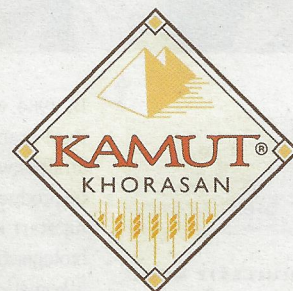
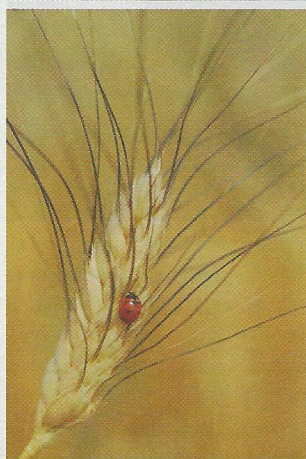
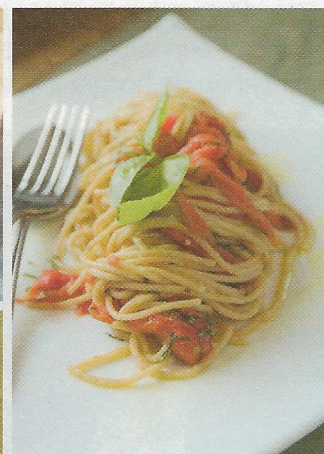
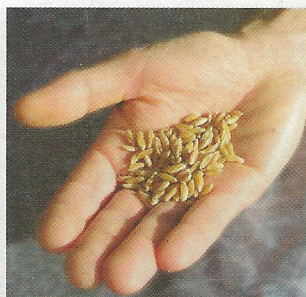
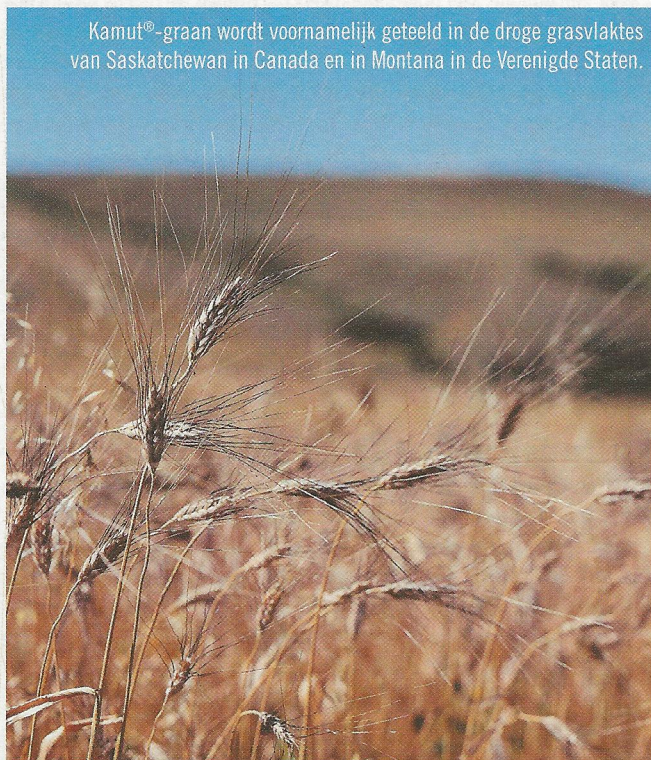


KAMUT® KHORASAN:

HET OUDE GRAAN VOOR HET MODERNE LEVEN

Kamut®-graan wordt voornamelijk geteeld in de droge grasvlaktes van Saskatchewan in Canada en in Montana in de Verenigde Staten.



Kamut® khorasan, het authentieke oergraan dat nooit genetisch gewijzigd werd en uitsluitend biologische geteeld wordt, geniet wereldwijd een groeiende belangstelling. Kamut® tarwe schaart meer en meer liefhebbers achter zich omwille van zijn natuurlijke, nootachtige, zachte smaak, unieke voedingswaarde en de veelzijdigheid in het gebruik.

Proef het verschil

De khorasan-producten van het merk Kamut bezitten vele culinaire voordelen. Met zijn unieke smaak en zijn grote verteerbaarheid is het graan bijzonder geschikt voor de bereiding van een hoop gerechten: zowel voor rijk gevulde maaltijden als voor de eerder snelle snacks. Kamut® -graan levert bovendien uitstekende diensten in de traditionele én in de gastronomische keuken. Daarnaast is deze graansoort enorm waardevol voor heel actieve mensen, voor kinderen in volle ontwikkeling en voor atleten die op zoek zijn naar voedsel dat gezond en evenwichtig is en boordevol energie zit. De zachte smaak van dit graan elimineert daarenboven de behoefte aan extra suikers in onze producten.

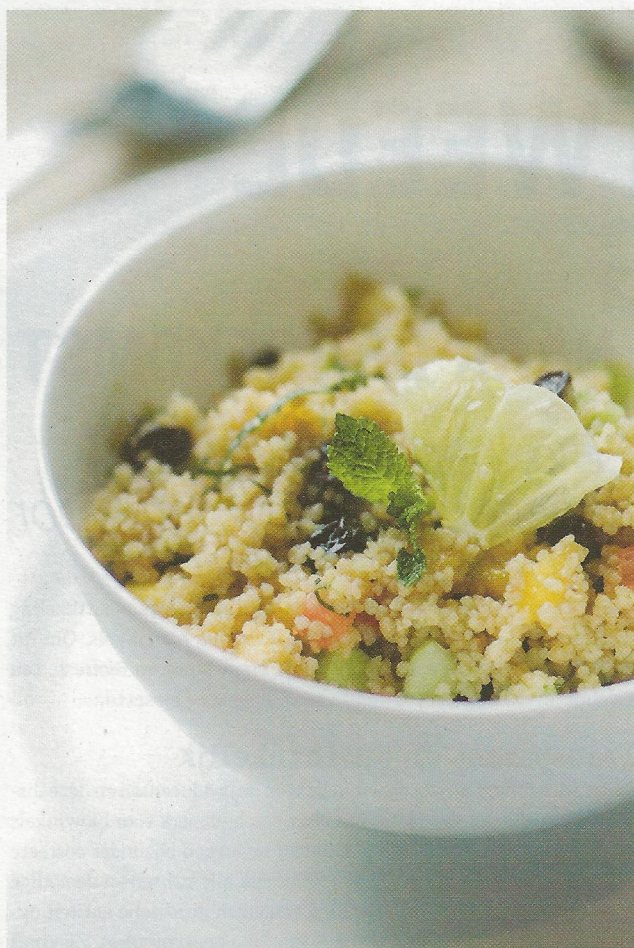
Het graan van het merk Kamut kan gebruikt worden voor diverse bereidingen: als meel, voor brood, pannenkoeken, koekjes, gebak, snacks, ontbijtgranen, muesli, pasta, bulgur, couscous, pizza's, aperitiefhapjes, siropen en allerlei drankjes en sapjes van jonge scheuten.

Oorsprong, herontdekking & cultivering

De khorasan-tarwe van het merk Kamut is een voorouder van onze huidige, moderne, harde tarwesoort. Zij is oorspronkelijk afkomstig uit de zogenaamde Vruchtbare Sikkal, het gebied dat zich uitstrekt van Egypte over Palestina tot in de valleien van de rivieren Tigris en Eufraat.

Na de Tweede Wereldoorlog was deze graansoort zo goed als verdwenen tot ene Bob Quinn, landbouwingenieur en biochemicus van beroep, zich, door de ontdekking van haar uitzonderlijke voedingswaarde, terug in de khorasan-tarwe ging interesseren.

Aangezien khorasan-graan heel gevoelig is voor vocht wordt het voornamelijk geteeld in de droge grasvlaktes van Saskatchewan in Canada en in Montana in de Verenigde Staten. Doorgaans gebeurt dit op ondergronden die rijk zijn aan selenium en die beschermd worden door de omliggende bergen. Deze unieke ligging draagt extra bij aan de vermaarde kwaliteitscriteria van de graansoort van het merk Kamut. Ter compensatie van de lage opbrengst, omdat de kwaliteit op de eerste plaats komt, ontvangen de landbouwers steeds een vaste, eerlijke prijs. Kamut Entreprises of Europe blijft tevens investeren in het zoeken naar nieuwe geschikte teeltlocaties dicht bij Europa met een geschikte ondergrond en de juiste klimatologische omstandigheden.



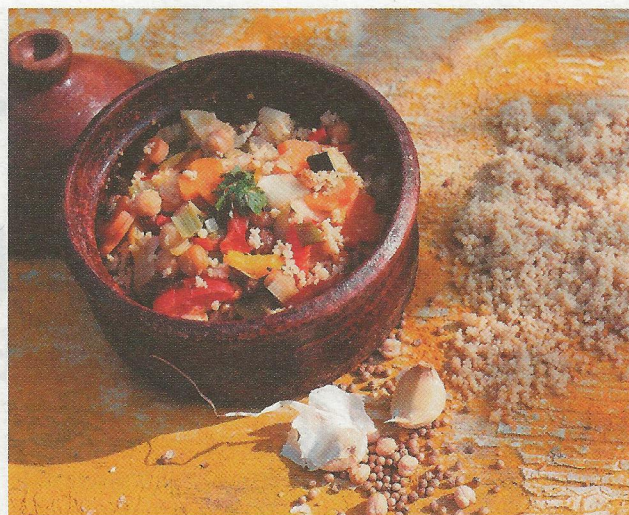
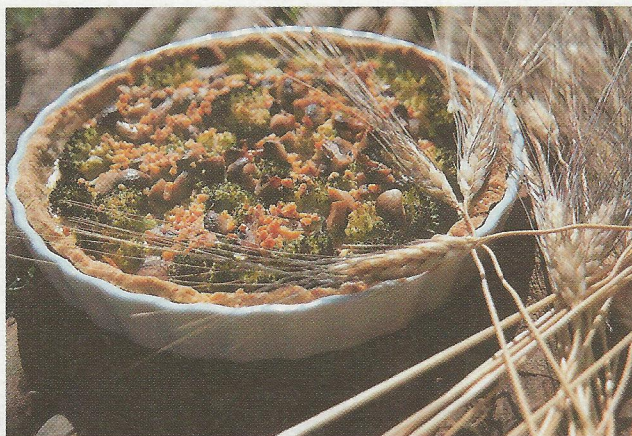
Energie en voedingswaarde

Kamut merk khorasan levert aanzienlijk meer energie dan de gewone, traditionele tarwe. Zij bevat bovendien 20 tot 40 % extra eiwitten, meer lipiden en tot 65 % extra essentiële aminozuren. Ook wat betreft vitamines en mineralen zit het bij de Kamut®-tarwe goed: extra zink, magnesium, tot 30 % meer vitamine E en ook selenium, een sporenelement dat bekend staat om zijn antioxidante eigenschappen.

Bewezen feiten

Dat deze graansoort een uitstekend alternatief is voor onze moderne tarwe blijkt ook uit een studie van het Amerikaanse IFAA (International Food Allergy Association) die aantoonde dat 70 % van de mensen die doorgaans gevoelig zijn voor traditionele tarweproducten die last niet ondervonden bij Kamut® khorasan.

Kamut Enterprises of Europe blijft verder investeren in research naar de unieke kwaliteiten van hun oergraan.



Momenteel lopen vier onderzoeksprojecten die in hoofdzaak gefocust zijn op de hypoallergene eigenschappen, de verteerbaarheid en de antioxidantwerking van Kamut merk khorasan.

Ook onderzoek naar de samenstelling van de voedingsvezels en de DNA-structuren in deze tarwesoort krijgen ruimschoots de aandacht.

Waarom is Kamut een beschermde merksoort?

Om de uitzonderlijke kwaliteiten van de oude tarwesoort khorasan te beschermen en intact te houden, besloot Kamut International in 1990 het woord 'Kamut' als handelsmerk te deponeren. Iedereen die geïnteresseerd is in deze hoogstaande, kwaliteitsvolle voeding kan door de merkbescherming op beide oren slapen. Het merk Kamut is alleen al daarom een kwaliteitslabel dat de consument de oorspronkelijke kenmerken van deze oude graansoort garandeert.

Kamut is dus niet de naam van een tarwesoort, maar staat voor een beschermde merknaam die in de oude Egyptische taal gewoonweg 'tarwe' betekende.

Kamut Enterprises of Europe stelt, zowel voor de teelt van granen als voor de vervaardiging van de Kamut®-producten, hoogstaande kwaliteitsnormen voorop. Wie de Kamut merk khorasan graanvelden bezoekt en met zijn telers praat, zal dan ook vaststellen dat de teelt

DIT ZIJN DE 8 BASISCRITERIA VOOR KAMUT® KHORASAN:

- voortbrengsels van de oorspronkelijke zaden van de khorasantarwe van het merk Kamut®
- uitsluitend afkomstig van gecertificeerde, biologische teelt
- van nature rijk aan eiwit met een eiwitgehalte tussen 12 en 18 %.
- voor 99 % vrij van verontreinigende variëteiten van moderne tarwe
- voor 98 % vrij van ieder teken van ziekte
- rijk aan 400 tot 1000 ppm selenium
- bij de vervaardiging van pastaproducten niet te combineren met onze moderne tarwe
- Mag niet gebruikt worden in producten met verpakkingen die onduidelijk zijn over de aanwezigheidspercentage Kamut® khorasan in het product in kwestie.