



# Le grain ancien pour la vie moderne

**Le blé khorasan KAMUT<sup>®</sup>, avec sa saveur douce et son arôme de noisettes, est apprécié pour ses valeurs nutritionnelles et sa digestibilité légère.**

## Les valeurs nutritionnelles et l'énergie.

Le blé khorasan KAMUT<sup>®</sup> apporte plus d'énergie que le blé moderne et contient plus de protéines, d'acides aminés, de vitamines et de minéraux comme du zinc, du potassium, du fer, du phosphore, du magnésium et surtout du sélénium, un oligoélément réputé pour ses hautes qualités antioxydantes.

## La digestibilité et la recherche.

Le blé khorasan KAMUT<sup>®</sup> n'a jamais été génétiquement manipulé et contient du gluten moins complexe et plus facile à digérer. C'est une excellente alternative au blé moderne. Une étude nous informe que la plupart des personnes, non cœliaques mais sensibles aux blés modernes, n'avaient pas de problèmes à manger des produits khorasan KAMUT<sup>®</sup>.



## Goûtez la différence.

Son goût unique et sa grande digestibilité font du blé khorasan KAMUT<sup>®</sup> la céréale idéale pour de nombreuses préparations allant de l'en-cas rapide au repas complet. La saveur douce de cette céréale élimine en outre le besoin en sucres supplémentaires dans les produits.

Au-delà de la farine, l'ingrédient de base du pain, des crêpes, des biscuits et des gâteaux, cette céréale est idéale pour les snacks, les céréales du petit déjeuner et le muesli, les pâtes, le boulgour, le couscous, la pizza, la boisson végétale, la bière, etc.

Nos recettes sont disponibles sur [www.kamut.com](http://www.kamut.com)

## L'origine.

L'ancêtre du blé moderne, le blé khorasan trouve son origine en Mésopotamie, dans le Croissant Fertile, une région du Moyen-Orient qui s'étend de l'Égypte jusqu'aux vallées du Tigre et de l'Euphrate.

## La marque KAMUT<sup>®</sup> garantit :

- le grain khorasan ancestral
- toujours cultivé biologique
- jamais modifié génétiquement
- un taux de protéines 12-18%
- entre 400 et 1000 ppb ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) de sélénium
- dépourvu à 98% de signes de maladie
- dépourvu à 99% de contamination par le blé moderne

## Que dit la science :

- hautes valeurs nutritionnelles
- des propriétés antioxydants et anti-inflammatoires
- bénéfique pour la microflore intestinale
- une amélioration des symptômes du côlon irritable
- une réduction des facteurs de risques cardio-vasculaires
- bénéfique pour les personnes, non-coeliaques, sensibles au gluten
- protection contre l'évolution des complications diabétiques

Vous pouvez consulter l'ensemble du programme de recherche sur [www.kamut.com](http://www.kamut.com)

## Tout cela est possible grâce à :

- la culture biologique
- des audits chez les distributeurs
- la haute qualité garantie par la marque KAMUT<sup>®</sup>
- la possibilité de contrôler la pureté des produits finaux

## Où acheter.

**Les produits khorasan KAMUT<sup>®</sup> sont disponibles dans la plupart des magasins biologiques et boulangeries biologiques.**

**Vous pouvez trouver tous les produits disponibles, par pays et par catégorie, sur [www.kamut.com](http://www.kamut.com)**

Pour plus d'information, contactez [nele.callebert@kamut.com](mailto:nele.callebert@kamut.com)

**KAMUT<sup>®</sup>**  
MARQUE DU BLE KHORASAN

