· URGESUND ·

FIN KORN VOLLER ÜBERRASCHUNGEN

Sorgt für eine ausgewogene und hochqualitative Ernährung

Besonders reich an Vitaminen und Mineralien

Hervorragende Quelle für Ballaststoffe, Zink, Selen, Phosphor, Magnesium und Vitamin B1 und B3

Hoher Proteingehalt

40 % mehr Eiweiß als moderner Weizer

Maximale Verträglichkeit und besonders leicht verdaulich

Exzellente Alternative bei Unverträglichkeiter

100 % KAMUT® Khorasan Urgetreide

Kontrolliert ökologisch angebaut, niemals gekreuzt oder gentechnisch modifiziert



Besonders geeignet für:

Sportler und Menschen mit einem aktiven Lebensstil



Wir geben dem naturbelassenen Urgetreide KAMUT® Khorasan eine neue Heimat. KAMUT® Khorasan Bakeries steht als Marke für ein innovatives Sortiment herausragender Backwaren aus dem hochwertigen KAMUT® Khorasan Weizen – made by Steinofenbäcker.

MEHR INFORMATIONEN FINDEN SIE UNTER www.urgetreide-neu-entdecken.de

> KAMUT® Khorasan Bakeries by Steinofenbäcker GmbH Maybachstrasse 11 D 49479 Ibbenbüren







KAMUT® Khorasan Bakeries by Steinofenbäcker



· URALT ·

VON ÄGYPTEN NACH MONTANA (USA)

Khorasan, ein alter Vorfahre unseres heutigen Hartweizens, ist im wahrsten Sinne des Wortes uralt! Bereits die alten Ägypter wussten die Vorzüge dieses ganz besonderen Getreides zu schätzen. Der Anbau erstreckte sich über das Gebiet des "Fruchtbaren Halbmondes", von Ägypten über Palästina bis hin zum Zweistromland zwischen Euphrat und Tigris. Seit Anfang der fünfziger Jahre wird Khorasan aus Ägypten auf den kargen Böden der Prärie in Montana kultiviert. Nur dort und im benachbarten Saskatchewan/Kanada gedeiht das unverwechselbare KAMUT® Khorasan, welches wir für die Herstellung unserer einzigartigen Backwaren verwenden.



· URNATÜRLICH ·

AUTHENTIZITÄT - REINHEIT - QUALITÄT

Meist bietet uns die Natur für unsere Ernährung die besten Lösungen. Manchmal ist es notwendig, dieses hohe Gut zu schützen, um die Reinheit und den maximalen Nutzen für Mensch und Umwelt zu erhalten. Vor diesem Hintergrund hat Bob Quinn, ein Farmer und überzeugter Bio-Pionier aus Montana, für sein urnatürlich belassenes Getreide die Handelsmarke KAMUT® Khorasan eintragen lassen. Der nachhaltige Anbau von KAMUT® Khorasan ist damit dauerhaft als Urgetreide vor Modifikationen und Einkreuzungen geschützt. Viele Verbraucher berichten, dass die Probleme, die sie nach dem Verzehr von modernem Weizen erfahren haben, nicht vorkommen, wenn sie Urgetreide essen. Der nachhaltige Anbau von KAMUT® Khorasan erfolgt zudem ausschließlich nach den hohen Standards von Bob Quinn in bester Bio-Qualität.

· URLECKER ·

DER GESCHMACK DES BESONDEREN

Ein natürliches Getreide schonend vermahlen, verarbeitet in bester handwerklicher Bäckertradition, mit der notwendigen Ruhe für die Teige und einzigartigen Finessen in der Rezeptur, das kann nur etwas ganz Besonderes werden! Den milden, nussigen Geschmack von KAMUT® Khorasan erkennt man in jedem einzelnen unserer Produkte, ebenso wie die angenehme, leicht gelbliche Farbgebung. Wir verbinden die Qualität des Getreides mit dem besonderen Geschmack edler Zutaten, wie Amaranth, ausgesuchter Saaten oder Süßkartoffeln – so entsteht ein gesunder Genuss. 100 % lecker!



ENTDECKEN SIE IHREN FAVORITEN

Wer möchte schon immer das Gleiche essen? Deswegen haben wir uns Gedanken gemacht und mit KAMUT® Khorasan Bakeries ein breites Sortiment für den guten Geschmack und eine gesunde Ernährung entwickelt. Saftige Brote mit ganz individuellen Geschmacksprofilen für den täglichen Verzehr. Aromatische

Baguettes als Beilage zu Salaten oder zum Grillvergnügen. Knackige Brötchen für das gute Frühstück an besonderen Tagen. Feine Croissants zum Milchkaffee oder ein süßer Stuten zum Tee. Es wird Zeit, das Urgetreide neu zu entdecken!