

KAMUT®

MERK KHORASAN TARWE

Een voorouder van moderne tarwe

Gewaardeerd voor
zijn smaak, verteerbaarheid
en veelzijdigheid,
biedt deze tarwe
talrijke culinaire voordelen.

BEVAT MEER
eiwitten,
vetstoffen,
aminozuren,
vitaminen en
mineralen

SMAAK
natuurlijk zoet
en nootachtig

RIJK AAN
selenium, zink
en magnesium

LICHT
verteerbaar
(andere gluten)

ALTIJD NIET GMO
altijd biologisch

www.kamut.com

nele.callebert@kamut.com - Tel : +33 (0)6 64 87 72 92



Samenvatting

Contact	p. 3
De tarwefamilie	p. 4
Herkomst	p. 6
Teeltregio	p. 8
Kwaliteitscriteria	p. 10
De teelt	p. 11
Het handelsmerk	p. 15
Voedingswaarde en onderzoek	p. 20
Proef het verschil	p. 21
Verkoopspunten	p. 23
Recept: KAMUT® khorasan volkorenbrood	p. 24
Recept: KAMUT® khorasan (casino) brood	p. 25
Recept: KAMUT® khorasan brioche	p. 26
Recept: KAMUT® zandkoekjes	p. 28
Recept: KAMUT® khorasan pizzadeeg	p. 30

KAMUT®

MERK KHORASAN TARWE

De KAMUT® merk khorasan tarwe, exclusief biologisch, nooit genetisch gemanipuleerd, wordt gewaardeerd voor zijn natuurlijk zoete en nootachtige smaak, zijn hoge voedingswaarde en zijn grote veelzijdigheid.

KAMUT® is een gedeponerd handelsmerk van Kamut International en Kamut Enterprises of Europe bvba

Contact

*Nele Callebert
Regional director
France-Benelux-UK-Ireland*

*Kamut Enterprises of Europe
Tel. +33 6 64 87 72 92
nele.callebert@kamut.com*

www.kamut.com

Triticum: de tarwefamilie

- **Diploïden (2 paren van 7 chromosomen)**

- *T. monococcum* - eenkoorn of kleine spelt

- **Tetraploïden (4 paren van 7 chromosomen)**

- *T. turgidum* - emmertarwe

- *T. turgidum polonicum* - Poolse tarwe

- *T. turgidum durum* - durumtarwe

- *T. turgidum turanicum* - khorasan tarwe

- **Hexaploïden (6 paren van 7 chromosomen)**

- *T. aestivum spelta* - grote spelt

- *T. aestivum vulgare* - zachte tarwe



Khorasan tarwe

Wetenschappelijke naam :

Triticum turgidum ssp. turanicum

Volksnaam :

khorasan tarwe

*Op de markt gebracht
aan de hand van een
handelsmerk om de kwaliteit
te garanderen en om
de originele eigenschappen
te beschermen :*

KAMUT® khorasan tarwe



Herkomst - Herontdekking

De voorouder van de hedendaagse tarwe, khorasan tarwe is afkomstig van Mesopotamië, de Vruchtbare Sikkkel, een gebied in het Midden-Oosten dat zich uitstrekt van Egypte tot de valleien van de Tigris en de Eufraat.

Na de Tweede Wereldoorlog werd deze tarwesoort vrijwel niet meer verbouwd. Tot Bob Quinn, een biologische landbouwer en onderzoekswetenschapper, er zich voor ging interesseren en er de uitzonderlijke voedingswaarden van ontdekte. Ook het feit dat de meeste personen, die niet lijden aan coeliakie, maar wel gevoelig zijn voor moderne tarwe, deze tarwe kunnen eten, speelde een belangrijke rol.



Waarom

werden de oude tarwevariëteiten verdrongen door nieuwe soorten ?

De inspanningen om verbeterde variëteiten te selecteren waren vooral gericht op :

- Een hogere opbrengst (hogere productiefactor nodig)
- Resistentie tegen ziektes
- Technologische kwaliteiten, zoals:
 - Een hard omhulsel om het meel gemakkelijker te extraheren.
(Kan bijdragen aan textuurproblemen in pasta's van volkorenmeel)
 - Een hoger gehalte aan structureiwitten (vormt gluten) om de bakkwaliteiten te verbeteren.
(Deze veranderingen kunnen spijsverteringsproblemen en gevoeligheid voor tarwe veroorzaken)

In de selectieprogramma's lijkt er geen rekening te worden gehouden met andere belangrijke criteria :

- Smaak en voedingswaarden
- Aanpassing aan lange inputsystemen, biologische landbouw...



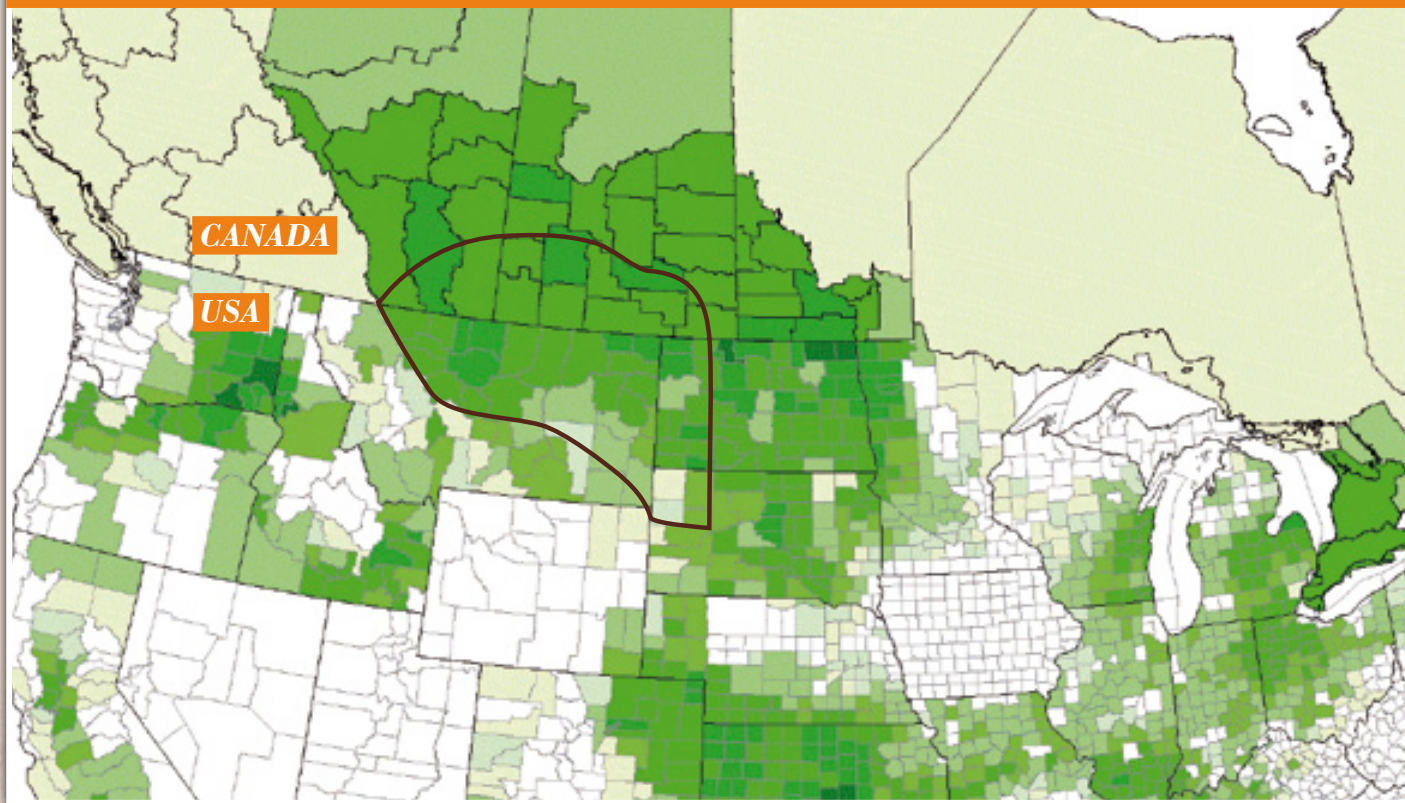
Teeltregio

Onze ervaringen van bijna 20 jaar teelttesten in Europa tonen aan dat khorasan tarwe heel gevoelig is aan ziektes, die veroorzaakt worden door een te vochtig klimaat en die achteruitgang meebrengen in kwaliteit, kleur en smaak. Om deze reden en om voortdurend de kwaliteitscriteria van het KAMUT® handelsmerk te kunnen garanderen, wordt de tarwe momenteel verbouwd in een deel van de klimaatgordel van granen in Noord-Amerika. Het groeit op de beste manier in de droge weilanden in het zuiden van Saskatchewan (Canada) en in het noorden van Montana (USA) op een bodem die rijk is aan selenium en andere mineralen. De zomers zijn er warm en droog en het regent er bijna nooit gedurende de 6 laatste weken voor de oogst halfweg augustus, waardoor het graan beschermd wordt tegen ziektes.

Khorasan tarwe vindt zijn oorsprong in het zeer droge klimaat van Mesopotamië en kan enkel zijn originele eigenschappen behouden indien het verbouwd wordt in dezelfde condities. Er bestaat een gelijkenis met basmati rijst die zijn oorsprong vindt in het noorden van Indië en jasmijn rijst die zijn oorsprong vindt in het noorden van Thailand. Onderzoekingen tonen aan dat basmati rijst die verbouwd wordt in andere streken, na een paar teeltjaren, de typische smaak van basmati rijst verliest.

We blijven teelttesten uitvoeren in andere landen, dichterbij Europa, met de gepaste klimaat- en teeltomstandigheden.

DE STREEK WAAR KAMUT® KHORASAN WORDT VERBOUWD



Verspreiding van tarwegebieden in Noord-Amerika.

Kwaliteitscriteria

voor het verbouwen van KAMUT® Khorasan tarwe

KAMUT® khorasan tarwe

- 1- moet afkomstig zijn van originele KAMUT® khorasan tarvezaden*
- 2- mag enkel als gecertificeerd biologisch product gekweekt worden*
- 3- moet een eiwitgehalte hebben tussen 12 en 18%*
- 4- moet voor 99% vrij zijn van contaminatie door andere moderne tarwevariëteiten*
- 5- moet voor 98% vrij zijn van alle ziektesporen*
- 6- moet tussen 400 en 1000 ppb selenium bevatten*
- 7- de verpakking moet correct geprint worden met een duidelijke en juiste beschrijving van de inhoud*



Tarwe van mindere kwaliteit wordt verkocht als veevoeder

De landbouwers

Om de landbouwers een rendabele activiteit te garanderen, krijgen ze een gunstige en vaste prijs als vergoeding voor de kleinere opbrengst. Ze ontvangen ook technische bijstand.

De opbrengst is lager dan die van moderne tarwe. Hoe dan ook, de belangrijkste doelstelling van het project is niet de opbrengst, maar wel de kwaliteit.



Het verbouwen van KAMUT® Khorasan tarwe

Teeltovereenkomsten enkel met gecertificeerde biologische landbouwers

Momenteel meer dan 200 landbouwers onder contract.

Inzaaien (April & Mei in Noord-Amerika)

De producenten krijgen geschikt en zuiver zaaigoed.

Om een goed proteïnegehalte te garanderen - inzaaien na een peulvrucht.

Oogst midden Augustus - eind September
Opbrengst van gemiddeld 1,2 ton/ha

*In een vochtiger dan
gemiddeld jaar:
heeft khorasan tarwe een lagere
opbrengst dan moderne harde
tarwe (20-30%)*

*In een droger dan
gemiddeld jaar:
kan khorasan tarwe een hogere
opbrengst hebben dan moderne
harde tarwe (20-30%)*



Bewaring, reiniging en verscheeping

Het meeste graan wordt bewaard in stalen silo's op de plaats waar het verbouwd wordt. Droge en warme zomers en koude winters helpen om de kwaliteit te behouden.

3 bedrijven hebben contracten met de biologische landbouwers, nemen stalen, organiseren de ophaling en reinigen het graan.

1 in Montana (USA), 1 in Alberta en 1 in Saskatchewan (Canada).

De khorasan tarwe die aan de kwaliteitsnormen voldoet, wordt verkocht onder de naam KAMUT® khorasan tarwe en wordt verscheept naar verdelers.



Registratie van het KAMUT® merk in 1990



Waarom een handelsmerk

- Om de uitzonderlijke kenmerken van de oude khorasan tarwe te beschermen
- Om de consument kwaliteit te garanderen
- Om de biologische landbouw te promoten

Kamut Enterprises of Europe is eigenaar van het merk KAMUT® maar niet van de khorasan tarwe, die door iedereen kan verbouwd worden.

De oorsprong van het woord KAMUT®

In het oud Egyptisch betekent “Kamut” tarwe.

An Egyptian hieroglyphic dictionary by E.A. Wallis Budge (1920) volume 2, p. 788



Onze doelstellingen

- *De landbouwers een gunstige prijs bieden, die vóór het inzaaien wordt vastgesteld, waardoor ze jaar na jaar, van een zo stabiel mogelijke prijs en een gegarandeerde afzetmarkt kunnen genieten.*
- *De verwerkers productkwaliteit garanderen waardoor ze een specialiteit aan hun productgamma kunnen toevoegen.*
- *De biologische landbouw bevorderen.*
- *De diversiteit en de kwaliteit van de voedingsmiddelen voor de consument doen toenemen.*
- *Het bewaren van de zuiverheid, de uniciteit en de authenticiteit van dit uitzonderlijk graangewas, met respect voor de mens en zijn omgeving.*

KAMUT® Khorasan tarwe

Het oude graan voor modern leven

Voordelen:

- *Opmerkelijke & zachte smaak die doet denken aan hazelnoten*
- *Kan door de meeste mensen die gevoelig zijn voor moderne tarwe, gegeten worden*
- *Hoge voedingswaarde: zeer rijk aan o.a. aminozuren, selenium, vitamine E, zink, magnesium.*
- *Diverse toepassingen (brood, pasta, koekjes, beschuiten, pizza, drankjes, etc.)*
- *Bepaalde tolerantie voor droogte*
- *Stro van goede en harde kwaliteit met weinig neiging om plat te liggen*

Nadelen:

- *Langer stro*
- *Langere (tragere) groeicyclus*
- *Laag opbrengstpotentieel (gemiddeld 1,2 ton/ha in Canada)*
- *Bijzonder gevoelig voor ziektes (voornamelijk black tip)*

Vandaag

- *Er zijn talrijke biologische molens, “first level” distributeurs in Europa, die het graan per container inkopen.
Ze verkopen graan en meel per 1, 5, 25, 50 kg en in bulkhoeveelheden.*
- *Deze “first level” molens hebben talrijke en verschillende soorten klanten, zoals bijvoorbeeld molenaars, verdelers, verwerkers, bakkers.*
- *Er is een bijzonder grote productdiversiteit.*
- *Het bedrijf KEE is op de meeste biologische beurzen vertegenwoordigd.*

Bescherming van het merk

- 1- De Europese distributeurs die het graan verwerken en het graan en/of het meel verdelen, worden elk jaar gecontroleerd (evenwicht aankoop/verkoop grondstof en gelijkvormigheid met de licentie).*
- 2- Hun klanten/producenten worden om de 3 à 5 jaar gecontroleerd.*
- 3- Alle distributeurs en producenten tekenen een (kostenloze) licentieovereenkomst met KEE :*

1- KAMUT® khorasan pizza moet 100% KAMUT® khorasan tarwe bevatten om KAMUT® khorasan pizza in de titel van het product te mogen gebruiken.

2- KAMUT® khorasan brood en pasta moeten ten minste 50% KAMUT® khorasan tarwe bevatten om KAMUT® khorasan brood of pasta in de titel van het product te mogen gebruiken.

3- Gemengde producten moeten ten minste 33% KAMUT® khorasan tarwe bevatten om « KAMUT® khorasan ... » in de titel van het product te mogen gebruiken.

Een bijzonder interessante voedingswaarde

Deze oude tarwe levert meer energie dan gewone tarwe en bevat 20 % meer eiwitten, vetten, essentiële aminozuren, vitamines en mineralen, als zink, magnesium, vitamine E en selenium, een sporelement dat bekend staat om zijn antioxidante eigenschappen.

Het is een uitstekend alternatief voor moderne tarwe. Uit een studie van de IFAA (International Food Allergy Association) in de USA blijkt dat 70 % van de personen, die getest geweest zijn, en die niet aan celiakie leden maar wel gevoelig waren voor moderne tarwe, geen problemen hadden met het eten van KAMUT® khorasan producten.

Onze onderzoeken :

Zie onze website ivm onze onderzoeken: anti-ontstekings eigenschappen, overgevoelig bowl syndroom, bloedsomloopproblemen en hartziektes, genetische vingerafdruk, voedselgevoeligheid, antioxidante eigenschappen, voedingsvezels.



Proef het verschil

Door zijn unieke smaak en gemakkelijke verteerbaarheid is dit de ideale graansoort voor tal van verschillende bereidingen, voor een volledige maaltijd of een snelle hap.

Ze is perfect voor de traditionele en gastronomische keuken.

Ze is ook geschikt voor actieve mensen, opgroeiende kinderen en atleten die een energierijke, gezonde en evenwichtige voeding willen.

Door zijn zeer zachte smaak is ze perfect om zoetere gerechten te bereiden zonder dat er suiker aan toegevoegd moet worden.

Naast bloem, dat het basisingrediënt is van brood, pannenkoeken, koekjes en cake, is KAMUT® khorasan tarwe ook ideaal voor snacks, ontbijtgranen en muesli, pasta, boulgour, couscous, pizza, aperitiefhapjes en, verrassend genoeg: siroop, dranken, kweekgrassap.

Recepten:

www.kamut.com



KAMUT®

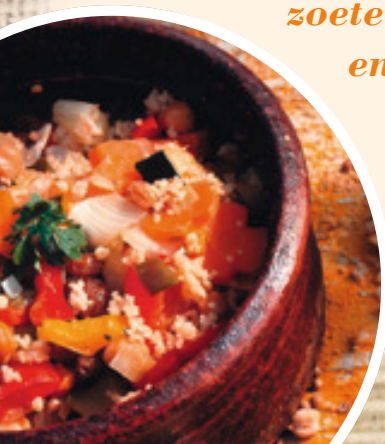
MERK KHORASAN TARWE



Zachte en unieke smaak

*KAMUT® merk khorasan tarwe
biedt heel wat culinaire voordelen.*

*Wordt gewaardeerd voor zijn, van nature
zoete en nootachtig aroma
en zijn lichte verteerbaarheid
(andere gluten,
altijd niet GMO).*



IDEAAL VOOR:

- meel
- brood
- pizza
- pasta
- pannenkoeken
- koekjes
- cake
- snacks
- boulgour
- couscous
- muesli
- vlokken
- gepoft graan
- soepen
- salade
- nagerechten
- dranken
- siroop
- aperitiefhapjes



Verkooppunten

KAMUT® khorasan producten in consumentverpakkingen zijn aanwezig in de meeste biologische winkels en bakkerijen in Europa.

Om alle beschikbare KAMUT® khorasan producten vervaardigd in uw streek te kennen: zie www.kamut.com / Producten / Zoek product / selecteer uw land / kies uw product.

KAMUT® khorasan graan en meel in 25 kg, 50 kg en bulkhoeveelheden is beschikbaar bij onze rechtstreekse klanten, “first level” verdelers: zie www.kamut.com / Producten / Rechtstreekse invoerders.

Voor KAMUT® khorasan graan in containerhoeveelheden kan u terecht bij het bedrijf Ostara: ostara@ostara-bio.be

Het KAMUT® handelsmerk wordt gebruikt om een oude tarwe opnieuw in te voeren op de markt, om puurheid en kwaliteit te garanderen voor de consument en om biologische landbouw te promoten.

Recept

KAMUT® khorasan volkorenbrood met natuurlijke tarwezuurdesem

Ingrediënten

- 1 kg KAMUT® khorasan volkorenmeel
- 600 g water
- 20 g zout
- 20 g biologische droge gist of 200 g natuurlijke zuurdesem



Kneden

Met de hand of met de machine.

10 min op eerste versnelling en 6 min op tweede versnelling.

Eerste rijs

Het deeg moet verdubbelen in omvang, laat het minimum 2 uur rijzen. Top het deeg af om de fermentatiegassen te laten ontsnappen.

Tweede rijs

Verdubbel van omvang, minimum 1u30.

Bakken in de oven

Zet een kom met water in de oven.

Temperatuur tussen 210° en 220° C of op thermostaat 8.
1 uur voor 1 kg.

Recept

KAMUT® khorasan (casino) brood zonder suiker, vetten of melk

Ingrediënten

- 1 kg KAMUT® khorasan meel of bloem
- 20 g zout
- 15 g gist of droge zuurdesem
- 600 g water

Kneden

Met de hand of met de machine.

10 min op eerste versnelling en 6 min op tweede versnelling (tot het deeg loslaat).

Eerste rij

Het deeg moet verdubbelen in omvang, laat het minimum 2 uur rijzen.



Tweede rij

1 uur tot 2/3de van de hoogte van de cakevorm.

Verwarm de oven op

210° tot 220° C of thermostaat 8.

Bak het deeg in de oven

Temperatuur tussen 210° en 220° C of op thermostaat 8.

1 uur voor 1 kg.

Recept

KAMUT® Khorasan brioche

Ingrediënten

- 1 kg KAMUT® khorasan bloem of meel
- 20 g zout
- 100 g bio lichte rietsuiker
- 20 g bakkergist
- 14 eieren
- 600 g boter op kamertemperatuur



Los de gist op in 10 cl melk.

Maak in een grote slakom een kuiltje in de bloem ; doe de eieren, melk en gist erin.

Kneed het deeg tot het loskomt van de wanden van de slakom.

Maak de boter met de suiker zacht.

Meng het deeg en het suiker-en botermengsel tot het loslaat.

Bedek het met huishoudfolie.

Laat het deeg rijzen tot het verdubbeld is in omvang.

Zet het de hele nacht in de koelkast.

De volgende ochtend.

Top het deeg af om de fermentatiegassen te laten ontsnappen.

Doe het deeg in een beboterde cakevorm.

Laat het volume verdubbelen, beschut tegen tocht.

Kluts met een vork een volledig ei en een snuijfe zout en bestrijk de brioche ermee.

Verwarm de oven op temperatuur 190° - 200° C of thermostaat 7.

Zet het deeg 45 minuten in de oven.

Als de brioche klaar is, haalt u die onmiddellijk uit de vorm en laat hem afkoelen op een rooster.

Recept

KAMUT® khorasan zandkoekjes

Ingrediënten

- 1 kg KAMUT® khorasan meel of bloem
- 300 g amandel- of notenpoeder
- 5 g bakpoeder
- 400 g poedersuiker of bruine suiker
- 500 g boter op kamertemperatuur
(zachte boter)
- 5 g kaneel of vijfkruidenpoeder
- 6 eieren



Meng de bloem, kaneel, amandelpoeder, poedersuiker en gist met een klopper in een grote schaal tot u een homogeen mengsel hebt.

Maak een kuultje en doe er de eieren en de boter in en meng alles heel voorzichtig tot u een homogeen mengsel verkrijgt zonder het deeg te veel te bewerken.

Bedek het deeg met huishoudfolie en zet het 1 uur in de koelkast.

Haal het deeg 30 minuten voor u het gaat bewerken uit de koelkast.

Rol het deeg met een deegrol uit op een dikte van 2 tot 3 mm.

Snij de gewenste vormpjes uit (met een uitsteekvormpje).

Kluts met een vork een volledig ei en een snuijfe zout, bestrijk de koekjes ermee en herhaal dat 2 keer met een interval van 20 min.

Verwarm de oven op temperatuur 160° - 170° C of thermostaat 6 tot 7.

Zet het deeg in de oven. Laat de koekjes bakken tot ze een mooie goudgele kleur hebben (15 tot 20 min.).

U kunt dit recept ook gebruiken om een taartbodem te maken.

Recept

KAMUT® Khorasan pizzadeeg zonder gist

Ingrediënten

- 600 g water
- 7 g bicarbonaat
- 3 druppels citroensap
- 1 kg KAMUT® khorasan
meel of bloem

Giet het lauwe water in een recipiënt, samen met het bicarbonaat en de citroendruppels en meng tot het geheel schuimig wordt.

Voeg dan snel de bloem toe om het deeg te maken. Eens dat gebeurd is, maakt u gewone deegballen en rolt u deze uit om uw pizzabodem te bekomen.

