



- K 3 B R A U E R -

KAMUT®

MARCHIO DI GRANO KHORASAN

COMUNICATO STAMPA

Gennaio, 2013

L'unica birra biologica con grano khorasan KAMUT®

**Candidata al Premio per il Miglior Nuovo Prodotto a
BioFach 2013**

Birra Spiga Reale

Dal 13 al 16 febbraio 2013 sarà presentata la **Birra Spiga Reale** alla più importante fiera del biologico, BioFach, che si tiene nella città di Norimberga (Germania), dove è candidata al **Premio per il Miglior Nuovo Prodotto**.

La Birra Spiga Reale con grano khorasan KAMUT® e malto di grano khorasan KAMUT® è l'unica birra di grano khorasan KAMUT® attualmente sul mercato, **completamente biologica**, con un'elevata percentuale di questo antico cereale. È una birra ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.

Questo processo conferisce al prodotto un gusto speciale in evoluzione nel tempo. Ogni ingrediente è stato scelto attentamente, dall'acqua di sorgente allo zucchero di canna, dal luppolo a naturalmente l'ingrediente principale, il grano khorasan KAMUT®.

Studi recenti hanno dimostrato che il grano khorasan KAMUT® possiede un'alta capacità antiossidante molto maggiore rispetto ai grani moderni. Si è anche scoperto che questo antico grano possiede elevate proprietà antinfiammatorie.

Il progetto Birra Spiga Reale con grano khorasan KAMUT® e malto di grano khorasan KAMUT® nasce da un'idea di Fabio Cagnin, e dal successivo sviluppo del progetto con la collaborazione dei soci Renzo Michieletto e Federica Barea. Il punto di svolta è stato l'incontro con il Dottor Stefano Buiatti, ricercatore al **Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine**, la prima università italiana a dotarsi di un impianto sperimentale per la produzione di birra.

E' quindi stata messa a punto la ricetta della birra biologica con grano khorasan KAMUT® ma prima di ciò e per sopperire alla mancanza di malto di grano khorasan KAMUT® sul mercato europeo, ci si è messi in contatto con C.R.A.-G.P.G., **Centro di ricerca per Genomica e Postgenomica animale e vegetale di Piacenza**, dove si è riusciti a maltare un campione di 5 kg di grano khorasan KAMUT®, successivamente utilizzato per i test sulla birra a Udine.

Infine, l'ultima importante decisione da prendere è stata trovare il birrificio giusto e per questo è stato creato un birrificio ad hoc: il **K3 BRAUER**.

Presentare la Birra Spiga Reale a BioFach, che si tiene nella nazione patria della birra, è una sfida, ma soprattutto un grande onore.

La Birra Spiga Reale va servita a 8/10° C e fra gli ingredienti oltre all'acqua di sorgente, grano e malto di grano khorasan KAMUT®, zucchero di canna si trovano anche malto d'orzo, luppolo, lievito tutti ingredienti da agricoltura biologica. Ha un colore ambrato tendente al dorato ed un aroma intenso dolce e profumato, con spiccate note agrumate e sentori di arancio e miele; con una bassa gradazione alcolica, intorno a 5,5 % vol, ha un sapore morbido e fruttato.

KAMUT® è il nome del marchio registrato e usato per identificare e garantire una particolare linea mai ibridata o incrociata, né modificata, dell'antica varietà dal nome botanico *Triticum turgidum* ssp. *turanicum*, il cui nome comune è khorasan, un parente antico del grano duro, originario della Mezzaluna Fertile.

KAMUT® è un marchio registrato di Kamut International Ltd. e Kamut Enterprises of Europe bvba.

Per info:	Ufficio stampa:
K3 BRAUER SRL Via Guido Rossa, 7 30037 SCORZE' (VE) www.k3brauer.it	Kamut Enterprises of Europe tel. 051.6493793 www.kamut.com