

# Salud Total

Revista de Actualidad Salud y Belleza

**Trigo khorasan KAMUT® Un cereal antiguo para la vida moderna**

**Trigo puro cultivado con agricultura biológica y con altos beneficios nutricionales**

¿Qué es el **trigo khorasan KAMUT®**? ¿Qué beneficios tiene? ¿Cómo se puede cocinar? ¿De dónde proviene?

KAMUT® es el nombre de la **marca registrada** utilizada para diferenciar y comercializar una **específica y antigua variedad de trigo**, de nombre genérico trigo khorasan, un trigo puro, cultivado según el método de la **agricultura biológica**, sin ningún tipo de hibridación ni mezclas y con altos estándares de calidad.

Este cereal milenario tiene grandes **beneficios nutricionales y funcionales** para el bienestar de las personas, gracias a las características del trigo y las características de los terrenos donde se cultiva con el método de agricultura biológica que Kamut Internacional utiliza. La marca KAMUT® solo se puede utilizar en los productos elaborados a partir de trigo khorasan KAMUT® provenientes de las empresas que respetan las normas de elaboración y garantizan los estándares de calidad establecidos por Kamut International.

El trigo khorasan KAMUT® tiene que cumplir las siguientes características:

- Ser la antigua variedad de trigo khorasan
- Ser cultivado sólo como cereal biológico certificado
- Tener un contenido de proteínas entre el 12 y el 18%
- Estar incontaminado por variedades modernas de trigo en un 99%
- Estar libre de enfermedades en un 98%
- Contener entre 400 y 1000 ppb de selenio
- No ser utilizado en productos cuyo nombre puede ser mal interpretado o mal entendido con respecto a las cantidades porcentuales
- No estar mezclado con trigo moderno en la producción de pasta

## ORÍGENES E HISTORIA

El trigo khorasan KAMUT® es un antiguo pariente del trigo duro moderno, originario de la fértil región mediorienta entre Egipto y la valle de los ríos Tigris y Éufrates. Cuenta la leyenda que el trigo khorasan fue descubierto dentro de una tumba egipcia... lo cierto es que en 1949, un aviador estadounidense recuperó este cereal milenario, probablemente comprado a un vendedor ambulante en El Cairo.

Bob Quinn, presidente de Kamut International y Kamut Enterprises of Europe es uno de los pioneros más activos de la agricultura biológica y sostenible, vio por primera vez este tipo de trigo en 1964. En 1977 le pidió a su padre Mack Quinn que le consiguiera un poco. Juntos empezaron a cultivarlo en su granja biológica en Estados Unidos. En 1988 eligieron el término “Kamut”, cuyo antiguo significado, según los egipcólogos, era “trigo”. Cultivado exclusivamente de manera biológica, ni hibridizado ni genéticamente modificado, el trigo khorasan KAMUT® es apreciado por su gran

versatilidad y por su inconfundible sabor dulce y cremoso. Es una óptima alternativa al trigo común con altos valores nutricionales, que se cultiva y comercializa de manera ética y de acuerdo con elevados estándares de calidad.

El trigo khorasan KAMUT® se cultiva actualmente en Grandes Planicies de América del Norte. Esta variedad prefiere los terrenos secos y es sensible a la humedad. El trigo antiguo requiere pocos nutrientes. En particular, la agricultura biológica proporciona suficiente nitrógeno, fósforo y potasio, ya que se pueden utilizar fuentes naturales de nutrientes tales como los fertilizantes de origen animal y vegetal.

Hasta la fecha, después de varios intentos de cultivación en Europa, Kamut Internacional no ha sido capaz de identificar un área fuera de las ya existentes que pudiera representar una buena alternativa para el cultivo. Actualmente el trigo khorasan KAMUT® se cultiva sólo en América del Norte y Canadá.

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

El antiguo trigo khorasan KAMUT<sup>®</sup>, cultivado mediante agricultura biológica tiene numerosos beneficios nutricionales y funcionales. En comparación con el trigo moderno, tiene un **mayor contenido de proteínas y minerales, especialmente selenio, zinc y magnesio.**

Selenio en abundancia, un mineral con notables propiedades antioxidantes y alto contenido en lípidos, que producen más energía para el cuerpo que los carbohidratos, el trigo khorasan KAMUT® es un cereal con mucha energía muy recomendado para los deportistas.

El cereal contiene gluten y no es indicado para los celíacos, pero ofrece una mayor tolerabilidad y digestibilidad y una menor irritabilidad de los intestinos durante la digestión.

## ¿CÓMO SE COCINA?

El trigo khorasan KAMUT® se puede encontrar en una gran variedad de productos: harina, pan, pasta, cereales, pizza, galletas, tortitas, bebidas... además de un sinfín de recetas para hacer desde barritas energéticas, panes y platos como pasta, hamburguesas, ensaladas, sopas y unos deliciosos postres.

▼ Publicidad

**GARMIN.**

**Controla tu frecuencia  
cardíaca mientras**


▼ Publicidad



ANA MARIA  
LAJUSTICIA  
**Colágeno con magnesio**

Colágeno con magnesio  
Colágeno con magnesio  
Colágeno con magnesio  
Colágeno con magnesio

▼ Publicidad



▼ Publicidad

**DIET LASH**  
medica

**¿Necesitas perder peso?**

**- 10% DTO EN TU TRATAMIENTO**

**Llámanos: T. 93 590 35 63**

▼ Publicidad

**Instituto Integral  
de Belleza**

Tel. 91 4126497



▼ Publicidad



**Singrip PH**  
Acerola + propolis + echinacea + miel

**ayuda al sistema inmunitario**

complemento alimenticio  
40 comprimidos / 1 al día



Pharmicono S.L.

▼ Publicidad



FLORASE 3000  
colerretic-meceno

Eficaz por naturaleza

www.florase.es

Santiveri

▼ Publicidad

The logo for 'acofar vital' is displayed on a dark brown rounded rectangle. The word 'acofar' is in a white, lowercase, sans-serif font, and 'vital' is in a white, lowercase, sans-serif font, positioned directly below 'acofar'. The background of the entire slide is a yellow honeycomb pattern.

▼ Publicidad

Cuida tu piel  
y articulaciones  
con colágeno  
hidrolizado

colágeno  
& magnesio

BEAUTY

MEN & WOMEN

▼ Publicidad

WE CARE  
**Schär**  
El número 1 en  
Europa en productos  
sin gluten.

▼ Publicidad

**22, 23 y 24 de abril**  
**Feria de Madrid**  
25ª edición

