

UN BLÉ BIO ANCIEN QUI RÉPOND AUX EXIGENCES DE NOTRE ÉPOQUE

Le blé **khorsan KAMUT®** est un ancêtre du blé dur moderne, est exclusivement de culture biologique et n'a jamais été modifié génétiquement. Ce blé trouve son origine au Croissant Fertile, un territoire qui s'étend de l'Égypte aux vallées du Tigre et de l'Euphrate, en passant par la Palestine. Elle a un goût unique, une saveur naturellement douce à l'arôme de noisette et une grande digestibilité. Elle est une excellente alternative au blé moderne.

Une étude de l'IFAA aux USA (International Food Allergy Association) nous informe que 70% des personnes sensibles au blé supportent les produits khorsan KAMUT®. Ce blé ancien apporte plus d'énergie que le blé ordinaire et contient 20 à 40% de protéines en plus, davantage de lipides, d'acides aminés essentiels (+65%), de vitamines et de minéraux, notamment de la vitamine E (+30%), du zinc, du magnésium et du sélénium, un oligo-élément réputé pour ses qualités anti-oxydantes.

Comme la céréale khorsan est très sensible à l'humidité, actuellement, afin de pouvoir garantir les critères de qualité de la marque **KAMUT®**, elle est cultivée dans les prairies sèches du Saskatchewan au Canada et dans le Montana aux États-Unis sur une terre riche en sélénium et protégée par les montagnes.

En 1990, Kamut Enterprises of Europe a déposé le mot « **KAMUT** » et utilise la marque **KAMUT®** afin de protéger et de préserver les caractéristiques originelles du blé khorsan et de garantir certains critères de qualité aux consommateurs.



KAMUT® khorsan wheat is an ancestor of modern hard wheat, is exclusively organically grown and has never been genetically modified. This wheat originates from the Fertile Crescent, a territory spanning the region from Egypt to the valleys of the Tigris and Euphrates, over Palestine. It has a unique taste, a naturally sweet nutty flavor and is easily digestible.

An IFAA study in the USA (International Food Allergy Association) reveals that 70% of people sensitive to wheat can support **KAMUT®** khorsan products. This ancient wheat provides more energy than common wheat and contains 20 to 40% more proteins, more lipids, essential amino acids (+65%), vitamins and minerals, such as vitamin E (+30%), zinc, magnesium and selenium, a trace element well-known for its antioxidant properties.

AN ANCIENT WHEAT CORRESPONDING TO THE REQUIREMENTS OF OUR MODERN LIFE

Since khorsan wheat is highly sensitive to moisture, in order to guarantee the quality criteria of the **KAMUT®** brand, the wheat is currently farmed on the dry prairies of Saskatchewan in Canada, and in Montana in the USA, on soil that is rich in selenium and protected by the mountains.

In 1990, Kamut Enterprises of Europe registered the word "**KAMUT**" and uses the **KAMUT®** trade mark to protect and preserve the original characteristics of khorsan wheat and to guarantee certain quality criteria towards consumers.

KAMUT®

BRAND KHORASAN WHEAT

KAMUT® Khorasan wheat,
An ancient relative
of modern wheat

Loved for its unique taste,
ease of digestibility, its versatility,
it provides many
culinary benefits.

TASTE
naturally
sweet nutty
flavor

**CONTAINS
MORE**
protein, lipids,
amino acids,
vitamins,
and minerals

**Light
digestable**
(different gluten)

HIGH IN
selenium, zinc
and magnesium

**EXCLUSIVELY
ORGANIC**
NON OGM

www.kamut.com

nele.callebert@kamut.com

Phone +33 (0)6 64 87 72 92

