

Pressemeldung

Genussvoll backen mit KAMUT®Khorasan - neue Rezepte und Fotos

Dezember 1, 2010



Winterzeit ist Backzeit

In der Küche duftet es nach Plätzchen aus dem Ofen. Oma's traditionelle Rezepte stehen wieder hoch im Kurs. Mit Khorasan gebacken, sind sie vollwertige Alternativen mit echtem Genussfaktor.

Khorasan zählt zu den ältesten Getreidesorten überhaupt. Jahrzehntlang in Vergessenheit geraten, erlebt der Urweizen aus dem Alten Ägypten seit rund 20 Jahren eine echte Renaissance. Liebhaber von Produkten aus ökologischem Anbau kennen Khorasan den Urweizen schon seit Jahren durch die bekannte Handelsmarke KAMUT®. Viele engagierter Bäckereien bieten reines KAMUT® Brot und andere Produkte an. Die Hochwertigkeit von Backprodukten aus KAMUT® Khorasan sind stark mit den besonderen Eigenschaften des Getreides verbunden. Der leicht nussige Geschmack und der hohe Gehalt an hochwertigem Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen machen KAMUT® Produkte für die bewusste Ernährung so wertvoll. Viele Verbraucher vertrauen auf hochwertige Produkte und kontrollierten Anbau. Der Hersteller Kamut International gibt auf seinen Markenweizen die Garantie für eine nachhaltige Produktion seines Getreides und ein Qualitätssiegel als Zeichen gleichbleibenden Standards und intensiver Kontrolle der anbauenden und weiterverarbeitenden Betriebe.

*Pressekontakt
Kamut Enterprises of Europe bvba
Regionalbüro Deutschland
Gabriele Holtmann
Ellerstr. 24
53119 Bonn*

Pressemeldung

Seite 2/2



In der heutigen Zeit reagieren viele Menschen mit Unverträglichkeiten auf konventionell produzierte Lebensmittel. Kamut International engagiert sich stark, um zu verstehen, warum Menschen empfindlich auf modernes Weizen reagieren, jedoch Produkte aus KAMUT® Khorasan vertragen können. Eine Ursache liegt in den natürlich belassenen Protein- und Stärkegehalten. Viele Verbraucher haben selbst festgestellt, dass sie KAMUT® Khorasan weit aus besser vertragen als konventionell angebauten Weizen.

Seit einiger Zeit steht KAMUT® Mehl auch dem Endverbraucher zur Verfügung. In gut sortierten Fein- und Naturkostläden wird neben einem großen Sortiment an KAMUT® Nudel- und Backprodukten auch reines KAMUT® Mehl angeboten. Warum nicht die vielen positiven Eigenschaften des Getreides für die hausgemachten Kekse und Plätzchen nutzen? Dass bedeutet Backen und Naschen ohne Reue. Gerade allergiegeplagte Menschen müssen auf Inhaltsstoffe in den Nahrungsmittel achten. KAMUT® Kekse selber backen macht nicht nur Spaß, sie sind das ideale Geschenk zu Weihnachten oder als Mitbringsel für eine Winterkaffeetafel. Überraschen Sie Ihre Freunde und Verwandte mit einem Stück unverfälschter Natur und mit einer neuen, selbst gemachten Geschenkidee.

Wer mehr KAMUT® Rezepte probieren und mehr über das genussreiche Getreide wissen möchte, findet viele interessante Informationen unter www.kamut.com

*Pressekontakt:
Kamut Enterprises of Europe bvba
Regionalbüro Deutschland
Gabriele Holtmann
Ellerstr. 24
53119 Bonn*

Die gesamte Pressemeldung finden
Sie noch einmal unter

www.kamut-marketing.de/Presse