

BENEFICIOS NUTRICIONALES DEL TRIGO KHORASAN KAMUT

>> MARTES, 11 DE MARZO DE 2014

Hotel	Price (From)	Action
Sunotel Club Central	72,42 €	Book now
Avenida Palace	130,29 €	Book now
Hotel Catalonia Plaza Catalua	114,42 €	Book now

Características y ventajas del trigo khorasan KAMUT®:
beneficios nutricionales y versatilidad en la cocina de este antiguo cereal de agricultura biológica.

Abundantes proteínas y sales minerales, alto poder energético, una mayor digestibilidad y su gran versatilidad gastronómica son las particularidades de este antiguo trigo que le hace protagonista de multitud de ricas y originales recetas adaptas a cada estación.



Trigo Kamut

Madrid, 11 Febrero 2014 – De nombre famoso y cada vez más difundido en España. ¿Qué es exactamente el trigo khorasan KAMUT®? ¿Cuáles son las características que lo hacen ser tan apreciado por tantos consumidores? ¿De cuántas formas diferentes es posible cocinarlo?

AdWords per i video

youtube.com/Google/Ads

Le aziende possono utilizzare video per incrementare le vendite online

CONTACTO

[bloggrupolm\(a\)yahoo.es](mailto:bloggrupolm(a)yahoo.es)

BUSCADOR

Dietas Sanas

[Página principal](#)

DIETAS SANAS

BARRITAS Y BATIDOS **DIETA 1500 CALORIAS** DIETA DE LA CASA DIETA JUEVES DIETA MEDITERRÁNEA DIETA MIÉRCOLES **DIETA SEMANAL** DIETAS RÁPIDAS MENÚ DIARIO CON POCAS CALORÍAS

SEGUIR POR EMAIL:

BELLEZA Y JUVENTUD

ALIMENTOS ADELGAZANTES
 ANTIDIARREICO
 BEBIDAS SANAS
 CONSEJOS DIETA SANA
 CURACIÓN LESIONES
 INFUSIONES O TÉ DE HIERBAS
 PRESENTACIÓN SLIDESHARE
 PROPIEDADES ALIMENTOS

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.

KAMUT®, de hecho, significa garantía de **alta calidad en biológico** de un antiguo cereal redescubierto y reintroducido en el mercado y en las dietas por la empresa Kamut International.

Comparado con el trigo moderno, este cereal evidencia características demostradas científicamente que conllevan beneficios nutricionales y funcionales para el bienestar de las personas: **un mayor contenido de proteínas** (fino al 18%), de **sales minerales** (particularmente selenio), un **alto contenido de lípidos** que lo hacen un cereal muy energético, una mayor tolerabilidad y digestibilidad y una menor irritabilidad de los intestinos durante la digestión.

Del trigo khorasan KAMUT® se obtienen productos (de venta en supermercados ecológicos o secciones bio de grandes superficies) como pan, galletas, pasta, pizza, leche, cerveza o seitán entre otros, pero esto no quita la posibilidad de poder disfrutar de la gran versatilidad de este cereal en nuestras propias cocinas, adapto a diversas formas de preparación que van desde la pasta, el pan y la pizza, productos que llevan levadura para postres, e insólitos segundos platos como cous cous, granos de trigo en ensalada.

[Ver Recetas de Cocina con Trigo Kamut](#)

Copyright © Kamut

RED BLOGS "GRUPO LM"

Like 4 Tweet 1

Quizás también le interese:



RECETA DE POSTRES CON TRIGO KAMUT: HELADO DE VAINILLA



ENSALADA DE GRANO KAMUT CON PULPO AL GREEK STYLE



RAVIOLI CON RICOTTA Y ESPÁRRAGOS A LA NARANJA



PROPIEDADES DEL JAMÓN SERRANO. BENEFICIOS DEL SODIO O LA ...



LOS GRANDES BENEFICIOS DEL YOGUR

Linkwithin

Publicado por Red de Blogs "GRUPO LM" en 14:56

Etiquetas: DIETAS SANAS, TRIGO KAMUT

o comentarios:

[Publicar un comentario en la entrada](#)

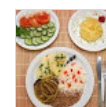
Publicar un comentario en la entrada

SUPLEMENTOS VITAMÍNICOS
TRIGO KAMUT
VITAMINAS
¿POR QUÉ SE ENGORDA?

RECETAS CASERAS

- CALDOS BASE
- COMIDA INTERNACIONAL
- CREMAS Y CALDOS
- RECETA PARA EL ESTÓMAGO
- RECETAS CON TRIGO KAMUT
- RECETAS DE ARROZ
- RECETAS DE ENSALADAS
- RECETAS DE JAMÓN
- RECETAS DE PASTA
- RECETAS DE PATATAS
- RECETAS DE PESCADO
- RECETAS DE POSTRES
- RECETAS DE TORTILLAS
- RECETAS DE VERDURAS
- RECETAS PARA ENGORDAR

TOP 7



DIETA SANA Y NATURAL DE LA CASA FÁCIL Y ECONÓMICA



COMO HACER UNA DIETA SANA, FÁCIL Y SEGURA



DIETAS SANAS: ALIMENTOS QUE AYUDAN A ADELGAZAR MUY SANOS Y NUTRITIVOS



DIETAS SANAS SEMANAL. DIETA PARA EL LUNES



CALDO PARA DESINFLAR LA BARRIGA Y DEPURARLA



CONSEJOS Y PROPIEDADES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS

¿QUÉ ES LA VITAMINA D?

DESTACADOS GRUPO LM

RECETAS DE POSTRES
TARTA DE CHOCOLATE CON FRESAS CASERAS.
RECETA DE POSTRE CASERO