

irca

SINCE 1919

WELLNESS
BAKERY LINE

Love your life



WELLNESS BAKERY LINE

La varietà di preparati per pani speciali offerta da IRCA è davvero eccezionale e garantisce la realizzazione di prodotti finiti di straordinario livello qualitativo. Un particolare rilievo è stato infatti dedicato al profumo ed al sapore dei differenti tipi di pane ottenuti. Nella realizzazione di ognuno di questi preparati abbiamo infatti scelto ed abbinato con estrema cura e sapienza gli ingredienti che meglio si accomunano per ottenere gusti e profumi semplicemente unici ed inimitabili.



Chia & Quinoa Bread

CHIA & QUINOA BREAD è un preparato completo appositamente studiato per consentire all'artigiano di ottenere un pane scuro che racchiude le proprietà della Quinoa e dei semi di Chia. Questo pane è fonte di sali minerali (fosforo, magnesio, ferro e zinco). **CHIA & QUINOA BREAD**, grazie alla preziosa formulazione, che combina le farine di diversi cereali e semi, è un prodotto ad alto contenuto di fibre dal sapore eccellente e dall'aspetto rustico ed accattivante, ideale per soddisfare tutta la famiglia. Può essere preparato in diversi formati (panini, filoni e pani in cassetta) e risulta ancora più attraente se decorato con **AMAVITA DECÒ**, **DECORGRAIN** o **SARACENO DECÒ**. Confezione: sacchi da 10 kg.

CHIA & QUINOA BREAD is a complete mix specially developed for making brown bread that contains all the goodness of Quinoa and Chia seeds. This bread is a source of minerals, such as phosphorus, magnesium, iron and zinc. Thanks to a fantastic recipe that combines flours made from a variety of grains and seeds, CHIA & QUINOA BREAD is high in fibre with a full flavour and irresistible, home-baked appearance that appeals to all the family. It can be made in different shapes (rolls, bloomers and standard loaves) and is even more tempting when decorated with AMAVITA DECÒ, DECORGRAIN or SARACENO DECÒ. Packaging: 10 kg bags.



AmaVita

-carb
+ PROTEIN

AMAVITA è una miscela di ingredienti studiata per ottenere un prodotto da forno che si pone come alternativa al pane, ricco in proteine (26%) e fibre (11%) e con ridotto contenuto di carboidrati (6%). **AMAVITA** possiede un contenuto proteico più elevato rispetto al pane tradizionale grazie ad una speciale miscela di proteine vegetali di frumento, soia e ceci. La crescente richiesta da parte dei consumatori di prodotti che sappiano coniugare alimentazione e salute ci ha spinti a sviluppare un semilavorato che include ingredienti funzionali e che ha quindi un valore aggiunto. **AMAVITA** è una alternativa al pane tradizionale, ideale per tutti i clienti che sono attenti ad una alimentazione ricca di proteine e povera di carboidrati, senza rinunciare alla bontà. Confezione: sacchi da 10 kg.

AMAVITA is a mix of ingredients that has been specially created for making baked products that are high in protein (26%) and fibre (11%) yet low in carbohydrate (6%) and offer an alternative to bread. AMAVITA contains a special mix of wheat, soya and chickpea protein so it has a much higher protein content than traditional bread. To meet the growing consumer demand for healthy, nutritious products we developed a semifinished product that includes functional ingredients to ensure added value. As an alternative to traditional bread, AMAVITA is perfect for customers who prefer a high-protein, low-carbohydrate diet that also offers all the goodness they expect. Packaging: 10 kg bags.



VITASAN BREAD

Il pane realizzato con **VITASAN BREAD** è integrale, scuro, ricco di cereali e semi, con consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno. **VITASAN BREAD** è un pane particolarmente gustoso e ricco di preziosi ingredienti. Il consumo quotidiano di pane ad alto contenuto di fibre è particolarmente consigliato per tutte le persone che vogliono seguire una dieta equilibrata e sana.

La combinazione dei numerosi e selezionati ingredienti che lo compongono, quali l'avena, la segale, l'orzo, il girasole, il lino, la zucca, il germe di soia e la farina di frumento integrale, conferisce al pane un sapore straordinario che incontra il favore anche dei clienti più esigenti. Confezione: sacchi da 10 kg.

Bread made with VITASAN BREAD is full, dark, rich in cereals and seeds, crispy outside and soft inside. VITASAN BREAD is a particularly tasty bread, rich in precious ingredients. The daily consumption of fiber-rich bread is highly recommended to people looking for a healthy and balanced diet. The combination of several natural ingredients like oat, rye, barley, sunflower, flax, pumpkin, soy sprouts and whole wheat flour, enhances the taste of bread, meeting the most demanding customer needs. Packaging: 10kg bags.

WELLNESS BAKERY LINE

IRCA offers an exceptional variety of mixes for special breads which guarantee finished products of extraordinary quality. Particular importance has been given to the aroma and taste of the different types of bread. That's why for each item we have carefully selected and skilfully combined the ingredients that can be blended better in order to obtain inimitable and characteristic tastes and smells.

Korn Fit

KORN FIT è un preparato completo per la realizzazione di pane integrale con girasole, segale, lino, soia, mais ed orzo. I prodotti finiti si caratterizzano per un aspetto bruno scuro, ben lievitati, ricchi di semi e cereali, dal gusto e profumo intensi, estremamente invitanti, con crosta croccante ed interno soffice. Per rendere il pane ottenuto con **KORN FIT** ancora più attraente, utilizzare in abbinamento la decorazione a base di grano saraceno, **SARACENO DECÓ**. Confezione: sacchi da 10 kg.

***KORN FIT** is a complete preparation for the realization of wholemeal bread with sunflower seeds, rye, lin, soy, corn and barley. The finished products feature a dark brown colour and are well leavened, rich in grain and seeds, with an intense fragrance, extremely appealing, with a crunchy crust and soft inside. If you wish to make the bread obtained with **KORN FIT** even more appealing, we offer a buckwheat groat decoration called **SARACENO DECÓ**. Packaging: 10 kg bags.*



Multigrain Fit 50%

MULTIGRAIN FIT 50% contiene importanti quantità di semi di zucca, lino e girasole. La sua formulazione, comprendendo anche segale, orzo, frumento e miglio integrali, arricchisce l'alimentazione con ingredienti sempre più rari nella nostra dieta quotidiana. Tutte queste preziose caratteristiche sono ora a disposizione del consumatore sotto forma di pane dal gusto, profumo ed aspetto impareggiabili. Confezione: sacchi da 10 kg.

***MULTIGRAIN FIT 50%** contains a considerable quantity of pumpkin seeds, flax and sunflower seeds. **MULTIGRAIN FIT 50%**'s formulation includes rye, barley, wheat and whole grain millet, which enrich your diet with ingredients that have become more and more difficult to find in our everyday diets. All of these precious characteristics are now available to the consumer in the form of bread with an unparalleled taste, fragrance and appearance. Packaging: 10 kg bags.*



CEREAL plus 50%

CEREAL PLUS 50% grazie all'elevato contenuto di cereali integrali e semi, permette la realizzazione di pane con caratteristiche in linea con le più recenti tendenze di mercato. Appetitoso, croccante e dorato è ricco di ingredienti che ne arricchiscono il sapore diventando così un prodotto apprezzato da tutta la famiglia. Confezione: sacchi da 10 kg.

***CEREAL PLUS 50%**, thanks to its high content of whole grain cereals and seeds, allows to make bread in line with the most recent market trends. It is tasty, crunchy and golden and rich in ingredients that enhance flavour, making it a product which can be enjoyed by the whole family. Packaging: 10 kg bags.*



*At your side to fulfill
your aspirations ...*



FOLLOW US!

Per maggiori informazioni
visitate il nostro sito web irca.eu

*For further information
visit our website irca.eu*

