

Bio Kamutvollkornschrot (mittel)

Der Kamut Khorasan für unseren Bio Kamutvollkornschrot 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. Für unseren Bio Kamutvollkornschrot werden sowohl Keimling als auch Schalenschichten zu Vollkornschrot vermahlen. Dies geschieht in einem einzigen Durchgang sodass im Schrot noch alle wertvollen Bestandteile enthalten bleiben, die viele Vitamine, essenzielle Fettsäuren und Mineral- und Ballaststoffe besitzen, die für eine ausgewogene Ernährung wichtig sind. Je nach Einstellung des Mahlspaltes bei der Zerkleinerung kann die Granulation der Schrote gesteuert werden. Wir bieten Ihnen hier Kamutschrot in einer mittleren Granulation an.

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

Nährwerte