

Le blé ancien pour la vie moderne

Le blé Kamut® 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® ». 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, blé Khorasan ». La marque est un **label de haute qualité** et garantit aux consommateurs les caractéristiques originelles de ce blé ancien.



Délicieux, léger et nourrissant

Une **savueur 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®. Une **étude de l'IFAA** aux USA, comparant les réactions allergéniques au blé Kamut® par rapport à celles déclenchées par le blé moderne, conclut que "pour la plupart des personnes **allergiques au blé**, les produits Kamut® peuvent être une **excellente alternative** au blé moderne".

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

callebert@kamut.com
+33 6 64 87 72 92
www.kamut.com

