

## Pane di KAMUT



Il **Kamut** è un antico cereale, coltivato già all'epoca dell'impero egiziano.

E' particolarmente nutriente, molto assimilabile e digeribile, ma il suo punto di forza è, anche il selenio, di cui è particolarmente ricco (variabile in base al terreno di coltura) che combinato alle vitamine E (abbondante nel frumento), A e C, inibisce la formazione di radicali liberi, corresponsabili della genesi di molte malattie degenerative. Buono, dunque, ma soprattutto salutare per le proprietà che presenta e per la genuinità della cottura. Grazie al suo dolce sapore naturale viene

soprannominato il "**grano dolce**". La cottura del pane al grano Kamut permette squisiti pani leggeri con mollica dolce e dorata, dal gusto delicato e facilmente digeribile; pani che rimangono freschi per molti giorni.

Il cereale con marchio Kamut è **un antenato del grano duro moderno**, come il farro è un antenato del grano tenero. E' stato scoperto, migliaia di anni fa, nella "mezzaluna fertile", la regione situata fra l'Egitto e la Mesopotamia. Dopo un lungo periodo di oblio, questo cereale è stato riscoperto e oggi sta riacquistando il posto che merita nell'alimentazione contemporanea. Il cereale con marchio Kamut (il "grano Kamut") ha un **sapore intenso che ricorda il burro**. Rispetto al grano duro classico, contiene dal 20 al 40% in più di proteine e presenta percentuali più elevate di amminoacidi vitamine e minerali, oltre che caratteristiche di **elevata digeribilità**.

### COLTIVATO ESCLUSIVAMENTE CON METODO BIOLOGICO



Il fatto che il grano Kamut rappresenti una nuova specie importante nel contesto di un'agricoltura durevole, costituisce forse l'aspetto più significativo del suo inserimento e della sua coltivazione. Produce raccolti di alta qualità senza fertilizzanti artificiali e senza pesticidi, una caratteristica che lo rende perfettamente adatto per la coltivazione biologica. Attualmente, il grano Kamut è prodotto esclusivamente tramite coltivazione biologica in diverse aree del mondo, nell'ambito del sostegno agli agricoltori biologici.

### UN CEREALE ENERGETICO AD ELEVATO VALORE NUTRIZIONALE

Dall'analisi nutrizionale completa del grano kamut si evince che il suo **valore energetico** è **superiore** a quello degli altri grani. Rispetto al frumento comune, la composizione del grano kamut è più ricca per otto minerali su nove, fra i quali il magnesio e lo zinco oltre al selenio. Inoltre, il grano Kamut si distingue per una percentuale di vitamina E superiore al 30%, un tasso superiore di amminoacidi con punte del 65% e quantità nettamente più elevate di lipidi e di acidi grassi. Con una superiorità che arriva quasi al 40% rispetto alla media nazionale dei frumenti americani, il tasso proteico rappresenta la qualità distintiva più importante del grano Kamut. Data la percentuale elevata di lipidi, che liberano maggiore energia nell'organismo rispetto ai glucidi, il grano kamut può essere classificato come cereale ad alto valore energetico. I prodotti Kamut apportano quindi complementi preziosi all'alimentazione quotidiana degli atleti, delle persone molto attive, dei bambini e delle persone anziane.

Da ricerche recenti condotte dall'**Associazione Internazionale contro le Allergie Alimentari** (I.F.A.A) si evince che "**per la maggior parte delle persone ipersensibili al frumento il grano kamut rappresenta un ottimo sostituto**".

Alle persone fortemente allergiche tuttavia, si consiglia di consultare il proprio medico curante in ogni caso.

**Ingredienti del Pane di KAMUT : Farina di KAMUT, acqua, lievito.**