

KHORASAN: EEN VOOROUDE VAN MODERNE TARWE



De volksnaam van de tarwesoort is khorasan en de wetenschappelijke naam is *Triticum turgidum* ssp. *turanicum*. Het "KAMUT®" handelsmerk wordt gebruikt om de uitzonderlijke originele kenmerken van de oude khorasan tarwe te beschermen en om de consument kwaliteitscriteria te garanderen. Het woord kamut betekend tarwe in de oude Egyptische taal en is geen naam van een graan of voedingsproduct. KAMUT® 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. Deze tarwesoort werd vrijwel niet meer verbouwd tot Bob Quinn, een biologische landbouwer en onderzoekswetenschapper, er zich voor ging interesseren en er de uitzonderlijke voedingswaarden van ontdekte in 1980.

Om de landbouwers een rendabele activiteit te garanderen, krijgen ze een gunstige prijs als vergoeding voor de kleinere opbrengst want de

opbrengst is lager dan die van moderne tarwe. Ze ontvangen technische bijstand en respecteren kwaliteitscriteria. De belangrijkste doelstelling is niet de opbrengst maar de kwaliteit. KAMUT® khorasan tarwe moet afkomstig zijn van originele KAMUT® khorasan tarwezaden, mag enkel gecertificeerd biologisch geteeld worden, moet een eiwitgehalte hebben tussen 12 en 18%, moet voor 99% vrij zijn van contaminatie door moderne tarwevariëteiten, moet voor 98% vrij zijn van alle ziektesporen en moet tussen 400 en 1000 ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$) selenium bevatten.

KAMUT® khorasan wordt verbouwd op een bodem rijk aan selenium. Selenium is een sporelement dat vroeger in de landbouwgronden in Europa terug te vinden was. De jarenlange intensieve akkerbouw is de voornaamste oorzaak waarom selenium in Europa bijna uit de grond is verdwenen. Dit heeft voor gevolg dat een zeer groot deel van de Europese bevolking een tekort heeft aan selenium, zonder dat zelf te weten. Oude granen bevatten meer oplosbare eiwitten en het lichaam kan uit KAMUT® khorasan eiwit meer van de essentiële aminozuren lysine en threonine halen. Die eiwitonderdelen kun je niet zelf aanmaken, maar ze dienen wel aanwezig te zijn in de voedingsproducten die we eten.

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.

KAMUT® khorasan producten zijn verkrijgbaar in de meeste biologische winkels en bakkerijen in Europa. www.kamut.com

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, vitaminen en mineralen, als zink, kalium, ijzer, fosfor, magnesium en vooral selenium, een spooelement 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 Sikkel, 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 ($\mu\text{g}/\text{kg}$) 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

