



IREKS NEWSLETTER



Nr. 3/2015

Recept-ideetje: Speculoos met spelt

Op het einde van het jaar slaat de speculoosgekte weer toe. Tussen de boterham, bij de koffie, gewoon als tussendoortje, in tiramisu of een ander nagerecht. Je vindt deze lekkernij in allerlei formaten en vormen terug... En waarom niet ook eens een speltvariant?

GOLDEN DINKEL VARIANT	1,000 kg
Boter	0,350 kg
Suiker	0,100 kg
Water	0,075 kg
Speculooskruiden	0,035 kg



De boter met de suiker kort soepel draaien. De rest van de ingrediënten toevoegen en kort draaien tot een deeg (niet langer draaien dan noodzakelijk). Het deeg een nacht in de koeling laten rusten. Het deeg kort doordraaien en uitrollen op 2,5 mm. Vormen via de plank snijden op 8 x 5 cm. Op een ingeboterde bakplaat leggen, bestrooid met amandelschaafsel. +/- 20 minuten afbakken op 160°.

Nieuwe producten in ons gamma

Wij blijven graag innovatief bij IREKS en stellen u dan ook met trots enkele nieuwe producten voor:

REX BAYERISCH

Ben je fan van een stevige, lekkere boterham met de authentieke smaak van lang vervlogen tijden? Dan zit je met REX BAYERISCH goed!

Want REX BAYERISCH, dat is:

- **Rijkelijk gevuld**
Behalve met tarwe- en roggebloem en gerstemeel, is dit brood nog aangevuld met



gebroken lupine, havervlokken, tarwezemelen, moutextract en geroosterde mout.



■ **Erg lekker**

Deze broodspecialiteit heeft een smakelijke, middelbruine kleur, een mooie kruim met zichtbare graankorrels en een knapperig gebakken korst.

■ **Receptvariante**

Wij bieden u, naast het originele recept, met de herkenbare decoratie van geselecteerd wit en blauw maanzaad, de variante "BAYERISCH SPEZIAL" met geplette tarwe. Probeer ze gerust allebei, REX BAYERISCH stelt je niet teleur!

UNIPLUS

IREKS introduceert UNIPLUS, de Clean Label broodverbeteraar op basis van spelt voor een extra lange malsheid.

ksdhfsdglj mthlgh frjmfgålsaüä ghpklib

GF DARK

Het glutenvrije, donkere brood met oliehoudende zaden.

Verwerkingsvoordelen:

- Eenvoudige en betrouwbare verwerking
- Directe deegmethode (zonder geweekte granen)

Kwaliteitsvoordelen:

- Optimale vershouding
- Typisch donkere kruimkleur
- Krachtige, aromatische smaak



Interesse? Neem dan contact op met uw **baktechnisch adviseur**.

Een IREKS-medewerker in de picture:

Danny Caestecker

Deze keer laten wij u kennis maken met Danny Caestecker, die ons team van baktechnisch adviseurs komt versterken en de regio West-Vlaanderen voor zijn rekening neemt.



Wat zijn jouw eerste ervaringen bij IREKS?

Dat we als 1 team samenwerken terwijl we elke dag alleen in onze regio werken. We krijgen de nodige ondersteuning, zowel op baktechnisch, administratief als marketingtechnisch vlak, vanuit de burelen in Zaventem. Zo kunnen we een complete en doeltreffende ondersteuning aan onze klanten/partners bieden. Wat ook goed is, is dat we zelf ook kunnen blijven bakken. Dit ofwel bij klanten, ofwel in ons eigen bakcentrum in Zaventem. Ik kijk er dan ook naar uit om binnenkort mijn opleiding gedurende 2 weken te mogen gaan vervolledigen in onze hoofdzetel in Kulmbach.

Welke moeilijkheden heb je al ondervonden als zijnde baktechnisch adviseur?

Voor de eerste keer binnen gaan bij de bakker was wat wennen, maar ik vind het vooral een manier om zelf te groeien. Mijn opleiding gedurende 2 volledige maanden in Zaventem was dan ook geen overbodige luxe. Door met veel collega's bakkers te spreken, leer je enorm veel bij. Zowel door hun manier van werken als door hun passie. Onze hoofdtak bij IREKS bestaat erin een langdurig partnerschap met de klant op te bouwen, waarbij een open en eerlijke communicatie van cruciaal belang zijn. Daarnaast fungeren wij ook als hulplijn indien er problemen zouden optreden of als men ideeën nodig heeft, wat niet altijd even makkelijk is. Maar ik hou van een uitdaging!

Wat zijn je hobby's buiten IREKS om?

Aangezien ik vroeg vertrek en 's avonds de nodige administratie afwerk, spendeer ik de weinige vrije tijd die ik heb met mijn gezin. Elk weekend thuis zijn met de kinderen is een grote luxe in onze "stiel". Daarnaast is er ook een gezonde interesse in voetbal.

Mis de promotie van de maand niet!

Bij aankoop van 6 x 25 kg

Synergie[®]
Original
of
Synergie[®]
Chia



**10 kg
DECOSYN**

Gratis!

Actie geldig van 16.11.2015 t.e.m. 18.12.2015.

Meer info via uw **baktechnisch adviseur!**

Klantenbezoek Kulmbach

Op 4-5-6 oktober nam IREKS Belgium heel wat geïnteresseerde bakkers mee naar het moederbedrijf te Kulmbach voor een boeiende rondleiding in de wereld van de graanindustrie. Zij kregen er het ganse proces, vanaf het binnenkomen van het graan over de kwaliteitscontrole en het productieproces tot de enorm geautomatiseerde dispatching, van naaldje tot draadje uitgelegd. Bij hun vertrek had IREKS absoluut geen geheimen meer voor hen. Bovendien was er, naast een boeiende en leerzame dag, uiteraard ook tijd voor de innerlijke mens, waar de magen 's avonds in een sfeervol kader werden gespijsd met heel wat lekkers uit de streek.



Broodway

Van zondag 27 september tot woensdag 30 september waren wij te vinden op BROODWAY. Het was een topeditie met 11.379 bezoekers. Wij vonden het alvast fijn u te mogen verwelkomen. Hopelijk heeft u ook kunnen genieten van één van onze lekkere boterhammen op onze drukbezochte stand!

Wenst u meer uitleg omtrent de boterhammen? Aarzel dan niet om contact op te nemen met uw **baktechnisch adviseur**.



IREKS GmbH, Lichtenfelser Str. 20, 95326 Kulmbach, GERMANY, Tel.: +49 9221 706-0, Fax: +49 9221 706-306, ireks@ireks.com, www.ireks.com
Voorzitter van de Raad van Bestuur Dr. Rainer Grimme | Managing Directors: Jürgen Brinkmann, Lutz Hager, Thomas Krupp, Robert Prause, Hans Albert Ruckdeschel, Stefan Soine
Hoofdkwartier: Kulmbach, Handelsregister Bayreuth HR B 86 | BTW nr. DE 132360421

[Klik hier](#) indien u niet langer de IREKS-newsletter wil ontvangen.