



Het oude graan voor een modern leven

KAMUT® – merk khorasan tarwe is een authentiek oergraan, exclusief biologisch en werd nooit genetisch gewijzigd. Het graan wordt gewaardeerd voor zijn natuurlijk zoete en nootachtige smaak, zijn hoge voedingswaarde, zijn lichte verteerbaarheid en zijn grote veelzijdigheid.



KAMUT® khorasan tarwe

De naam van de tarwesoort is khorasan. Kamut Enterprises of Europe (KEE) gebruikt het KAMUT® handelsmerk om de uitzonderlijke kenmerken van de oude khorasan tarwe te beschermen en om de consument kwaliteit te garanderen. Het woord *kamut* betekent *tarwe* in de oude Egyptische taal en is geen naam van een graan of voedingsproduct. KEE is eigenaar van het merk KAMUT®, maar niet van de khorasan tarwe.

Herkomst en herontdekking

De khorasan tarwe is afkomstig uit Mesopotamië, gelegen in de Vruchtbare Sikkkel, een gebied in het Midden-Oosten dat zich uitstrekt van Egypte tot de valleien van de Tigris en de Eufraat. Na de Tweede Wereldoorlog werd deze tarwesoort vrijwel niet meer verbouwd. Tot Bob Quinn, een biologische landbouwer en onderzoekswetenschapper, er zich voor

ging interesseren en de uitzonderlijke voedingswaarden ervan ontdekte.

Landbouwers en kwaliteitscriteria

Om de landbouwers een rendabele activiteit te garanderen, krijgen ze een gunstige en vaste prijs als vergoeding voor de kleinere opbrengst, want de opbrengst is lager dan die van moderne tarwe. Ze respecteren 7 kwaliteitscriteria en ontvangen

ook technische bijstand. Hoe dan ook, de belangrijkste doelstelling van het project is niet de opbrengst, maar wel de kwaliteit.

Voedingswaarde

KAMUT® khorasan tarwe levert meer energie dan gewone tarwe en bevat meer eiwitten, essentiële aminozuren, vitamines en mineralen als zink, magnesium, vitamine E en vooral selenium, een sporelement dat bekend staat om zijn antioxidante eigenschappen. Door het hoger percentage aan lipiden – die meer energie in het lichaam produceren dan koolhydraten – kan KAMUT® khorasan tarwe worden beschreven als tarwe met een hoge energetische waarde. Voor atleten, mensen met een drukke agenda, opgroeiende kinderen of gewoon voor iedereen die op zoek is naar hoogenergetisch voedsel zal deze tarwe een waardevolle aanvulling zijn.

Verteerbaarheid

De tarwe werd nooit genetisch gemanipuleerd en bevat lichter verteerbare gluten. Het is een uitstekend alternatief voor moderne tarwe. Uit een studie van de IFAA (International Food Allergy Association) in de USA blijkt dat 70% van de testpersonen (die niet aan coeliakie leden maar wel gevoelig waren voor moderne tarwe) geen problemen hadden met het eten van KAMUT® khorasan pro-

ducten. Bij personen met het prikkelbaar-darmsyndroom (PDS) (ook de Engelse benaming *Irritable Bowel Syndrome* wordt vaak gebruikt) werd ook een positief effect vastgesteld bij een dieet met halfvorkoren oude KAMUT® khorasan tarwe ten opzichte van een voedingspatroon met producten uit halfvorkoren moderne tarwe. Bij het eten van deze tarweproducten nam de ernst van de PDS-symptomen bij de patiënten significant af, zoals intensiteit en frequentie van buikpijn, opgezette buik, vermoeidheid en algemene levenskwaliteit. Het volledig gesponsord onderzoeksprogramma kan je raadplegen op www.kamut.com.

Proef het verschil

Door zijn unieke smaak en gemakkelijke verteerbaarheid is KAMUT® khorasan tarwe de ideale graansoort voor tal van verschillende bereidingen, gaande van een snelle hap tot een volledige maaltijd. De zachte smaak van deze graansoort elimineert daarenboven de behoefte aan extra suikers in de producten.

Naast bloem, het basisingrediënt van brood, pannenkoeken, koekjes en cake, is KAMUT® khorasan tarwe ook ideaal voor snacks, ontbijtgranen en muesli, pasta, bulgur, couscous, pizza, aperitiefhapjes en – verrassend genoeg – siroop, dranken, kweekgrassap, enz.

Verkooppunten

KAMUT® khorasan producten in consumentenverpakkingen zijn verkrijgbaar in de meeste biologische winkels en bakkerijen in Europa. Alle beschikbare KAMUT® khorasan producten vervaardigd in je streek vind je terug via www.kamut.com. Bij *Producten* kies je *Zoek product*. Dan selecteer je je land en dan kan je een product kiezen: je ziet dan meteen waar je het kan kopen.

Contact

Kamut Enterprises of Europe
Nele Callebert
Regional Director
France-Benelux-UK-Ireland
nele.callebert@kamut.com
Tel. +33(0)6.64.87.72.92
www.kamut.com

KAMUT®

MERK KHORASAN TARWE

Een voorouder van moderne tarwe

Gewaardeerd voor zijn smaak, verteerbaarheid en veelzijdigheid, KAMUT® khorasan tarwe biedt talrijke culinaire voordelen.

SMAAK
natuurlijk zoet
en nootachtig

BEVAT MEER
eiwitten,
vetstoffen,
aminozuren,
vitaminen en
mineralen

LICHT
verteerbaar
(andere gluten)

RIJK AAN
selenium, zink
en magnesium

ALTIJD NIET GMO
altijd biologisch

www.kamut.com

nele.callebert@kamut.com

Tel +33 (0)6 64 87 72 92

