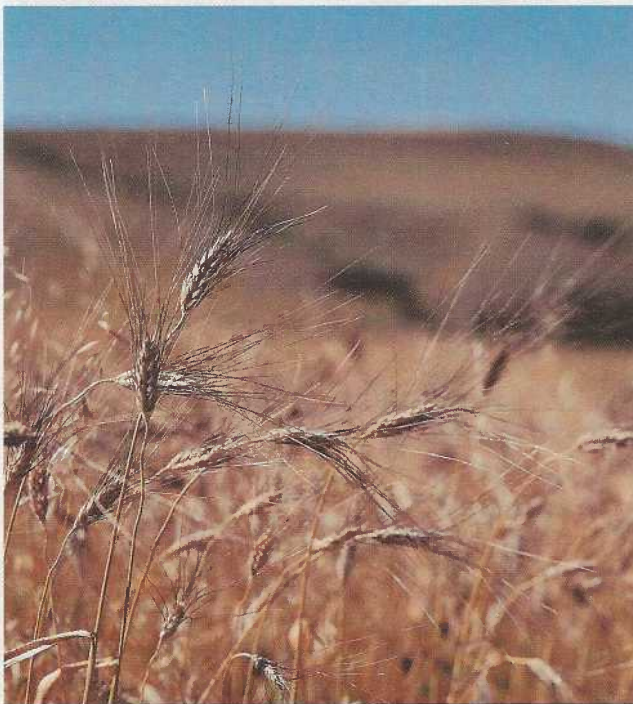


KHORASAN KAMUT®:

# UN BLÉ ORIGINAL ET BIO PAR NATURE



Ancêtre du blé, la céréale Kamut® a de nombreuses qualités nutritionnelles avantageuses. La farine convient pour toutes sortes de préparations culinaires comme le pain. Aujourd'hui, les boulangers bio maîtrisent la fabrication de ce pain dit « spécial » et contribuent à faire mieux connaître cette céréale au grand intérêt.

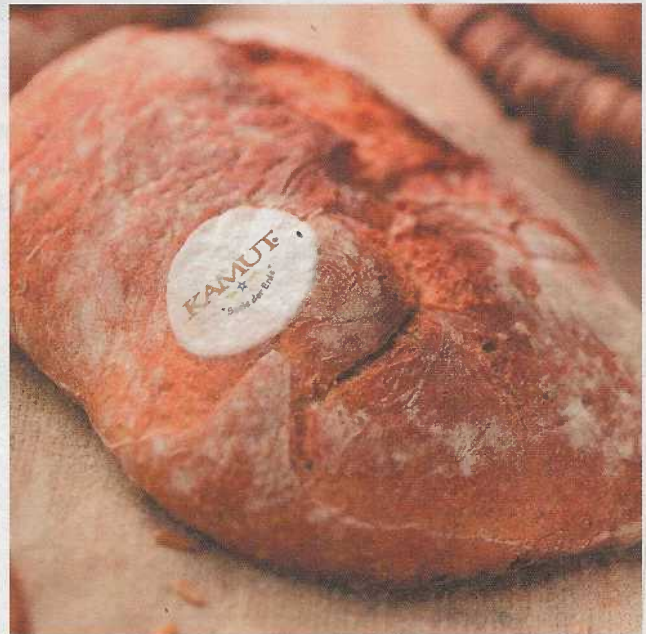


## Très nutritif

Comparé au blé moderne, le blé khorasan Kamut® et ses produits de transformation sont plus riches en protéines nobles, acides gras insaturés, sels minéraux et oligo-éléments notamment zinc, magnésium, vitamine E. Le blé Kamut® a aussi une teneur naturelle en sélénium, très supérieure à celle des céréales traditionnelles alors que notre régime européen se caractérise par une carence pour cet oligo-élément indispensable à notre organisme. Ceci est dû à sa rareté dans nos sols. Selon le prof. Werner Phannhauser de l'Université de Vienne, 200g de pain Kamut® suffisent à couvrir notre besoin quotidien en sélénium. Le khorasan Kamut® est cultivé, uniquement en agriculture biologique, dans les prairies sèches du Saskatchewan au Canada et dans la région voisine du Montana aux Etats-Unis sur une terre riche en sélénium. L'ancienne céréale khorasan Kamut® contient davantage de protéines solubles, actives et responsable de l'action enzymatique de la germination. Ainsi, notre corps peut en extraire plus d'acides aminés lysine et thréonine. Car ces éléments protéiques ne sont pas synthétisés par notre organisme alors qu'ils sont indispensables pour l'assimilation d'autres acides aminés. Pour les végétariens, c'est d'autant plus important, de même que pour les enfants.

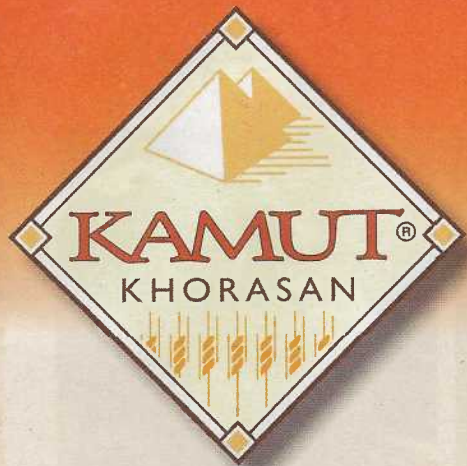
## Le pain de kamut® : une solution à certaines sensibilités au blé

Non seulement les sportifs, les personnes menant une vie exigeant un apport énergétique élevé, mais aussi les enfants et les personnes âgées, peuvent tirer avantage de ce pain facilement digestible qui donne un sentiment de satiété de longue durée. Le pain à base de blé Kamut® a une couleur dorée et une consistance légère, cache une mie appétissante et conserve longtemps sa fraîcheur. Comme le petit épeautre et le seigle, la farine Kamut® fournit un pain qui contient du gluten. Mais pour Pierre Delton, boulanger biodynamique à Lardy, près de Paris, depuis de nombreuses années, cette céréale est une alternative intéressante au pain traditionnel pour les gens qui souffrent d'une sensibilité au blé : « Parmi les personnes qui viennent chez nous en raison de problèmes de santé, il y en a 50% pour qui tout rentre dans l'ordre lorsqu'ils consomment des pains différents tels que celui à la farine Kamut® » confie t-il.



## De plus en plus demandé

La céréale Kamut® est un blé dur avec un aspect minéral desséchant lorsqu'on le met en œuvre en boulangerie. Malgré un taux de protéines de 16 à 18%, cette céréale fournit un pain qui lève moins bien que le blé moderne et le gluten contenu est différent car les protéines qui le génèrent sont autres. Pierre Delton travaille avec un levain qu'il élabore lui-même. Ce levain est 100% khorasan Kamut®. Il pétrit le pain avec un peu plus d'eau que pour le blé classique (7%) et le laisse lever plus longtemps. Il constate qu'avec un bon équilibre eau farine, le blé Kamut® est plus facile à travailler que le petit épeautre. De leur côté, les consommateurs l'apprécient de plus en plus et leur demande pour ce produit ne cesse d'augmenter.



Le blé  
Khorasan

# KAMUT®

Un ancêtre du blé moderne  
pour votre plus grand plaisir !

Apprécié pour sa saveur et sa  
digestibilité le blé khorasan KAMUT®  
vous offre une grande  
polyvalence d'utilisation.

**SAVEUR**  
naturellement  
douce à l'arôme  
de noisette



**DAVANTAGES**  
de protéines,  
de lipides,  
d'acides aminés  
de vitamines  
et de minéraux



**EXCLUSIVEMENT  
BIOLOGIQUE**  
NON OGM

**RICHE EN**  
sélénium, zinc  
et magnésium



Se digère  
facilement  
(gluten différent)

[www.kamut.com](http://www.kamut.com)

