

irca

SINCE 1919

BAKERY

2024



Laboratorios I+D y Control de Calidad

115.00+

test y análisis efectuados cada año

Desarrollo de productos, tecnologías high-tech, plantas piloto y soluciones personalizadas.

Aseguramiento y control de calidad de materias primas, procesos y productos terminados.

Respeto al Medio Ambiente

INSTALACIONES FOTOVOLTAICAS Y USO DE FUENTES ECOLÓGICAS CERTIFICADAS



Energía Instalada

1.335,91 Kw



Reducción de Emisiones de CO2

-796.750 kg/año



Producidos en un Año

1.092.350 KWh

Certificaciones



Quiénes Somos

IRCA es una compañía que desde 1919 se dedica a la fabricación de productos alimentarios.

En el curso de los años, nuestro esfuerzo por la adecuación y ampliación de los centros productivos ha sido constante y, actualmente, en nuestros cuatro establecimientos productivos de Gallarate y Vergiate (con más de 50.000 m² de superficie), es producida una amplia gama de artículos destinados a la Pastelería, Panificación y Heladería.

Este continuo crecimiento nos ha permitido responder a las exigencias de un mercado en constante evolución, contando con el apoyo de un laboratorio I+D dotado con la última tecnología.

Además de haber incrementado significativamente nuestro posicionamiento en el territorio Italiano, IRCA también ha logrado llegar a importantes resultados exportando a más de 100 países.

400+
distribuidores

100+
países





Panificación y Bollería

Trazabilidad, variedad y control de materia prima.

Irca se preocupa por el bienestar de sus clientes, por lo que pone especial atención sobre la calidad de sus productos y las necesidades de los consumidores.

Tenemos productos sin gluten, sin GMO y de la más alta gama para satisfacer todas las necesidades en el ámbito de la panadería.

Bollería

Panettone y Larga Fermentación
Bollería

5
5

Panificación

Masas Madre y Mejorantes
Mixes de Panificación
Mixes de Panificación Saludable
Decoraciones de Panificación

7
7-9
10
10



Panettone

El perfecto mix de harinas y mejorantes para productos de bollería con procesos de fermentación largos y una extensa vida útil. Ideal para producción y elaboración de recetas tradicionales como panettone, roscón de reyes, colomba y pandoro entre otros.

Artículo	Packaging	Características
Panettone 10	10 kg - 1070071 	Base de harinas enriquecida con masa madre liofilizada para elaboración de productos de larga fermentación como el panettone y el pandoro
Dolce Forno	25 kg - 1070116 	Base de harinas enriquecida con masa madre liofilizada para elaboración de productos de larga fermentación como el panettone y el pandoro
Dolce Forno Maestro	20 kg - 1071001 	Base de harinas enriquecida con masa madre liofilizada para elaboración de productos de larga fermentación como el panettone y el pandoro. Sin aditivos ni emulsionantes; Clean label
Mandorglass Quick SP	10 kg - 1070624 	Preparado para glaseados de almendra para productos horneados

Bollería












Mixes de harinas y preparados para la elaboración de productos de bollería con procesos de fermentación estables así como con crecimiento y desarrollo homogéneo.

Artículo	Packaging	Tipo de Masa	Características
Irca Croissant	10 kg - 1070136 	hojaldrada	Preparado para cruasán, pain au chocolat y otras preparaciones de viennoiserie tipo francés
Cronut	10 kg - 1070651 	hojaldrada - fritura	Preparado para cruasán, crónut y otras preparaciones de viennoiserie tipo francés de fritura
Pandora Grande Sviluppo	25 kg - 1070070 	hojaldrada	Preparado para crúasanes dulces, danesas y viennoiserie dulce de tipo italiano
Pandora Grande Sviluppo Integrale	10 kg - 1070072 	hojaldrada	Preparado para crúasanes dulces, danesas y viennoiserie dulce integral de tipo italiano
Pandora Dolce	25 kg - 1070095 	hojaldrada - directa	Preparado listo para usar para crúasanes dulces, danesas y viennoiserie dulce de tipo italiano
Pandora ai Cereali	10 kg - 1070650 	hojaldrada	Preparado para crúasanes dulces, danesas y viennoiserie dulce a los cereales de tipo italiano
Pandora Salata	25 kg - 1070090 	hojaldrada	Preparado para crúasanes y viennoiserie salada
Cereal'eat Lievitati	10 kg - 1070807 	larga fermentación	Base para bollería de larga fermentación a los cereales
Bonny	10 kg - 1070093 	fritura	Preparado para buñuelos y masas fritas
Fribol	25 kg - 1070096 	fritura	Preparado para krapfen, berlinas, donuts y masas fritas
Krapfen Núcleo	10 kg - 1070086 	fritura	Núcleo (50%) para berlinas, donuts y masas fritas



Masas Madre y Mejorantes

Masas madre deshidratadas y mejorantes base emulgente o enzimática, ideales para incrementar la vida útil y la calidad de los productos de panificación.

Artículo	Packaging	Tipo	Características
Maltex	25 kg - 1090633 	extractos de malta	Preparado a base de extracto de malta y harina de malta, mejorando fermentación, crecimiento y crujiente.
Trial Thermotech	10 kg - 1090613 	mejorante emulgente	Mejorante en polvo a base de emulsionantes. Permite una fermentación estable y rápida. Perfecta para congelación.
Project	25 kg - 1090062 		Mejorante en polvo a base de emulsionantes. Permite una fermentación estable y rápida dando alveolos homogéneos.
York Evolution Saveur	25 kg - 1090603 	masa madre con enzimas	Mejorante a base de pasta ácida de fermentación natural que aporta mayor volumen, dorado y fragancia.
Naturpan Plus	25 kg - 1080088 		Mejorante a base de pasta ácida de fermentación natural que refuerza la malla glutínica y mejora la vida útil.
York Evolution	25 kg - 1090602 	mejorante enzimático	Mejorante natural a base de enzimas que garantiza mayor resistencia a los cambios de temperatura en fermentación
Fiordimadre	25 kg - 1080086 	masa madre	Pasta ácida de fermentación natural en polvo.
Levain'or	25 kg - 1080411 		Pasta ácida de fermentación natural en polvo.
Natur Activ	6 kg (6x1kg) 1090616 	masa madre activa	Masa madre natural activa en polvo.
Vis	10 kg - 1100065 	masa madre activa	Mejorante tecnológico que retiene la humedad en productos de horno
Frosty	10 kg - 1090041 	masa madre activa	Mejorante para productos de bollería que sufren congelación

Mixes de Panificación















Mixes de harinas mejoradas y preparados para panificación. Ideales para panificación diferencial con desarrollos y necesidades puntuales.

Artículo	Packaging	Características
Pane Antichi Cereali	10 kg - 1080467 	Preparado para pan con cereales y semillas de lino y mijo
Grancracker	10 kg - 1080121 	Mix de harinas mejoradas para elaboración de cracker y galletas de soda
Pane Cacao e Nocchiele	10 kg - 1080465 	Preparado para pan de cacao y avellanas
Ciabatta Núcleo 10%	10 kg - 1080096 	Núcleo al 10% para ciabatta
Curcubread	10 kg - 1070937 	Preparado para pan con harina de entera de khorasan y cúrcuma
Gran Zucca	10 kg - 1070076 	Preparado para pan de calabaza con harina de calabaza

Mixes de Panificación

Artículo	Packaging	Características
Gransoia - Small Grits	10 kg - 1080080 	Preparado para panes de soja con fibras pequeñas
Gran Soia - Medium Grits	10 kg - 1080083 	Preparado para panes de soja con fibras medias
Gransoia Núcleo 50%	10 kg - 1080401 	Núcleo al 150% para panes de soja con fibras medias
Granmais	10 kg - 1080120 	Mix de harinas mejoradas para la preparación de panes de maíz
Las Espigas	10 kg - 1080448 	Mix de harinas de trigo, espelta, sésamo y sémola de grano duro con levadura natural.
Pane & Latte 50%	10 kg - 1080418 	Núcleo al 50% con elevado contenido de leche en polvo para panes de leche
Pan de Espelta	10 kg - 1080406 	Mix de harinas mejoradas con sémola y granos de espelta integral.
Irca Pumpernickel 50%	10 kg - 1080420 	Núcleo al 50% para panes multicerales oscuros de miga compacta tipo alemán
Pan Árabe de Avena	10 kg - 1080078 	Mix de harinas mejoradas para pan árabe de avena
Pan Árabe de Avena Núcleo 20%	10 kg - 1080422 	Núcleo para preparación de pan árabe de avena
Pan Árabe	10 kg - 1080089 	Mix de harinas para panes de centeno
Pan de Sémola Plus	25 kg - 1070436 	Mix de harinas para preparación de panes de grano duro
Pan del Borgo	10 kg - 1070465 	Mix de harinas de sémola con avena, cebada, germen de trigo y enriquecido con leche.
Pat-dor	10 kg - 1080095 	Preparado para panes y focaccia con contenido de patata
Pat-dor easy	10 kg - 1070429 	Preparado para panes y focaccia con contenido de patata
Roll Burg	25 kg - 1080087 	Mix de harinas mejoradas para la elaboración de panes para hamburguesa y hot dog
Roll Burg 50%	25 kg - 1080090 	Núcleo al 50% para la elaboración de panes para hamburguesa y hot dog
Pokerpan	10 kg - 1080085 	Mix de harinas para panes de 5 cereales (centeno, trigo, avena, arroz y cebada)

Mixes de Panificación

Artículo	Packaging	Características
Pan Tartaruga	10 kg - 1070075 	Preparado para pan tortuga (con miga compacta) con copos de maíz y avena
Pan Tartaruga E	10 kg - 1080402 	Preparado para pan tortuga (con miga compacta) con avena, cebada, maíz y soja
Pan Tartaruga Núcleo 20%	10 kg - 1070531 	Núcleo al 20% para pan tortuga (con miga compacta) con avena, cebada, maíz y soja
Focaccia & Pizza	10 kg - 1080432 	Mix de harinas mejoradas para la elaboración de focaccia y pizza
Sfizio Crock	10 kg - 1080463 	Mix de harinas mejoradas para la elaboración de focaccia y pizza tipo romano
Gransegale	10 kg - 1080091 	Mix de harinas para panes de centeno
Gran Rústico	10 kg - 1080079 	Preparado para pan rústico con semillas de girasol y sésamo, copos de malta
Gran Rústico Núcleo 50%	10 kg - 1080082 	Núcleo al 50% para pan rústico con semillas de girasol y sésamo, copos de malta
Gran Rústico Núcleo 30%	10 kg - 1080092 	Núcleo al 30% para pan rústico con semillas de girasol y sésamo, copos de malta
Irca Tumminia	10 kg - 1080456 	Mix de harinas integrales de grano de trigo duro tumminia para pan
Gran Mediterráneo	25 kg - 1080190 	Preparado para panes mediterráneos y focaccia con alcaparras, olivas, romero, orégano, avena y lino
Pane Venere	10 kg - 1080460 	Mix de harinas para panes de arroz venus
Vitamais	20 kg - 1080409 	Preparado para pan a base de maíz inflado, semillas de girasol y aceite de oliva
Vitamais 50%	20 kg - 1080412 	Núcleo 50% para pan a base de maíz inflado, semillas de girasol y aceite de oliva
Vitamais Easy	10 kg - 1080451 	Preparado para pan a base de maíz inflado, semillas de girasol y aceite de oliva



Mixes de Panificación Saludable

Preparados para panificación rica en fibra y con características particulares diseñadas para el cuidado de una dieta saludable sea baja en carbohidratos, rica en proteínas y fibras o baja en índice glicémico.

Artículo	Packaging	Características
Multigrain Fit 50%	10 kg - 1080103 	Núcleo al 50% para elaboración de panes multicereales y multiseñillas
Amavita	10 kg - 1080449 	Preparado completo para pan con bajo contenido de carbohidratos y rico en proteína.
Cereal Plus 50%	10 kg - 1080102 	Núcleo al 50% para pan multicereales y multiseñillas (trigo, soja, centeno, maíz, avena, cebada, sésamo lino y mijo)
Chía & Quinoa Bread	10 kg - 1080453 	Preparado completo para pan con semillas de chía y quinoa
Amavita Easy	10 kg - 1080457 	Preparado completo para pan con bajo contenido de carbohidratos y rico en proteína
Korn Fit	10 kg - 1080428 	Preparado completo para pan integral con girasol, centeno, lino, maíz y cebada
Vitasan Bread	10 kg - 1080446 	Preparado completo para pan multicereales y multiseñillas con bajo índice glicémico

Decoraciones para Panificación

Decoraciones para panificación perfectamente diseñadas para los procesos a altas temperaturas en horno.

Artículo	Packaging	Características
Amavita Deco	10 kg - 1080452 	Mezcla de semillas (mijo, trigo sarraceno, soja, lino, quinoa y chía)
Decograin	10 kg - 1080447 	Mezcla de semillas de sésamo, girasol, lino y copos de farro
Sésamo Natural	10 kg - 1080425 	Sésamo natural
Sarraceno Deco	5 kg - 1080430 	Granillo de trigo sarraceno
Mais Deco	10 kg - 1080410 	Decoración de maíz para panificación





**Extraordinary
made simple.**

IRCA S.p.A.

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

IRCA Spagna Corp s.l

Pasaje De Mercè Rodoreda, 10, Local 1
Castelldefels (BCN) - España

www.irca.eu

