



KIRÁLY BÚZA



A Király búza a *Triticum spelta* és a *Triticum dicoccum* fajok keresztezéséből származó fajhibrid. Agrotechnikai kezelhetősége megegyezik az aestivummal. Ősszel és tavasszal is vethető, életformája átmeneti, járó búzaként is alkalmazható.

Élelmiszer-egészségügyi jellemzői:

- A klasszikus értelmű minőségben vetekszik vagy jobb a kanadai tavaszi búzáknál.
- Kiváló száraz tészta alapanyag is a benne levő tönke vérvonal miatt, lényegében a durumot is fölözi a beltartalmában.
- A liszt színe a közönséges lisztekétől eltérően nem fehér vagy szürkésfehér, hanem világossárgás a búzában genetikailag jelenlevő természetes karotin festékanyag miatt.
- Ezeknek a liszteknek ízüik van – nem ízetlen, porszerűek – van egy különleges kulináris élvezetet adó jellegük, igazi gasztronómiai kiválóság.
- A Király búza lisztek a közönséges fehér liszttől a vízfelvétel ütemére és mennyiségre eltérően reagálnak, ezért célszerű kezdetben kisebb mennyiséggel próbálkozni. A lényeg: kezdetben lassabb a vízfelvétel, de később fokozatosan többet képesek majd felvenni.
- A búza termesztéséhez a műtrágya felhasználása nem ajánlott, ezért a lisztjei nem mérgezőek; míg a közönséges lisztek a műtrágyázás hatására megváltozott fehérjeszerkezetük miatt hosszútávon többé-kevésbé mérgező hatásúak. Lisztérzékenyek a király búza termékek fogyasztása esetén csak jótékony hatásokról számoltak be.
- A tojás nélküli száraztészta készítéshez felhasznált Király búza lisztek sok tojás eredetű megbetegedéstől /pl. salmonella/ megkímélik a szervezetet úgy, hogy 4-6db tojás egyenértékkel bíró fehérjetöbbséggel rendelkeznek.
- A magasabb fehérjetartalom és a testazonosabb aminosav-szerkezet miatt az ebből készült termékek /kenyér, péksütemény, tészták stb./ erősítő és egészség megőrző tulajdonságokkal bírnak.

Fehérje/protein /6,25-el/	14,0-18,0%
Felszívódás	92-96%
Nedves sikér	32-42%
Glutén-index	95-98%

**Teljes kiőrlésben
és
finomítva is kapható!**

"A Király búza egyesíti önmagában a kelt és száraz tészta készítésének kívánalmait, úgy, hogy előállításuk nem terheli környezetünket, hiszen természetazonos.

Ha a táplálkozásunkról van szó, nem a profithajszolást kell szem előtt tartanunk, hanem a hatékony és egészséges táplálék biztosítását!"

/Varga Frigyes, fajtatulajdonos/



A Király búza liszt mindkét változatát (KBL 120 és KBL 220) BeSpájzolhatod a Tudatos Éléskamra weboldalán: www.SPAJZOLDBE.hu
+36 20 488 1171 spajz@spajzoldbe.hu