

KAMUT®

MARQUE DU BLE KHORASAN

Le grain ancien
pour la vie moderne



LE NOM DU BLÉ EST KHORASAN ET LA MARQUE KAMUT® GARANTIT :

- le grain khorasan ancestral
- toujours cultivé biologique
- jamais modifié génétiquement
- un taux de protéines 12-18%
- entre 400 et 1000 ppb (µg/kg) de sélénium

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE

Ce blé possède un goût unique avec une saveur naturellement douce à l'arôme de noisette, une excellente source de protéines, de fibres, de zinc, de phosphore, de magnésium, de vitamine B1 et B3. Il est aussi riche en de nombreux minéraux, comme le cuivre, le manganèse, le molybdène et le sélénium, un oligoélément réputé pour ses hautes qualités antioxydantes.

Nos recettes sont disponibles sur www.kamut.com

QUE DIT LA SCIENCE ?

Le blé khorasan KAMUT® n'a jamais été génétiquement manipulé et contient du gluten moins complexe et plus facile à digérer. C'est une excellente alternative au blé moderne. Une étude nous informe que la plupart des personnes, non cœliaques mais sensibles aux blés modernes, n'avaient pas de problèmes à manger des produits khorasan KAMUT®.

Le programme est disponible sur www.kamut.com



L'ORIGINE

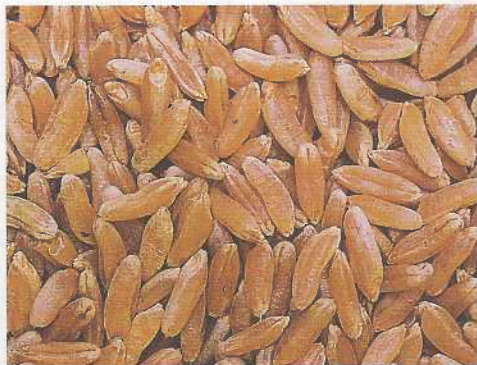
L'ancêtre du blé moderne, le blé khorasan trouve son origine en Mésopotamie, dans le Croissant Fertile, une région du Moyen-Orient qui s'étend de l'Égypte jusqu'aux vallées du Tigre et de l'Euphrate.

LA QUALITÉ

La différence se situe au niveau de la qualité garantie par la marque KAMUT®.

Nous cultivons dans un climat sec en Amérique du Nord (Saskatchewan - Montana) semblable au climat égyptien, afin de conserver les propriétés du grain khorasan ancien. Il existe une similitude avec le riz basmati qui trouve son origine dans le nord de l'Inde et qui garde sa meilleure qualité et son goût si cultivé dans le nord de l'Inde.

Les agriculteurs reçoivent un prix équitable et généreux en compensation du plus faible rendement, afin d'assurer la rentabilité de leur activité.



OÙ ACHETER ?

Les produits khorasan KAMUT® sont disponibles dans la plupart des magasins et boulangeries biologiques. Vous pouvez trouver tous les produits disponibles, par pays et par catégorie, sur www.kamut.com



www.kamut.com - nele.callebert@kamut.com
Tél. +32 472 75 15 39