



KAMUT®
BRAND KHORASAN WHEAT



Nelle pizzerie italiane è sempre più diffusa la pizza di grano khorasan KAMUT® ... con una licenza a garanzia del consumatore!

Milano, 07 luglio 2014 – Per una pizzeria che vuole stare al passo con i tempi e fornire la pizza con farina di **grano khorasan KAMUT®** basta richiedere la licenza e ampliare così il proprio menù con una proposta salutistica ed energetica!

È, infatti, aumentato considerevolmente il numero delle persone che utilizzano, e soprattutto che richiedono, alimenti con farine biologiche, farine di cereali speciali e soprattutto **farina di grano khorasan KAMUT®**. Si trova in commercio ogni tipologia di prodotto, dalle brioches, al pane, alla pasta fino ad arrivare al prodotto italiano per ‘eccellenza’: la **PIZZA**.

Il grano khorasan KAMUT®, oltre ad essere caratterizzato da abbondanza di proteine e sali minerali, elevato potere energetico e maggiore digeribilità rispetto ad altri tipi di frumento, si distingue anche per essere un cereale molto versatile in cucina e adatto a diverse tipologie di preparazione che spaziano dai prodotti lievitati ai dolci, passando per pasta e insoliti secondi piatti.

Per la pizzeria che voglia soddisfare qualsiasi tipologia di clienti e ampliare la scelta dei propri prodotti è, quindi, fondamentale fornire la pizza impastata con **grano khorasan KAMUT®**.

I locali interessati a produrre pizza di **grano khorasan KAMUT®** e ad inserire la KAMUT®Pizza nel loro menù possono richiedere e sottoscrivere un **accordo di licenza gratuita all’uso del marchio KAMUT®**.

Questa autorizzazione, concessa da Kamut Enterprises of Europe, **garantisce al consumatore che la pizza è composta con il 100% di farina di grano khorasan KAMUT®, anche grazie a controlli periodici a cui è sottoposto ogni locale che fa parte della filiera KAMUT®**.



La procedura da seguire è molto semplice: una volta contattato l’ufficio di Kamut Enterprises of Europe, si sottoscrive l’accordo gratuito e si può avviare il progetto e servire ai propri clienti questa squisita pizza, ancora meglio digeribile!

Ogni locale autorizzato riceve inoltre una **vetrofanìa** da apporre ed è automaticamente inserito nel motore di ricerca della sezione “Trova pizzeria” sul sito www.kamutpizza.com.

Il logo del marchio KAMUT® garantisce ai consumatori un prodotto fatto con un ingrediente biologico, buono e di alta qualità e indica che il produttore è vincolato a rispettare specifiche linee guida. Più di 25 anni fa la famiglia Quinn ha registrato il **marchio KAMUT®** per **promuovere l’agricoltura biologica, incrementare la biodiversità nelle colture e nelle diete e proteggere l’eredità di un’antica varietà di grano dimenticato**.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Kamut Enterprises of Europe