

LLEGA LA LECHE DE TRIGO KHORASAN KAMUT®

En caso de sufrir intolerancia a la lactosa, sufrir acidez o mala digestibilidad después de haber consumido leche de vaca o simplemente excluir de la dieta la leche animal por decisión ética, una alternativa completa y biológica es la leche de trigo khorasan Kamut®. Se trata de una bebida vegetal biológica elaborada a partir de agua, grano de trigo khorasan Kamut® y aceite de semillas de girasol. Es naturalmente dulce, no hay azúcar añadido. El sabor depende de la dulzura natural de este trigo que recuerda un poco al aroma de la avellana.

Una de las grandes ventajas de esta bebida es la digestibilidad típica de este trigo nunca tratado ni híbrido, producido bajo la marca Kamut®, que unido con sus beneficios nutricionales demostrados científicamente... se posiciona como una de las alternativas más completas en cuanto a las leches vegetales se refiere.

Este trigo khorasan, desde el cual se extrae la bebida, evidencia características que conllevan beneficios nutricionales y funcionales para el bien-

estar de las personas: un mayor contenido de proteínas (hasta el 18%), de sales minerales (particularmente selenio), un alto contenido de lípidos que lo hacen un cereal muy energético, una mayor tolerabilidad y digestibilidad y sobre todo una menor irritabilidad de los intestinos durante la digestión, factor muy importante para personas sensibles a la lactosa. La leche de trigo khorasan es el sustituto perfecto tanto por sabor como por salud para los deportistas y también para mujeres embarazadas que necesitan alimentos digestivos y nutritivos.

REDUCCIÓN DE COLESTEROL

Además, el consumo de los productos hechos a base de trigo khorasan kamut destaca, a nivel metabólico, una reducción significativa en el colesterol total y la glicemia, principales factores de riesgo cardiovascular, gracias a una mejora en la capacidad antioxidante y una disminución de los parámetros inflamatorios.

Hay una gran oferta en el actual mercado de productos "bio" de bebidas de trigo khorasan Kamut®: sabor na-

tural, con cacao y con bayas de Goji. Los productos de trigo khorasan Kamut® se pueden encontrar tanto en herbolarios, como supermercados de

alimentación ecológica como en secciones bio de grandes superficies.

Redacción



Dos leches de dos marcas distintas elaboradas las dos a base de trigo khorasan kamut

ACLARANDO COSAS MARCA REGISTRADA

Kamut® es el nombre de la marca registrada de cultivo biológico utilizada para distinguir una específica y antigua variedad de trigo garantizando determinadas características. El objetivo de esta marca es "certificar" la antigua y pura variedad de trigo khorasan cultivada según el método de agricultura biológica nunca hibridado ni cruzado y con altos estándares cualitativos derivados de exhaustivos controles de calidad en toda la cadena de producción. Las propias características de este tipo de trigo sumado a las características de los terrenos donde se produce y con el método de agricultura biológica que Kamut International utiliza... hace posible que los beneficios del trigo khorasan Kamut® para la salud sean evidentes a corto, medio y largo plazo.

Para obtener más información, visite www.kamut.com

LECHES VEGETALES ALTERNATIVAS A LA LECHE DE VACA

Cada vez son más las personas que se desvinculan de lo que ha sido, hasta hace poco, una constante en la alimentación del ciudadano medio occidental: la leche de vaca. Cuando estás en un bar, ves pedir a todo tipo de personas que, al "cortao", le pongan leche de soja, de avena, etc. La producción masiva de leche de vaca tiene muchas consecuencias negativas de carácter medioambiental. Y también para la salud del consumidor. Por no hablar de los derechos de esas vacas confinadas en "fábricas de producción láctea". Pero no olvidemos también que, además de las ya citadas, existen otras leches vegetales igualmente sabrosas, sanas y recomendables, sobre todo cuando proceden de la producción ecológica: la inolvidable horchata, por ejemplo, que se puede tomar también más allá de las terrazas de verano; la leche de almendra; la leche de arroz... Para gustos... colores...

¿LE INTERESA LA ENERGÍA SOLAR?



CENTRO DE ESTUDIOS DE LA ENERGÍA SOLAR
SOLAR ENERGY TRAINING CENTRE
Asociado a Solar Energy International

- Primer Centro Internacional en formación de especialistas en Energía Solar.
- Certificación Internacional ISO 9001.
- Bibliografía técnica y software profesional.
- Completo programa de formación a distancia para la obtención del Diploma de:

PROYECTISTA INSTALADOR DE ENERGÍA SOLAR



CENSOLAR, Parque Industrial PISA • C/ Comercio, 12 • 41927 Mairena del Aljarafe, Sevilla (ESPAÑA)
© 954 186 200 FAX: 954 186 111 Email: censolar@censolar.edu
www.censolar.edu