



Trigo khorasan **KAMUT®**

Un cereal antiguo para la vida moderna

**Trigo puro cultivado con agricultura biológica y con
altos beneficios nutricionales**

¿Qué es el **trigo khorasan KAMUT®**? ¿Qué beneficios tiene? ¿Cómo se puede cocinar? ¿De dónde proviene?

KAMUT® es el nombre de la **marca registrada** utilizada para diferenciar y comercializar una **específica y antigua variedad de trigo**, de nombre genérico trigo khorasan, un trigo puro, cultivado según el método de la **agricultura biológica**, sin ningún tipo de hibridación ni mezclas y con altos estándares de calidad.

Este cereal milenario tiene grandes **beneficios nutricionales y funcionales** para el bienestar de las personas, gracias a las características del trigo y las características de los terrenos donde se cultiva con el método de agricultura biológica que Kamut Internacional utiliza. La marca **KAMUT®** solo se puede utilizar en los productos elaborados a partir de trigo khorasan **KAMUT®** provenientes de las empresas que respetan las normas de elaboración y garantizan los estándares de calidad establecidos por Kamut International.

El trigo khorasan **KAMUT®** tiene que cumplir las siguientes características:

- Ser la antigua variedad de trigo khorasan
- Ser cultivado sólo como cereal biológico certificado
- Tener un contenido de proteínas entre el 12 y el 18%
- Estar incontaminado por variedades modernas de trigo en un 99%
- Estar libre de enfermedades en un 98%
- Contener entre 400 y 1000 ppb de selenio
- No ser utilizado en productos cuyo nombre puede ser mal interpretado o mal entendido con respecto a las cantidades porcentuales
- No estar mezclado con trigo moderno en la producción de pasta



ORÍGENES E HISTORIA

El trigo khorasan KAMUT® es un **antiguo pariente del trigo duro moderno, originario de la fértil región mediorientada entre Egipto y la valle de los ríos Tigris y Éufrates**. Cuenta la leyenda que el trigo khorasan fue descubierto dentro de una tumba egipcia... lo cierto es que en 1949, un aviador estadounidense recuperó este cereal milenario, probablemente comprado a un vendedor ambulante en El Cairo.

Bob Quinn, presidente de Kamut International y Kamut Enterprises of Europe es uno de los pioneros más activos de la agricultura biológica y sostenible, vio por primera vez este tipo de trigo en 1964. En 1977 le pidió a su padre Mack Quinn que le consiguiera un poco. Juntos empezaron a cultivarlo en su granja biológica en Estados Unidos. En 1988 elejiron el término "Kamut", cuyo antiguo significado, según los egiptólogos, era "trigo". Cultivado exclusivamente de manera biológica, ni hibridizado ni genéticamente modificado, el trigo khorasan KAMUT® es apreciado por su gran versatilidad y por su inconfundible sabor dulce y cremoso. Es una óptima alternativa al trigo común con altos valores nutricionales, que se cultiva y comercializa de manera ética y de acuerdo con elevados estándares de calidad.

El trigo khorasan KAMUT® se cultiva actualmente en Grandes Planicies de América del Norte. Esta variedad prefiere los terrenos secos y es sensible a la humedad. El trigo antiguo requiere pocos nutrientes. En particular, la agricultura biológica proporciona suficiente nitrógeno, fósforo y potasio, ya que se pueden utilizar fuentes naturales de nutrientes tales como los fertilizantes de origen animal y vegetal.

Hasta la fecha, después de varios intentos de cultivación en Europa, Kamut Internacional no ha sido capaz de identificar un área fuera de las ya existentes que pudiera representar una buena alternativa para el cultivo. **Actualmente el trigo khorasan KAMUT® se cultiva sólo en América del Norte y Canadá.**

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

El antiguo trigo khorasan KAMUT®, cultivado mediante agricultura biológica tiene numerosos beneficios nutricionales y funcionales. En comparación con el trigo moderno, tiene un **mayor contenido de proteínas y minerales, especialmente selenio, zinc y magnesio**.



KAMUT®
BRAND KHORASAN WHEAT



Selenio en abundancia, un mineral con notables propiedades antioxidantes y alto contenido en lípidos, que producen más energía para el cuerpo que los carbohidratos, el trigo khorasan KAMUT® es un cereal con mucha energía muy recomendado para los deportistas.

El cereal contiene gluten y no es indicado para los celíacos, pero ofrece una mayor tolerabilidad y digestibilidad y una menor irritabilidad de los intestinos durante la digestión.

¿CÓMO SE COCINA?

El trigo khorasan KAMUT® se puede encontrar en una gran variedad de productos: harina, pan, pasta, cereales, pizza, galletas, tortitas, bebidas... además de un sinfín de recetas para hacer desde barritas energéticas, panes y platos como pasta, hamburguesas, ensaladas, sopas y unos deliciosos postres.

Para más información:
Gabinete de prensa Kamut Enterprises of Europe