di pane e specialità al latte.	Concentrato al 50%	10 Kg 01080418	
SOFT BREAD 50%	Approfondimento pag. 13	10 Kg 01080005	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita

PAN DEL BORGO

Il buon pane di una volta

Ci sono i **gusti semplici e genuini** dei nostri borghi italiani in questo mix che è la perfetta sintesi di ingredienti senza tempo e tipici della **cultura contadina**.

Semplicità, tradizione, sapori sinceri: scegliere il mix PAN DEL BORGO significa riscoprire il ritmo lento del buon pane fatto in casa.



FARINA
DI ORZO



PASTA ACIDA
ESSICCATA
da fermentazione
naturale



GERME
DI GRANO



FARINA
DI AVENA



ETICHETTA
PULITA



Scopri tutte le ricette!



ARTICOLO E PACKAGING
cod. 01070465



SOFT BREAD 50%

Soffice oltre ogni aspettativa

Abbiamo formulato SOFT BREAD 50% pensando alle reali necessità dei panificatori di oggi, che ricercano servizio ma non vogliono rinunciare alla qualità di un prodotto artigianale.

La sua speciale formulazione garantisce una sofficità prolungata **senza ricorrere all'utilizzo di emulsionanti**.

Eccellente sofficità, etichetta corta e pulita sono i punti di forza di SOFT BREAD 50%, un mix estremamente **versatile** con prestazioni garantite e costanti nel tempo.



**SOFFICITÀ
PROLUNGATA**
fino a 7/10 giorni



**PASTA ACIDA
ESSICCATA**
da fermentazione
naturale



**CONCENTRATO
AL 50%**



**ETICHETTA
PULITA**



Scopri tutte le ricette!






ARTICOLO E PACKAGING
cod. 01080005



Pane speciale/rustico

Di questo segmento fanno parte preparati formulati prediligendo **farine non o poco raffinate** e da **grani antichi di origine italiana**.

Utilizzano ingredienti speciali e **miscele di cereali e semi** che contribuiscono all'apporto di nutrienti che ben si coniugano con le esigenze di una **dieta sana ed equilibrata**.

Prodotto	Caratteristiche	Articolo	
GRAN MEDITERRANEO Mix completo per la realizzazione di pane e specialità da forno dai sapori mediterranei.	Con capperi, olive, rosmarino e origano Con semi di lino e fiocchi di avena	10 Kg 01080190	 Etichetta pulita
GRAN RUSTICO	Approfondimento pag. I5	10 Kg 01980433	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
GRANSEGALE NUOVA RICETTA Mix completo con farina di segale per la preparazione di pane e specialità dal tipico colore scuro.	Con farina di segale Con fiocchi di segale maltati	10 Kg 01080091	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
IRCA TUMMINIA Mix completo con farina integrale Tumminia, uno dei più antichi grani della tradizione agricola Siciliana. È stato formulato rispettando l'antica formula ricca di elementi propri del germe di grano e della crusca.	Con farine da cereali coltivati in Italia Con farina integrale di grano duro Tumminia macinata a pietra	10 Kg 01080456	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
L'AUTENTICO FARINE 100% ITALIANE	Approfondimento pag. I6	10 Kg 01080003	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
LE SPIGHE Mix completo con farine integrali per la preparazione di pane e specialità dall'aspetto rustico e dal gusto caratteristico.	Con farina integrale di farro e grano saraceno Con semi di sesamo	10 Kg 01080448	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
PAN DI FARRO Mix completo con semola e granella di farro per la preparazione di pane e specialità tipiche della tradizione panificatoria italiana.	Con semola e granella di farro	10 Kg 01080406	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
PANE ANTICHI CEREALI Mix completo con farine tipiche della tradizione contadina italiana e multiseми, per la preparazione di pani e specialità rustiche e dal sapore caratteristico.	Con farina di segale e di riso Con farina di fiocchi di avena e orzo Con semi di lino e miglio	10 Kg 01080467	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
PANRUSTICO Mix completo per la preparazione di panificati scuri, arricchiti di semi e fiocchi tipici della tradizione contadina.	Con farina di segale Con farina di orzo maltato, per una crosta più croccante e saporita Con semi di girasole, sesamo e lino e fiocchi di avena e orzo	10 Kg 01980222	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita

NEW

GRAN RUSTICO

Un equilibrio perfetto di semi e fiocchi a servizio di gusto e rusticità

La perfetta miscelazione di semi di girasole e sesamo arricchita da fiocchi di farro e avena fa di questo mix la base ideale per un'esperienza ricca di gusto e consistenze.

Scegliere GRAN RUSTICO consente di realizzare panificati **ricchi di sapori tipici della tradizione** contadina italiana, che ben si coniugano con le esigenze di una **dieta ricca di nutrienti ed equilibrata**.



**FIocchi
DI FARRO E
AVENA**



**SEMI
DI SESAMO
E GIRASOLE**



**FARINE
POCO
RAFFINATE**



**PASTA ACIDA
ESSICCATA**
da fermentazione
naturale



**ETICHETTA
PULITA**



Scopri tutte le ricette!



ARTICOLO E PACKAGING

Variante completa

cod. 01980433

Variante concentrata 30%

cod. 01080092

Variante concentrata 50%

cod. 01080082



10 Kg

L'AUTENTICO

FARINE
100%
ITALIANE

Qualità e artigianalità 100% italiane

A base di **sole farine non raffinate di origine esclusivamente italiana**, L'AUTENTICO è garanzia della qualità e dell'artigianalità della più **antica tradizione panificatoria**.

La sapiente miscelazione di ingredienti tipici della nostra penisola ritrovata dai nostri ricercatori, regala a questo mix un'armonia di profumi e sapori mai invadenti.

Materie prime di pregio e da filiera controllata elevano L'AUTENTICO a un'eccellenza per chi del pane fa una vera arte.



FARINA TUMMINIA
grano antico
di Sicilia



**SEMI DI GIRASOLE
E MIGLIO, GERME
DI GRANO**



**FARINE
NON
RAFFINATE**



**PASTA ACIDA
ESSICCATA**
da fermentazione
naturale



**ETICHETTA
PULITA**



Scopri tutte le ricette!



ARTICOLO E PACKAGING

cod. 01080003






10 Kg

Altri pani





Con questi preparati la nostra offerta si arricchisce di soluzioni che rispondono a necessità specifiche o diverse rispetto a quelle coperte dai nostri classici mix per panificazione.

Ricette di origine esotica come il pane arabo, l'utilizzo di **farine alternative** come il mais o la soia, l'aggiunta di **ingredienti speciali** come la curcuma, consentono di **ampliare l'offerta di panificati** con prodotti rivisitati secondo l'esperienza italiana nell'arte di fare il pane.

Pane bianco

Prodotto	Caratteristiche	Articolo	
PANE ARABO ALL'AVENA Mix completo arricchito di fiocchi di avena per la realizzazione di pane arabo.	Con fiocchi d'avena	10 Kg 01080078	 Etichetta pulita
PAT-DOR Mix completo per la realizzazione di pane e focacce di patate.	Con fiocchi di patate	10 Kg 01080095	 Etichetta pulita
Variante PAT-DOR NUCLEO 50%	Concentrato al 50% Con fiocchi di patate	10 Kg 01080100	
VITAMAIS Mix completo per la realizzazione di pane e specialità al mais arricchito di mais soffiato e semi di girasole.	Con semi di girasole e olio di oliva extravergine	20 Kg 01080409	 Etichetta pulita
Variante VITAMAIS EASY		10 Kg 01080451	

Pane speciale/rustico

Prodotto	Caratteristiche	Articolo	
CURCUBREAD Mix completo a base di semola di grano Khorasan e grano duro, arricchito con curcuma per la realizzazione di un pane dal tipico colore giallo e dal gusto caratterizzante.	Con semola di grano Khorasan e farina di grano saraceno Con semi di lino, sesamo e girasole Arricchito con curcuma	10 Kg 01070937	 Pasta acida/lievito naturale  Etichetta pulita
GRANSOIA Mix completo per la preparazione di pane e specialità alla soia, dal gusto e profumo delicato.	Con farina di soia	10 Kg 01080080	 Etichetta pulita
Variante GRANSOIA TIPO GROSSO (con maggiore % grasso vegetale)		10 Kg 01080083	
Variante GRANSOIA TIPO MAGRO (senza grasso vegetale/palma)		10 Kg 01080118	
Variante GRANSOIA NUCLEO 50%	Concentrato al 50% Con farina di soia	10 Kg 01080401	 Etichetta pulita

Mix linea benessere

Classificazione





















	 Con semi/fiocchi	 Con farine poco o non raffinate	 Pasta acida/ lievito naturale	 Etichetta pulita
AMAVITA	✓		✓	✓
CEREAL PLUS 50%	✓		✓	✓
CHIA & QUINOA BREAD	✓	✓	✓	✓
KORN FIT	✓			
MULTIGRAIN FIT 50%	✓		✓	✓
VITASAN BREAD	✓	✓	✓	✓



I preparati della nostra linea benessere utilizzano ingredienti selezionati e formulazioni in linea con i principi di una **dieta funzionale**, orientata ad aumentare l'apporto di nutrienti e fibre.

Scegliere un mix della linea benessere significa soddisfare le esigenze di clienti che anche nel pane ricercano un alimento ricco a completamento di uno **stile di vita sano ed equilibrato**, nel rispetto della tradizionale **dieta mediterranea**.

Tutti i pani della linea benessere contengono **sale iodato**.

Prodotto	Caratteristiche	Articolo	
	Approfondimento pag. 20	10 Kg 01080449	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
	Approfondimento pag. 21	10 Kg 01080102	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
Chia & Quinoa Bread Mix completo con farina integrale e arricchito delle proprietà tipiche di Chia e Quinoa, per la realizzazione di pani e specialità in linea con un'alimentazione ricca di nutrienti.  	Con farina e semi di Quinoa Con semi di Chia, ricchi di acidi grassi e Omega3 Con semi di girasole, papavero e sesamo	10 Kg 01080453	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
Korn Fit Mix completo arricchito di semi per la realizzazione di pane e specialità dall'aspetto rustico e dal sapore caratteristico.  	Con farina di segale, fiocchi di soia e mais soffiato Con semi di girasole, lino e soia	10 Kg 01080428	
Multigrain Fit 50% Mix concentrato multicereali e multiseми, per la realizzazione di pani e prodotti da forno, con un elevato contenuto nutritivo e un gusto ricco e caratteristico.  	Concentrato al 50% Con farine di segale e orzo integrali Con miglio, semi di zucca, lino e girasole	10 Kg 01080103	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
VITASAN BREAD Mix completo a base di farina di frumento integrale e semi per realizzare pane e specialità dal tipico colore scuro e ricche di fibre e sostanze nutritive.  	Con farine di segale e fiocchi di avena Con semi di girasole, lino e zucca	10 Kg 01080446	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita

AmaVita

-carb
+ PROTEIN

**RICCO
DI FIBRE**

Ricco di nutrienti e a ridotto contenuto di carboidrati

AMAVITA è stato pensato per chi nel pane ricerca un **alimento ricco di nutrienti**, fondamentale soprattutto nel caso di diete dissociate o regimi alimentari particolari.

La sua formulazione lo rende ideale per panificati a **elevato contenuto di proteine e fibre** e a **ridotto contenuto di carboidrati**. I prodotti realizzati con questo mix rappresentano la scelta ottimale per chi non vuole rinunciare al piacere del pane ma deve o vuole ridurre il contenuto calorico senza alterare il corretto bilanciamento del pasto.



**SEMI
DI GIRASOLE,
SESAMO, LINO E
ZUCCA**



**RICCO DI
PROTEINE E
BASSO IN
CARBOIDRATI**



**PASTA ACIDA
ESSICCATA**
da fermentazione
naturale



**FARINA
DI SOIA e CECI**



**ETICHETTA
PULITA**



Scopri tutte le ricette!



ARTICOLO E PACKAGING

Variante classica
Variante **AMAVITA EASY**

cod. 01080449
cod. 01080457



CEREAL *plus*
50%



Rustico ma per tutti

CEREAL PLUS 50% è un **mix concentrato** per chi cerca il giusto compromesso fra un pane scuro tipico della tradizione contadina e il classico pane bianco. Arricchito di farine integrali, fiocchi e semi, garantisce ai panificati un **gusto caratteristico ma equilibrato** e la consistenza tipica dei prodotti rustici e artigianali.

Fonte di fibre e proteine è ideale per realizzare panificati alla base di una **dieta orientata al benessere ma senza rinunce**. Concentrato, consente di personalizzare l'impasto con farine e ingredienti tipici della tradizione locale.

CEREAL PLUS 50% è la sintesi perfetta di artigianalità e servizio, per chi vuole osare ma senza esagerare.



FARINA DI SOIA E
SEGALE INTEGRALE



SEMI
DI AVENA, LINO,
SESAMO E MIGLIO



PASTA ACIDA
ESSICCATA
da fermentazione
naturale



ETICHETTA
PULITA



Scopri tutte le ricette!



ARTICOLO E PACKAGING

cod. 01080102



10 Kg

Altri mix

Non solo pane con i nostri mix per pizza, focaccia e sostitutivi del pane.

Formulati nel rispetto della tradizione italiana, con un notevole **risparmio di tempo e risorse**, consentono di realizzare specialità caratterizzate da **fragranza, gusto e consistenza** tipici della classica cottura in forno a legna.

Garanzia di risultato, prestazioni costanti nel tempo, versatilità ed elevato contenuto di servizio sono i principi che i nostri ricercatori hanno seguito per la formulazione di questi preparati, che completano la nostra offerta di mix per panificazione.

Mix per pizza e focaccia

Prodotto	Caratteristiche	Articolo	
FOCACCIA & PIZZA Mix completo per la realizzazione di focaccia e pizza in teglia secondo la tradizione italiana.	Versatile si adatta a qualsiasi ricetta per focaccia e pizza	10 Kg 01080432	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
SFIZIO CROCK	Approfondimento pag. 23	10 Kg 01080463	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE Preparato completo molto versatile per la preparazione di prodotti sostitutivi del pane, pizza e focaccia senza glutine.	A base di amido di frumento deglutinato e mais	10 Kg 01990010	 Gluten free

Altro

Prodotto	Caratteristiche	Articolo	
GRANCRACKER Mix completo per la realizzazione di cracker, schiacciatine e similari.	Contiene grassi vegetali (palma)	10 Kg 01080121	 Etichetta pulita

SFIZIO CROCK

Croccante fuori e soffice dentro, come per le lunghe lievitazioni

Con il nostro mix SFIZIO CROCK il **gusto e la tradizione tipicamente italiana** sono portati al massimo della loro espressione.

Ideale per **pizza in pala e focaccia romana**, può essere personalizzato con farine e altri ingredienti per combinazioni di gusto e consistenze sempre nuove e che valorizzano il territorio.

Per le sue caratteristiche di **praticità e flessibilità**, diventa un alleato prezioso per arricchire la propria proposta di panificati con pizza e focaccia, semplici come da tradizione, o gourmet per i palati più esigenti.



RICETTA RAPIDA

2/3 ore in cella di lievitazione



RESISTENTE ALLA SURGELAZIONE

conservabilità e flessibilità in produzione



**PASTA ACIDA
ESSICCATA**
da fermentazione naturale



CROCCANTE A LUNGO

anche per tempi di lievitazione minori



**ETICHETTA
PULITA**



Provato da Alessandro Raffi
vincitore del campionato italiano
di "Pizza in pala" del 2019



Scopri tutte le ricette!



**ARTICOLO E
PACKAGING**

cod. 01080463



10 Kg

MIGLIORATORI E COADIUVANTI



I miglioratori utilizzati in panificazione sono ingredienti tecnologici che oltre a **bilanciare le differenze qualitative delle materie prime**, facilitano la produzione di pane e prodotti da forno agendo su **tutte le fasi del processo produttivo** e sul mantenimento delle **prestazioni nel tempo**.

A differenza dei miglioratori, i coadiuvanti non contengono emulsionanti: la loro azione si basa quindi sulla sola attività enzimatica.

PERCHÉ UTILIZZARE I MIGLIORATORI E I COADIUVANTI IRCA



MIGLIORI PRESTAZIONI

Oltre a bilanciare le differenze qualitative delle materie prime, migliorano la **lavorazione meccanica** degli impasti, aumentano la **tolleranza all'eccessiva lievitazione** e favoriscono lo **sviluppo del prodotto** in cottura.



SPECIALIZZAZIONE

Alcuni miglioratori e coadiuvanti svolgono **azioni specifiche** quali conferire gusto e sapore, preservare la freschezza, prolungare la sofficità di prodotti morbidi e consentire l'utilizzo del freddo in panificazione.



RISULTATO GARANTITO E COSTANTE

Facilitano la produzione di pane e prodotti da forno garantendo **prestazioni costanti nel tempo** a fronte di condizioni variabili di temperatura e umidità, oltre che di processo.

























INNOVAZIONE E NATURALITÀ

I progressi nelle tecnologie produttive e l'attenta selezione di miscele di enzimi che sostituiscono in modo naturale additivi ed emulsionanti, ci consentono di formulare prodotti dalle **prestazioni all'avanguardia ed "etichetta pulita"**.

MIGLIORATORI E COADIUVANTI
















Miglioratori

Preparati a **base emulsionante** per migliorare le prestazioni generali ottenute nella produzione di panificati e pasticceria lievitata. Sono disponibili anche formulazioni specifiche per impianti automatici industriali.

Prodotto	Caratteristiche	Volume finito	Colorazione finito	Dosaggio % (sulla farina)	Articolo	
TRIAL/S Miglioratore in polvere per utilizzo nella produzione di panificati e pasticceria lievitata con impianti automatici industriali. Variante TRIAL HP	A base emulsionante per eccellenti performance di volume			1,5	25 Kg 01090053	 Cella ferma lievitazione
				1	25 Kg 01090061	 In surgelazione
TRIAL THERMOTECH Miglioratore in polvere per utilizzo nella produzione di panificati e pasticceria lievitata con impianti automatici industriali. Formulato per uso specifico in cella ferma lievitazione e in surgelazione.	A base emulsionante per eccellenti performance di volume Specifico per uso in cella ferma lievitazione e in surgelazione Non contiene zuccheri			1	10 Kg 01090613	 Cella ferma lievitazione  In surgelazione
FROSTY Miglioratore in polvere specifico per impasti surgelati, con ottime performance anche sul lungo periodo. Ideale per prodotti dolciari lievitati (es. croissant, fagottini, ...).	A base emulsionante per ottime performance di volume Specifico per impasti destinati a surgelazione/congelazione Contiene lievito naturale			1-3	10 Kg 01090041	 Cella ferma lievitazione  In surgelazione  Pasta acida/ lievito naturale
LECIDOR Miglioratore in polvere per utilizzo nella produzione di panificati e pasticceria lievitata con impianti automatici industriali.	Con emulsionante naturale (lecitina di girasole) per ottime performance di volume Contiene farine da cereali maltati per un colore più dorato della crosta			1	10 Kg 01070084	 Cella ferma lievitazione  In surgelazione
PROJECT Miglioratore in polvere per utilizzo nella produzione di panificati e pasticceria lievitata. La sua formulazione lo rende ideale per grandi produzioni, anche con impianti automatici industriali.	A base emulsionante Performance di volume molto buone			0,5-1	25 Kg 01090062	 Cella ferma lievitazione

Coadiuvanti

Miscele di enzimi e di ingredienti completamente naturali che sostituiscono additivi ed emulsionanti e migliorano le prestazioni generali ottenute nella produzione di panificati e prodotti da forno "etichetta pulita".

Prodotto	Caratteristiche	Volume finito	Colorazione finito	Dosaggio % (sulla farina)	Articolo	
YORK Coadiuvante naturale a base enzimatica, che grazie alla sua speciale formulazione migliora la struttura della maglia glutinica compensando le fluttuazioni reologiche nelle farine, per prestazioni sopra la media. Variante YORK HP	A base enzimatica Con farine di cereali maltati	● ● ●	● ● ● ● ●	1,5	25 Kg 01090054	 Cella ferma lievitazione  In surgelazione
		● ● ●	● ● ● ● ●	1	25 Kg 01090051	 Etichetta pulita
YORK EVOLUTION Coadiuvante naturale a base enzimatica, che grazie alla sua speciale formulazione garantisce le stesse performance di un miglioratore senza utilizzo di additivi ed emulsionanti. Variante YORK EVOLUTION SAVEUR	A base enzimatica Non contiene farine da cereali maltati Garantisce le stesse prestazioni di un miglioratore ma "etichetta pulita"	● ● ● ●	● ●	0,5-1	25 Kg 01090602	 Cella ferma lievitazione  In surgelazione  Etichetta pulita
	A base enzimatica Contiene pasta acida da fermentazione naturale Ottime performance per estensibilità degli impasti e capacità di assorbimento dell'acqua	● ● ● ● ●	● ●	3-5	10 Kg 01090618 25 Kg 01090603	 Cella ferma lievitazione  In surgelazione  Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
YORK SOFT Coadiuvante naturale a base enzimatica per pani e prodotti da forno morbidi. Formulato senza emulsionanti garantisce comunque eccellente sofficità, che per dosaggi >2% si prolunga fino a 45 gg. Dosaggio/Durata < 1 %: 24/36 ore 1 - 1.5%: 7-10 gg	Specifico per pani morbidi, si può utilizzare per lievitati dolci a lunga conservazione (es. panettone) Garantisce elevata umidità e masticazione corta, oltre che un'ottima resilienza Rallenta il raffermaimento del pane fresco (consumo entro 24/36 ore)	● ● ●	●	1 - 2,5	10 Kg 01080004	 Etichetta pulita
	A base enzimatica Ideale per una crosta più leggera e friabile	● ●	●	1	25 Kg 01090587	 Etichetta pulita
NATURPAN C PLUS Coadiuvante naturale con elevato contenuto di pasta acida da fermentazione naturale per un gusto più saporito e una maggiore conservabilità dei prodotti.	A base enzimatica Contenuto elevato di pasta acida da fermentazione naturale	● ● ●	●	3-5	25 Kg 01090038	 Pasta acida/ lievito naturale  Etichetta pulita
TARGET Coadiuvante naturale a base enzimatica. Formulazione e dosaggio suggerito lo rendono ideale per grandi produzioni.	A base enzimatica Crosta chiara e friabile	● ● ●	● ● ● ● ●	0,7-1,5	25 Kg 01090039	 Etichetta pulita

NEW

PASTE ACIDE E LIEVITI NATURALI



La pasta acida o lievito naturale è un ingrediente che di fatto svolge la funzione di un **miglioratore degli impasti** durante la fase di lievitazione.

Garantisce inoltre **acidità all'impasto**, caratterizzandone il gusto e richiamando alla naturalità e all'autenticità del "pane fatto in casa".



Paste acide inattive:

con la sola funzione di miglioratori, per attivarsi richiedendo uno starter.

Paste acide attive:

contengono componenti attivi e sono in grado di supportare la lievitazione.



Paste acide per uso diretto:

si aggiungono direttamente agli impasti.

Paste acide per uso indiretto:

si aggiungono alle bighe.

Paste acide polivalenti:

si possono aggiungere indifferentemente sia direttamente all'impasto che alla biga.

PERCHÉ UTILIZZARE UNA PASTA ACIDA O UN LIEVITO NATURALE IRCA



GUSTO CARATTERISTICO E MIGLIORE DIGERIBILITÀ

Garantiscono la **naturale acidità degli impasti** caratterizzando il gusto del prodotto finito, che risulta anche **più digeribile**, grazie all'azione enzimatica che favorisce l'idrolisi dell'amido.



PRESTAZIONI MIGLIORATE E PRATICITÀ

Di fatto sono miglioratori degli impasti durante la fase di lievitazione, in grado di replicare tutte le **proprietà organolettiche** di un prodotto fresco e di garantire **resa e risultati costanti** nel tempo, con conseguente **risparmio di risorse**.







STABILITÀ E CONSERVABILITÀ

Il loro utilizzo garantisce stabilità e una **maggiore conservabilità** dei prodotti, che saranno più protetti dall'attacco di muffe e batteri degradanti.

Paste acide

Prodotto	Caratteristiche	Volume finito	Colorazione finito	Dosaggio % (sulla farina)	Articolo	
<p>FIORDIMADRE</p> <p>Pasta acida da fermentazione naturale, in polvere. Ideale per tutti gli impasti e per un gusto che richiama a quello tipico del lievito naturale senza essere invadente.</p>	<p>Gusto e sapore caratterizzanti tipici del lievito naturale</p> <p>Contiene farina da cereali maltati per un colore più dorato della crosta</p>	●	●●	2-5	25 Kg 01080086	 Metodo diretto  Metodo indiretto  Etichetta pulita
<p>LEVAIN'OR</p> <p>Pasta acida da fermentazione naturale, in polvere. La sua natura lo rende ideale per caratterizzare in modo più deciso il sapore e il profumo degli impasti.</p>	<p>Gusto e sapore tipico del lievito naturale</p> <p>Con enzimi che garantiscono sviluppo e volume elevati al prodotto finito</p>	●●	●	3-5	25 Kg 01080411	 Metodo diretto  Metodo indiretto  Etichetta pulita

Lieviti naturali

Prodotto	Caratteristiche	Dosaggio % (sulla farina)	Articolo	
<p>ACTIBREAD 3 SYST3M</p> <p>Con lievito naturale attivo in polvere da farina di grano duro con funzionalità multipla, ideale per panificati e lievitati dolci.</p>	<p>Contiene lievito e garantisce l'attività fermentativa del lievito naturale (non richiede l'impiego di lievito compresso)</p> <p>Conferisce il profilo aromatico tipico della pasta acida da fermentazione naturale</p> <p>Assicura ottimi volumi e aspetto dorato, prolunga fragranza e conservabilità</p>	4	6 Kg (6x1 Kg) 01090625	 Metodo diretto  Etichetta pulita
<p>NATUR ACTIV</p> <p>Lievito naturale attivo in polvere, ideale per panificati e lievitati dolci.</p>	<p>Facile da usare</p> <p>Garantisce tutti i benefici del lievito naturale</p>	5-7 preimpasto (50%) 2.5-3.5 % totale	6 Kg (6x1 Kg) 01090616	 Metodo indiretto  Etichetta pulita





ALTRI PRODOTTI PER PANIFICAZIONE

Estratti di malto

Gli estratti di malto sono una **fonte naturale di zuccheri** semplici e complessi che favoriscono una maggiore attività dei lieviti e consentono di ottenere una **lievitazione più omogenea** del prodotto. In fase di cottura, gli zuccheri residui non consumati dai lieviti caramellizzano producendo una **crosta più colorata e saporita**.

Possono essere più o meno diastatici in funzione del contenuto di enzimi, che sono utilizzati dai lieviti per svilupparsi e fermentare in modo più omogeneo nel tempo.

Prodotto	Caratteristiche	Dosaggio % (sulla farina)	Articolo
OROMALT MALTO/FRUMENTO Farina di frumento maltato naturale e ad alto potere diastatico.	L'elevato contenuto enzimatico garantisce una maggiore attività dei lieviti Contribuisce a formare una crosta più dorata e croccante Particolarmente adatto a tutti i processi di lievitazione, può essere utilizzato senza limitazioni in ogni tipo di pane	pane 0,5 - 1,5	10 kg 01990550
		pane in cassetta 0,7 - 2	
		fette biscottate 1 - 2	
		grissini 1 - 3	
		croissant 1 - 2	
		cialde wafer 0,7 - 1	25 kg
		sfoglia 0,7 - 1	01990076
		<i>Da aggiungere all'ultimo impasto</i>	
MALTEX EVO Farina di malto di frumento e di orzo, ideale per panificati, impasti lievitati e prodotti da forno.	L'elevato contenuto enzimatico garantisce una maggiore attività dei lieviti Contribuisce a formare una crosta più dorata e croccante, garantisce un gusto più caratterizzato Adatto a molte applicazioni, per pane e altri prodotti da forno	0,4 - 2	10 kg
		variabile a seconda della qualità della farina, del tipo di prodotto da realizzare e delle prestazioni desiderate	01090634
		<i>Da aggiungere all'ultimo impasto</i>	
			25 kg
			01090633

Decorazioni per panificati

Miscele di semi, granelle e fiocchi formulati per **decorare e arricchire gli impasti** di panificati. Integrano i prodotti dei nutrienti tipici degli ingredienti utilizzati e si allineano alle esigenze di una dieta equilibrata e orientata al benessere.

Prodotto	Caratteristiche	Articolo
DECORGRAIN	Con semi di sesamo, girasole e lino	10 Kg 01080447
	Con fiocchi di farro	
	Da applicare ai pani formati prima della lievitazione	
SESAMO NATURALE	Solo semi di sesamo	10 Kg 01080425
MAIS DECO'	A base di granella di mais, particolarmente indicato per panificati realizzati con il mix Vitamais Da applicare ai pani formati prima della lievitazione	4 Kg 01080410
AMAVITA DECO'	Con miglio, granella di grano saraceno e soia Con semi di chia, quinoa e lino Da applicare ai pani formati prima della lievitazione	5 Kg 01080452
SARACENO DECO'	A base di granella di grano saraceno decorticato Da applicare ai pani formati prima della lievitazione	5 Kg 01080430

irca Linea
Panificazione

IRCA
Linea Panificazione
2023



irca

SINCE 1919

IRCA S.p.A.
Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. 0331 284111 - info@irca.eu

irca.eu

