



Het oude graan voor een modern leven

KAMUT® khorasan tarwe, met zijn zachte en nootachtige smaak, wordt gewaardeerd voor zijn hoge voedingswaarden en zijn lichte verteerbaarheid.

Voedingswaarde en energie.

KAMUT® khorasan tarwe levert meer energie dan moderne tarwe en bevat meer eiwitten, aminozuren, vitamines en mineralen, als zink, kalium, ijzer, fosfor, magnesium en vooral selenium, een sporelement dat bekend staat om zijn sterke antioxidante eigenschappen.

Verteerbaarheid en onderzoek.

KAMUT® khorasan tarwe werd nooit genetisch gemanipuleerd en bevat minder complexe gluten die gemakkelijker te verteren zijn. Het is een uitstekend alternatief voor moderne tarwe. Uit een studie blijkt dat de meeste personen, die niet aan coeliakie leden maar wel gevoelig waren voor moderne tarwe, geen problemen hadden met het eten van KAMUT® khorasan producten.



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 suiker in de producten.

Naast meel, het basisingrediënt van brood, pannenkoeken, koekjes en cake, is dit graan ideaal voor snacks, ontbijtgranen en muesli, pasta, boulgour, couscous, pizza, plantaardige dranken, bier, kweekgrassap, enz.

Onze recepten zijn beschikbaar op www.kamut.com

Herkomst.

Een voorouder van moderne tarwe, khorasan tarwe is afkomstig van Mesopotamië, gelegen in de Vruchtbare Sikkal, een gebied in het Midden-Oosten dat zich uitstrekt van Egypte tot de valleien van de Tigris en de Eufraat.

Het KAMUT® handelsmerk garandeert:

- authentiek khorasan graan
- altijd biologisch verbouwd
- nooit genetisch gewijzigd
- een eiwit gehalte van 12-18%
- tussen 400 en 1000 ppb (µg/kg) selenium
- 98% vrij van alle sporen van ziekten
- 99% vrij van contaminerende variëteiten van modern tarwe

Wat zegt de wetenschap:

- hoge voedingswaarden
- antioxidante en ontstekingsremmende eigenschappen
- gunstig voor de darmflora
- verbetering van de symptomen van het prikkelbare darmsyndroom
- vermindering van cardiovasculaire risicofactoren
- gunstig voor mensen die lijden aan gluten-gevoeligheid niet gebonden aan coeliakie
- bescherming tegen de ontwikkeling van diabetescomplicaties

Het volledig onderzoeksprogramma kunt u raadplegen op www.kamut.com

Dit alles is mogelijk dank zij:

- biologische landbouw
- audits bij verdelers
- hoge kwaliteit gegarandeerd dank zij het KAMUT® handelsmerk
- controle mogelijkheid om de puurheid van eindproducten na te gaan

Waar kopen.

KAMUT® khorasan producten zijn verkrijgbaar in de meeste natuurvoedingswinkels, biologische winkels en bakkerijen.

Alle beschikbare producten, per land en per categorie, zijn terug te vinden op www.kamut.com

Voor meer informatie, contacteer nele.callebert@kamut.com

KAMUT®
MERK KHORASAN TARWE

