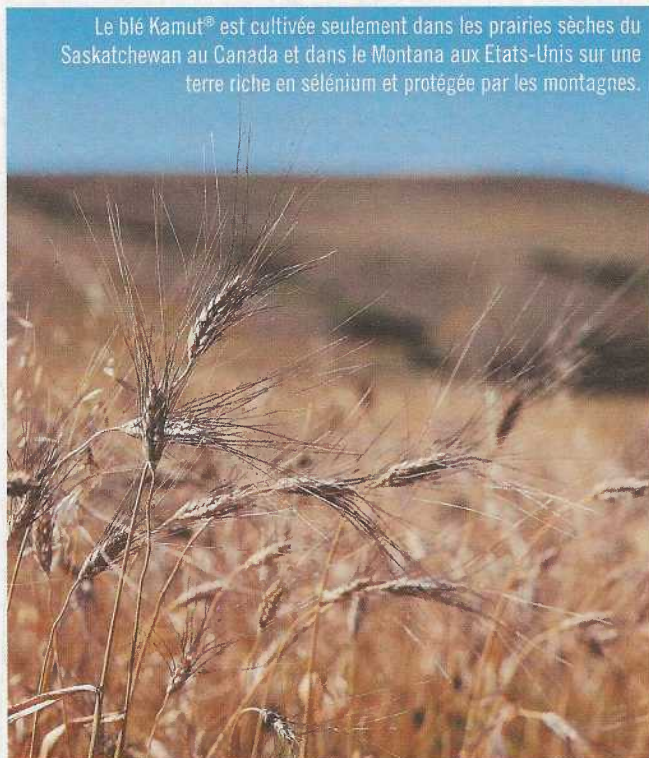


KAMUT® KHORASAN:

LE BLÉ ANCIEN POUR LA VIE MODERNE

Le blé Kamut® est cultivée seulement dans les prairies sèches du Saskatchewan au Canada et dans le Montana aux Etats-Unis sur une terre riche en sélénium et protégée par les montagnes.



Avec sa saveur douce et naturelle et son arôme de noisette, le blé khorasan Kamut®, de culture exclusivement bio, jamais modifié génétiquement, est apprécié pour ses valeurs nutritionnelles et sa grande polyvalence d'utilisation. Relancé alors qu'il allait disparaître, il est aujourd'hui protégé par une marque déposée qui assure de vraies garanties aux consommateurs

Osez la différence

Avec un goût unique et une grande digestibilité, le blé Kamut® est la céréale idéale pour préparer une multitude de plats, qu'il s'agisse de repas riches ou d'en-cas rapides. Elle est parfaite en cuisine traditionnelle et gastronomique. Elle convient aux personnes très actives, aux enfants en pleine croissance et aux athlètes qui recherchent des mets énergétiques, sains et équilibrés. Grâce à son goût très doux, elle se prête facilement à la préparation de mets plutôt sucrés sans qu'il soit besoin parfois d'ajouter du sucre.

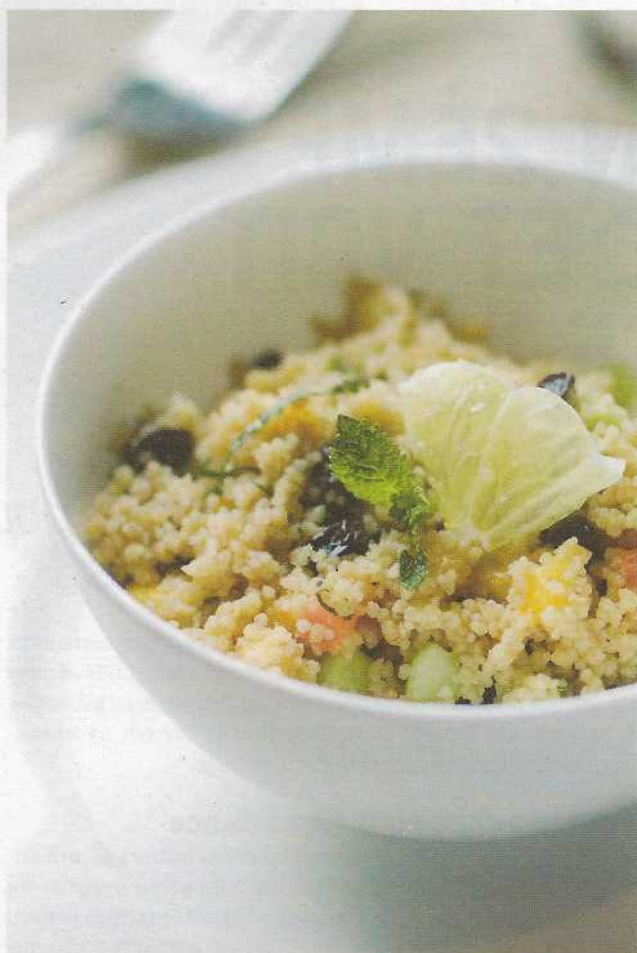
Au delà de la farine, qui est l'ingrédient de base de pains, crêpes, biscuits, cakes, la céréale Kamut® est idéale pour des en-cas, céréales et mueslis pour petits déjeuners, pâtes, boulgour, couscous, pizzas, gâteaux apéritifs, et plus surprenant encore : sirop, boisson, jus de jeunes pousses, etc.

Sauvegardé de justesse

Ancêtre du blé moderne, le blé khorasan trouve son origine au Croissant Fertile, un territoire qui s'étend de l'Egypte aux vallées du Tigre et de l'Euphrate, en passant par la Palestine.

Après la seconde guerre mondiale, cette céréale avait pour ainsi dire été rayée de la carte jusqu'à ce que Bob Quinn, ingénieur agronome et biochimiste, s'y intéresse et découvre sa valeur nutritionnelle exceptionnelle.

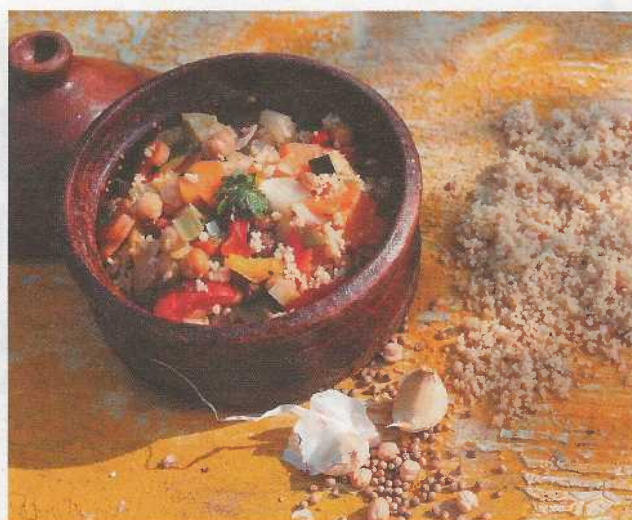
Très sensible à l'humidité, jusqu'à lors, elle est cultivée seulement dans les prairies sèches du Saskatchewan au Canada et dans le Montana aux Etats-Unis sur une terre riche en sélénium et protégée par les montagnes. Toutes les conditions y sont réunies pour garantir la qualité de la marque Kamut®. Les agriculteurs reçoivent une rémunération équitable, stable et qui tient compte du faible rendement, dans un souci d'assurer la rentabilité de leur activité. Car l'objectif recherché n'est pas le rendement mais bien la qualité. Actuellement, des essais de culture sont conduits dans des pays proches de l'Europe et qui présentent les conditions culturelles et climatiques adaptées.



Une valeur nutritionnelle très intéressante

D'un point de vue nutritionnel, ce blé ancien a beaucoup d'intérêt. Il apporte plus d'énergie que le blé ordinaire et contient 20 à 40% de protéines en plus, davantage de lipides, d'acides aminés essentiels (+65%), de vitamines et de minéraux, notamment zinc, magnésium, vitamine E (+ 30%) et sélénium, un oligo-élément réputé pour ses qualités antioxydantes.

Cette céréale est une excellente alternative au blé moderne. Plus encore, une étude américaine de l'IFAA (International Food Allergy Association) a montré que 70% des personnes sensibles au blé supportent les produits khorasan Kamut®.



4 projets de recherche sont en cours concernant :

1. La sensibilité alimentaire
2. La capacité antioxydante
3. La qualité des fibres alimentaires
4. L'empreinte génétique

Une marque déposée Kamut® : la garantie d'une haute qualité

En 1990, Kamut International a déposé le mot « Kamut » afin de protéger et préserver les qualités exceptionnelles de cette céréale ancienne, et pour que tous ceux qui s'intéressent à la nourriture saine et de haute qualité puissent en profiter. La marque Kamut® est un label de qualité et garantit aux consommateurs les caractéristiques originelles de ce blé ancien. Le mot « Kamut » signifie tout simplement « blé » en égyptien ancien.

Des critères de haute qualité pour la culture de la céréale ainsi que pour la fabrication de produits khorasan Kamut® ont été fixés. La philosophie de l'entreprise est de préserver la pureté, l'unicité et l'authenticité de cette céréale exceptionnelle en respectant les ressources humaines et environnementales.

LA CÉRÉALE DE MARQUE KAMUT®

- doit être issue de semences originales de blé khorasan Kamut®.
- doit être cultivée uniquement comme produit certifié biologique.
- doit avoir un taux de protéines situé entre 12 et 18%.
- doit être dépourvue à 99 % de contamination par des variétés de blé moderne.
- doit être dépourvue à 98 % de tout signe de maladie.
- doit contenir entre 400 et 1000 ppm de Sélénium.
- ne sera pas mélangée avec un blé moderne dans la fabrication des pâtes.
- ne sera pas utilisée dans les produits avec un emballage trompeur par apport au contenu.