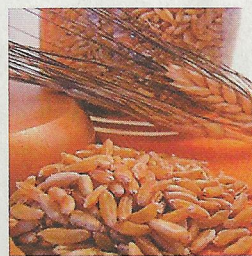


# La céréale **KAMUT**<sup>®</sup>

## Le blé ancien pour la vie moderne

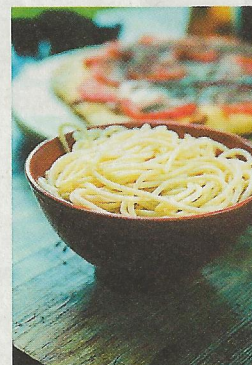


Le blé **Kamut**<sup>®</sup> de culture **exclusivement biologique**, est un ancêtre du blé dur moderne, dont l'intégrité génétique a été préservée. Les agriculteurs respectent des **rotations de cultures** et reçoivent un prix **équitable et stable**. Seules les récoltes qui répondent aux critères de haute qualité définis dans le cahier des charges de la marque, sont vendues sous l'appellation « Kamut<sup>®</sup> ». Le mot « Kamut » représente le nom de la marque déposée qui signifie « blé » en égyptien ancien (et n'est pas le nom d'une nouvelle espèce de céréale ni celui d'une variété sélectionnée). La céréale appartient à l'espèce « Triticum turgidum ssp. Turanicum ». La marque est un **label de haute qualité** et garantit aux consommateurs les caractéristiques originelles de ce blé ancien.



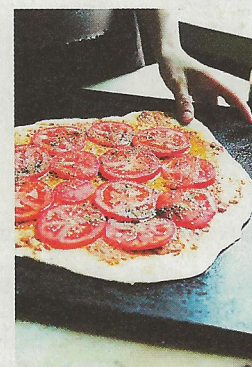
### **Délicieux, léger et nourrissant**

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.



### **Idéal pour**

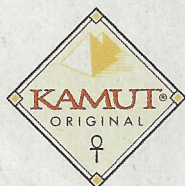
Farine, pains, pâtes, pizza, crêpes, biscuits, cakes, en-cas, boulgour, couscous, mueslis, flocons, grains soufflés, potages, salades, desserts, boissons, sirop et jus de jeunes pousses.



### **Hypoallergénique**

La majorité des personnes qui présentent des réactions allergiques aux blés modernes, disent bien supporter les produits Kamut<sup>®</sup>. Une **étude de l'IFAA aux USA**, comparant les réactions allergéniques au blé Kamut<sup>®</sup> par rapport à celles déclenchées par le blé moderne, conclut que "pour la plupart des personnes **allergiques au blé**, les produits Kamut<sup>®</sup> peuvent être une **excellente alternative** au blé moderne".

Nous informons les consommateurs **intolérants au gluten** (maladie cœliaque) que le blé Kamut<sup>®</sup> contient du **gluten différent, plus digeste** et mieux supporté par le corps humain.



[nele.callebert@kamut.com](mailto:nele.callebert@kamut.com)

+33 6 64 87 72 92

[www.kamut.com](http://www.kamut.com)

