

# Kamut

Il Kamut è un antenato del grano duro. Il suo valore nutritivo è superiore a quello dei cereali moderni, contiene, infatti, percentuali più elevate di proteine, lipidi, amminoacidi ed è pertanto classificato come un cereale dall'alto valore energetico.

## Da agricoltura biologica

La farina di Kamut è un prodotto biologico certificato. Proviene dalla macinazione e la scelta di materie prime selezionate e controllate secondo parametri predefiniti.

## Ideale per pane, pasta, dolci

La farina di Kamut è ideale per realizzare una pizza leggera e gustosa, pane e preparazioni salate oltre che ricette della tradizione orientale. Le proprietà del kamut fanno sì che i preparati con questa farina abbiano un profilo nutritivo elevato e un'elevata digeribilità.

## Ideale per:

Crepes, pasta fresca, pane.



Senza Lievito

### Scheda Tecnica

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di Kamut

Dimensione busta (cm): L 9.0 x P 6.0 x H 12.0 | Codice Fan: 8009355002181 | Iva: 4% | Quantità per ct: 12 | Ct. per strato: 14 | Strati per pallet: 8 | Ct. per pallet: 112

H pallet (cm): 111.0 | Dimensione ct. (cm): L 36.0 x P 18.0 x H 12.0