

[inicio](#) [página principal](#)

pan de kamut

Publicado el [10 marzo, 2014](#) por [paz](#)

“KAMUT” no es el nombre de un trigo. Es una **marca** utilizada para **comercializar** el grano con ciertos atributos garantizados. En 1990, la palabra “KAMUT” se registró como una marca en la Oficina de Patentes y Marcas. Esto se hizo con el fin de proteger y **preservar las cualidades excepcionales de una variedad particular del trigo antiguo** khorasan en beneficio de todos aquellos que estén interesados en alta calidad y alimentos saludables.



La R que está dentro de un círculo al final de palabra Kamut garantiza que la harina utilizada en la elaboración del pan cumple todos los requisitos.

La variedad que hoy se cultiva **nunca ha sido ni alterada, ni manipulada por las modernas técnicas genéticas** de la agricultura que sacrifican habitualmente el sabor y el valor nutricional, para obtener rendimientos más elevados.

El trigo Kamut pertenece al grupo de los llamados trigos duros y la espelta pertenece al grupo de los trigos blandos, Una de las diferencias que tiene el trigo Kamut con la Espelta es la piel, el trigo Kamut tiene una piel más fina y, por tanto, **tiene menos fibra y es más energético**, por lo que esta muy recomendado para las dietas de deportistas y personas que realizan esfuerzos físicos cómo los niños.



semilla de kamut

Posee un tamaño de dos a tres veces superior al trigo común y un agradable sabor más dulce que recuerda a la mantequilla. Contiene entre un 20 y 40 % más de proteínas, presenta mayores cantidades de aminoácidos, vitaminas y 8 ó 9 minerales más, **calcio, potasio, magnesio, fósforo, zinc, selenio y hierro** entre otros, y es más fácil de digerir que el trigo común. El **Selenio** es un antioxidante que evita que se oxide el colesterol. Por lo tanto esta muy recomendado para **prevenir los problemas cardiovasculares**.



Panes que tenemos en Gusto Selecto

En conclusión podemos afirmar que el Kamut es más energético, más nutritivo y más digerible que el trigo común y **contiene gluten** por lo que no es recomendado para el consumo de las personas celiacas.

En este caso no es un [pan gallego](#) viene de **Navarra, Panadería Mendigorria**, que es una empresa creada por jóvenes emprendedores que creen en una elaboración de productos de panadería y bollería artesanal y de calidad. Las materias primas que utilizan son 100% de cultivo ecológico.



panes de boiiopanadería mendigorria

Están **elaborados con aceite de oliva virgen extra de primera extracción en frío.**

Esta entrada fue publicada en [Pan Ecológico](#). Guarda el [enlace permanente](#).

Gusto Selecto

Funciona con WordPress.