

Goûtez la céréale Kamut[®], goûtez la différence !

Le blé Kamut[®], de culture exclusivement biologique, est un ancêtre du blé dur moderne, dont l'intégrité génétique a été préservée. Seules les récoltes qui répondent aux critères de qualités définies dans le cahier des charges de la marque, sont vendues sous l'appellation « Kamut[®] ». Les agriculteurs reçoivent un prix équitable et stable. Le mot « Kamut[®] » n'est pas le nom d'une nouvelle espèce de céréale ni celui d'une variété sélectionnée, il représente le nom de la marque déposée qui signifie « blé » en égyptien ancien.

Délicieux, léger et nourrissant:

Une saveur douce à l'arôme qui rappelle la noisette. Se digère facilement. Riche en protéines et minéraux (sélénium, zinc, magnésium). Le sélénium est un oligo-élément réputé pour ses qualités anti-oxydantes.

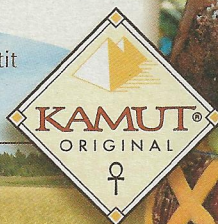
Hypoallergénique:

Une solution pour de nombreuses personnes sensibles au blé moderne. Contient du gluten, il n'est pas recommandé aux personnes qui souffrent de la maladie cœliaque.

Grande diversité:

Farine, pains, pizza, crêpes, biscuits, cakes, snacks, pâtes, boulgour, couscous, mueslis, flocons, grains soufflés, potages, salades, desserts, boisson, sirop et jus de jeunes pousses.

La marque Kamut, un label de qualité, garantit aux consommateurs les caractéristiques originelles de ce blé ancien.



KAMUT[®]

Le blé ancien pour la vie moderne

www.kamut.com
nele.callebert@kamut.com

