

vina

BARCELONA DIVINA

DESDE 1986 BARCELONA DIVINA DISFRUTA DE UN GRAN PRESTIGIO COMO LA REVISTA URBANA Y COSMOPOLITA MAS IMPORTANTE DE LA CIUDAD CONDAL. SU DISTRIBUCION TRIMESTRAL, SELECTIVA Y GRATUITA PERMITE UNA DIFUSION DE GRAN INTERES ENTRE LA CLASE DIRIGENTE.

[ASK](#) [ARCHIVE](#) [RANDOM](#) [RSS](#) [SEARCH](#) [TWITTER](#)

16TH OCT 2014



Forn Mistral es el exponente de calidad de la marca bio KAMUT en Mercat de Mercats.

Del 17 al 19 de Octubre Forn Mistral estará presente en el gran evento gastronómico barcelonés Mercat de Mercats con su pan bio de trigo khorasan KAMUT®. El tradicional Forn Mistral es la primera panadería en Barcelona en

haber producido pan bio con este cereal milenario.

KAMUT® es el nombre de la marca de alta calidad biológica utilizada para distinguir una específica y antigua variedad de trigo antiguo, de nombre genérico trigo khorasan, garantizando determinadas características siempre biológico, nunca cruzado ni hibridado.

Comparado con el trigo moderno, este milenario cereal evidencia características demostradas científicamente que conllevan beneficios nutricionales y funcionales para el bienestar de las personas: propiedades antioxidantes, un mayor contenido de proteínas (hasta al 18%), de sales minerales (particularmente selenio), un alto contenido de lípidos que lo hacen un cereal muy energético. 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.

La marca KAMUT® a su vez garantiza la calidad en su cadena de producción desde el campo a la mesa donde los productores y afiliados consiguen una licencia gratuita pero se comprometen a seguir un severo protocolo de calidad y respetar directrices específicas. Parte de esta cadena autorizada es Forn Mistral. Este clásico en la ciudad de Barcelona, situado desde 1879 en un costado de la plaza de la Universitat, es una panadería de referencia por su tradición, su calidad, su variedad de panes y su orientación al mundo bio. Desde hace años, Forn Mistral elabora pan de trigo khorasan KAMUT® con masa madre.

“Dentro de los panes digestivos, el pan elaborado con harina de trigo khorasan KAMUT® es más agradable de comer; es más dulce y esponjoso y tiene la corteza más suave” comenta Bibiana, la 4ª generación de propietarios de Forn Mistral. El arte de esta familia de maestros panaderos y las exclusivas características y beneficios de este cereal milenario hace que el pan de trigo khorasan KAMUT® sea cada vez más conocido y consumido por un público atento a la calidad y al bienestar.

Este mes, del 17 al 19 de Octubre los visitantes al gran evento gastronómico barcelonés Mercat de Mercats en la plaza de la Catedral, tendrán la oportunidad de descubrir y apreciar el pan de trigo khorasan KAMUT® en la parada nº11, así como degustar la exquisita coca de pan hecha con azúcar, anís y piñones y los tradicionales croissants de chocolate de Forn Mistral.

www.kamut.com

« Previous Next »

The Minimalist Theme — **Tumblr themes** by Pixel Union | Powered by **Tumblr**