



**KAMUT®**  
BRAND KHORASAN WHEAT



## **Biocop se adhiere a la cadena de la marca bio KAMUT® y presenta su nuevo pan de molde blando en Biocultura Barcelona.**

*Abril 2015* – La empresa del sector bio **Biocop** la cual desde 1975 comercializa y distribuye productos rigurosamente biológicos y naturales para la alimentación, ha decidido adherirse a la cadena bio **de la marca de calidad KAMUT®** y **lanza al mercado su nuevo producto de pan de molde blando hecho a base de harina de trigo khorasan KAMUT®**. Los consumidores tendrán la oportunidad de degustar las particularidades de este producto en la Feria Biocultura de Barcelona a través de una charla interactiva guiada por la Drta. M<sup>a</sup> Dolores Raigón.

KAMUT® es la marca que garantiza altos estándares de calidad en biológico de la antigua variedad del trigo khorasan, reintroducido hace más de 25 años por la empresa Kamut International.

El pan de molde blando de trigo khorasan KAMUT® blanco Biocop es un **producto garantizado** pues cumple los requisitos que exige el acuerdo de licencia gratuita pero rigurosa de la **marca KAMUT®**. Esta es la garantía **en etiqueta** para el consumidor que está comprando un producto hecho a base de trigo khorasan KAMUT® **siempre biológico, nunca cruzado ni hibridado y de alta calidad**, porque es resultado de un proyecto en cadena controlado por un severo protocolo de calidad, en el que los productores deben respetar directrices específicas.

Como resultado de esta ausencia de hibridación ni cruce, **el trigo khorasan KAMUT®** y por lo tanto, los productos hechos a base de él como el pan de molde blando, aporta interesantes y únicos beneficios nutricionales en las personas así como, los **efectos antioxidantes y antiinflamatorios** demostrados científicamente.

El **pan de molde blando de trigo khorasan KAMUT® Biocop** es tierno, fresco y sabroso. Se presenta cortado en prácticas rebanadas, listo para consumir y llevar a cualquier parte como desayuno en deliciosas tostadas o para apetitosos sándwiches para la merienda. También para preparar tus mejores recetas, como base para gratinar, tartas saladas, cupcakes, preparación de un primer plato en frío, postres, etc. y va envasado en prácticas bolsas de 400 gramos con clip de cierre para su máxima conservación.

En **Biocultura Barcelona (Palau Sant Jordi) el 10 de Mayo a las 12:00 en la sala 8**, tendrá la oportunidad de participar en una **jornada interactiva sobre alimentos y consumo ecológico** a cargo de la Drta. Dolores Raigón degustando y conociendo las particularidades del producto y su materia prima, el trigo khorasan KAMUT®.

La Drta M<sup>a</sup> Dolores Raigón es Ingeniera agrónoma por la Universidad de Valencia. Catedrática de la escuela universitaria de la politécnica de Valencia y profesora de la escuela técnica de medio rural y Enología de la misma Universidad. Presidenta de SEAE. Se celebrará también un concurso de lote de producto bio entre los participantes.

### **La misión de Kamut International**

*Promover la agricultura biológica y apoyar a los agricultores biológicos, para aumentar la diversidad de los cultivos y las dietas, y para proteger el legado de un antiguo y exquisito trigo de alta calidad en beneficio de ésta y de futuras generaciones.*

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