

Bio Kamutvollkornmehl

Getreide aus Übersee, muss das denn sein?

Vielleicht fragen Sie sich, wieso wir das Kamut Getreide für unser Kamutmehl mit einem Schiffcontainer aus Nordamerika anschiffen? Was hat das noch mit dem ökologischen, nachhaltigen Gedanken zu tun?

Leider ist es bislang noch nicht gelungen Khorasan Weizen in gleichbleibend guter Qualität in Deutschland zu kultivieren. Die Wetterbedingungen sind nicht optimal und Versuche sind bisher mehr oder weniger gescheitert.

Kamut Khorasan wächst auf zertifiziert ökologischen Farmen hauptsächlich in Montana, Alberta und Saskatchewan in Nordamerika und weist eine außerordentliche Qualität und Konzentration an Nähr- und Vitalstoffen auf.

Um unseren Kunden eine gleichbleibende Qualität für unser Kamutmehl zu garantieren und sicherzustellen, dass es rein ökologisch angebaut, nicht gekreuzt oder genetisch verändert wird, beziehen wir das Getreide ausschliesslich vom Hersteller mit dem Kamut Warenzeichen.

Als Qualitätskriterien zählen:

- das Produkt muss ein Abkömmling des Urgetreides und
- als Bio-Getreide zertifiziert sein,
- aus 12 bis 18% Proteinen bestehen,
- zu 99% rein,
- 98% frei von Krankheitsanzeichen sein und
- 0,04-0,1 mg Selen enthalten.

Andere Khorasanweizen Produkte unterliegen keinen gesonderten Qualitätskriterien.

Da Kamutweizen spärlicher wächst als anderes Getreide und importiert werden muss, hat er natürlich einen höheren Preis.

Vorteile, Geschmack und Bekömmlichkeit von Kamuterzeugnissen

Obwohl Khorasan eine Weizenart ist und somit Gluten enthält, berichten viele Menschen mit Empfindlichkeit gegenüber modernem gekreuztem Weizen, dass sie Kamut Khorasan vertragen können. Vielleicht liegt es an der Ursprünglichkeit dieses Getreides, da viele moderne Weizensorten im Laufe der Zeit durch Zuchtprogramme verändert worden sind.

Für Zöliakie-Patienten, also Personen mit einer Glutenunverträglichkeit, ist es dennoch nicht geeignet.

Unser Kamutvollkornmehl schmeckt herzhaft-nussig. Die besonders intensive hellgelbe Farbe kommt von den Karotinoiden die sich in der Schale des Kornes befinden. Diese werden Ihren Backerzeugnissen ein besonderes Aussehen verleihen. Schon die Italiener haben diese Besonderheit für die intensive Gelbfärbung in ihren Nudeln genutzt. Das wertvolle Urgetreide bietet eine außergewöhnliche Qualität und einen deutlich höheren Nährstoffgehalt als herkömmliche Getreidearten.

Kamut punktet im Vergleich zu vielen anderen Getreidesorten durch leicht verdauliche Kohlenhydrate und einen höheren Gehalt an hochwertigen Eiweißen/Proteinen.

Weiterer Vorteil ist der dichte Mineralstoffgehalt an Zink und Magnesium. Reichlich vertreten ist das Spurenelement Selen, das für gute Haut und kräftige Haare Bedeutung hat.

Durch den höheren Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist es energiereicher als andere Getreidearten. Außerdem ist es besonders reich an Ballaststoffen und den beachtlichen Mengen an essentiellen Vitaminen B und E.

Backeigenschaften von Kamut

Aufgrund der griesigen Beschaffenheit des Kamutvollkornmehls ist bei der Verarbeitung des Teiges sowohl auf die Wassermenge zu achten als auch auf besonders kräftiges Kneten und eine längere Gehzeit des Teiges. Damit sich das Klebereiweiß optimal entfalten kann und der Teig im Backofen gut aufgeht, sollten Sie Brot und Brötchenteige etwa 40 Minuten gehen lassen.

Erhalten Sie attraktive Backwaren durch Verwendung unseres Kamutvollkornmehls mit den oben aufgeführten Vorzügen dieses Urkorns. Verleihen Sie ihren Backwaren einen leicht nussigen, kräftigen Geschmack und erfahren Sie die kulinarische Besonderheit.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1380,00 kj
Brennwert kcal	326,00 kcal
Fett	2,20 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,20 g
Kohlenhydrate	59,30 g
davon Zucker	8,19 g
Ballaststoffe	12,00 g
Eiweiß	15,00 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Kamut	Ja