

pizza di grano

KAMUT®

MARCHIO DI GRANO KHORASAN



A SOLI 1€ IN PIÙ

La farina di KAMUT: un toccasana per la salute!

La farina di grano di Kamut presenta **caratteristiche di ottima digeribilità** e costituisce l'alimento ideale per placare gli attacchi di fame.

È stato dimostrato, dall'**Associazione Internazionale contro le Allergie Alimentari**, che la farina di grano di Kamut risulta facilmente digeribile anche dalle persone che soffrono di lievi intolleranze.

La farina di Kamut, proviene da materie selezionate e controllate secondo i parametri definiti, e un frumento di origine Egiziana prodotto secondo le norme dell'**Agricoltura Biologica Certificata**.





Sebbene il grano di Kamut contenga Glutine, molte persone credono sia meno allergizzante del grano comune. **Alcuni studi condotti dalla Dr. Eileen Voder** (Presidente dell'associazione Internazionale sulle Allergie Alimentari - IFAA) hanno dimostrato che il 70% di coloro che nello studio presentavano allergie al grano sono stati in grado di mangiare prodotti a marchio Kamut senza difficoltà.



La pizza al Kamut è disponibile tutti i giovedì e i venerdì.

Su richiesta anche pane di kamut e pizza per celiaci.

I BENEFICI DEL KAMUT:

-  **Altamente digeribile**
-  **Privo di colesterolo**
-  **Potente antiossidante**
-  **Ricco di vitamine B, E e Zinco**

Golden Mill

L.go San Bernardino, 10 - Calitri (Av)
sito: www.goldenmill.it
e-mail: info@goldenmill.it

**Richiedila subito, chiama lo:
0827.38024**