Bio Kamut (ganzes Korn)

Bei Kamut handelt es sich um eine uralte, wiederentdeckte Weizensorte ´Khorasan Weizen´.
Leider ist es bislang noch nicht gelungen Khorasan Weizen in gleichbleibend guter Qualität in Deutschland zu kulivieren. 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 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.
Kamut kann mit bis zu 40% mehr Proteingehalt gegenüber anderen Getreidesorten, Magnesium, Zink und den Vitaminen B und E punkten.
KAMUT® Khorasan Weizen eignet sich für alle Backwaren, zeichnet sich durch eine goldgelbe Farbe und einen butterähnlichen nussigen Geschmack aus. Aus KAMUT® Khorasan Weizen kann zudem herrliche Pasta gezaubert werden.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1380 kj
Brennwert kcal	326 kcal
Fett	2,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	59,3 g
davon Zucker	8,2 g
Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	15 g
Salz	0,02 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Weizen	Ja
Kamut	Ja