

Het oude graan voor een modern leven

Met zijn zachte en nootachtige smaak, KAMUT® khorasan tarwe, exclusief biologisch geteeld en nooit genetisch gewijzigd wordt gewaardeerd voor zijn hoge voedingswaarden en zijn lichte verteerbaarheid.

Handelsmerk en gegarandeerde kwaliteit.

De naam van de tarwe is khorasan. Kamut Enterprises of Europe gebruikt het handelsmerk KAMUT® om de consument 7 kwaliteitscriteria te garanderen en om de originele kenmerken van de oude khorasan tarwe te beschermen. Het woord kamut betekend tarwe in de oude Egyptische taal en is geen naam van een graan.

Voedingswaarde en energie.

KAMUT® khorasan levert meer energie dan moderne tarwe en bevat meer eiwitten, lipiden, essentiële aminozuren, vitamine E en mineralen, als zink, magnesium en vooral selenium, een sporelement dat bekend staat om zijn sterke antioxidante eigenschappen.

Verteerbaarheid en onderzoek.

KAMUT® khorasan tarwe werd nooit genetisch gemanipuleerd en bevat minder complexe gluten die gemakkelijker te verteren zijn. Het is een uitstekend alternatief voor moderne tarwe.

Uit een studie blijkt dat de meeste personen, die niet aan coeliakie leden maar wel gevoelig waren voor moderne tarwe, geen problemen hadden met het eten van KAMUT® khorasan producten.

Uit andere studies is gebleken dat een dieet op basis van KAMUT® khorasan tarwe, in vergelijking met moderne tarwe, onze antioxidatieve capaciteit verhoogt en de ontstekingsremmende activiteit verlaagt.

Daarenboven werd een daling vastgesteld van de cardiovasculaire risicomarkers zoals glycemie en cholesterol.

Een studie gepubliceerd in februari 2014 in de British Journal of Nutrition toonde een verband aan tussen een dieet op basis van KAMUT® khorasan en een daling van de symptomen van het prikkelbaredarmsyndroom. Het volledig onderzoeksprogramma kunt u raadplegen op www.kamut.com

Proef het verschil.

Door zijn unieke smaak en gemakkelijke verteerbaarheid is KAMUT® khorasan tarwe de ideale graansoort voor tal van verschillende bereidingen, gaande van een snelle hap tot een volledige maaltijd. De zachte smaak van deze graansoort elimineert daarenboven de behoefte aan extra suiker in de producten.

Naast bloem, het basisingrediënt van brood, pannenkoeken, koekjes en cake, is dit graan ideaal voor snacks, ontbijtgranen en muesli, pasta, boulgour, couscous, pizza, plantaardige dranken, bier, kweekgrassap, enz. Onze recepten zijn beschikbaar op www.kamut.com



Herkomst.

De voorouder van de hedendaagse tarwe, khorasan tarwe is afkomstig van Mesopotamië, gelegen in de Vruchtbare Sikkkel, een gebied in het Midden-Oosten dat zich uitstrekt van Egypte tot de valleien van de Tigris en de Eufraat.

Waar kopen.

KAMUT® khorasan producten zijn verkrijgbaar in de meeste natuurvoedingswinkels en biologische bakkerijen in Europa.

KAMUT®
MERK KHORASAN TARWE

