



TAMTARIM®

KARABUĞDAY

KARABUĞDAY



SAĞLIKLI NESİLLER İÇİN

KARABUGDAY

üretiyoruz

www.tamtarim.com.tr

Tam Tarım 100 senelik değirmencilik geleneğinden gelen bir ailenin yeni nesil kuşaklarının kurduğu bir tarım şirkettir.

Tam Tarım tesisi; geçmişten günümüze kullanılan çekiçli değirmen, yel değirmeni, su değirmeni, taş değirmen gibi daha ilkel yöntemlerle kullanılan değirmencilik yöntemlerinin, günümüz teknolojisiyle uyarlayan bir versiyonudur. Kurmuş olduğumuz değirmen bir taş değirmen kadar Karabuğday Unu'nu doğal, bir çekiçli değirmen kadar Karabuğday Unu'nu lezzetli bir şekilde sofralarınıza sunmaktadır.

Karabuğday Unu tesisimiz, Tam Tarım tarafından çizimleri yapılmış ve yine ülkemizde yerli ve milli firmalara ürettirilmiştir. Dedelerimizin bize bıraktığı değirmencilik mirasını yeni kuşak torunları olarak en iyi şekilde değerlendirip Karabuğday Unu'nu en doğal, en lezzetli temiz ve kimyasalsız şekilde sofralarla buluşturmak bize bırakılan mirası en iyi şekilde değerlendirmek olacaktır.



%100
Karabuğday



Gluten
içermez



Vegan



Kokusuz



Katkısız

KARABUĞDAYIN FAYDALARI NEDİR?

Beyin Sağlığını Koruyor

Karabuğday, uzmanlar tarafından Alzheimer gibi beyin fonksiyonlarını etkileyen rahatsızlıklar için kullanılmakta ve tavsiye edilmektedir. İçerisindeki antioksidanlar sayesinde beyin fonksiyonlarını ve işlevlerini desteleyici bir özelliği vardır.

Diyabet Hastalarına Öneriliyor

Karabuğdayın içerisindeki karbonhidratlar emiliminin yavaşlamasını sağlıyor. Bu durum da uzun süreli tok kalmayı ve kan şekerinin ani olarak düşmesini önleyici bir etki ortaya koyuyor.

Kabızlığı Önler

Sindirim sistemi üzerinde oldukça olumlu etkileri olan karabuğday, lif kaynağıdır. Bu özelliği sayesinde tam bir bağırsak dostudur ve sindirimi kolaylaştırıcı etkileri vardır.

Glutensiz

Çölyak hastaları için çok değerli bir besindir. Ancak günümüzde çölyak hastalığı olmasa da glutenli gıdalardan dolayı şişkinlik, hazımsızlık gibi rahatsızlıklar yaşayanların da tercih ettiği besinler arasındadır.

Kalp Ve Damar Dostu

Karabuğday, kötü kolesterol seviyesini düşürür. İyi kolesterol seviyesini ise yükseltir. Bu özelliği sayesinde kalp ve damar hastalıkları riskini azaltır.

Antikanserojen

İçerisindeki fenolik bileşenler sayesinde bazı kanser türlerine karşı oldukça etkili bir besindir. Hücredeki serbest radikal zararlarına karşı koruyucu bir etkisi vardır. Kanserlin yayılmasını ve oluşmasını önleyicidir.

DOĞADAN
SOFRANIZA UZANAN

sağlık
taneleri

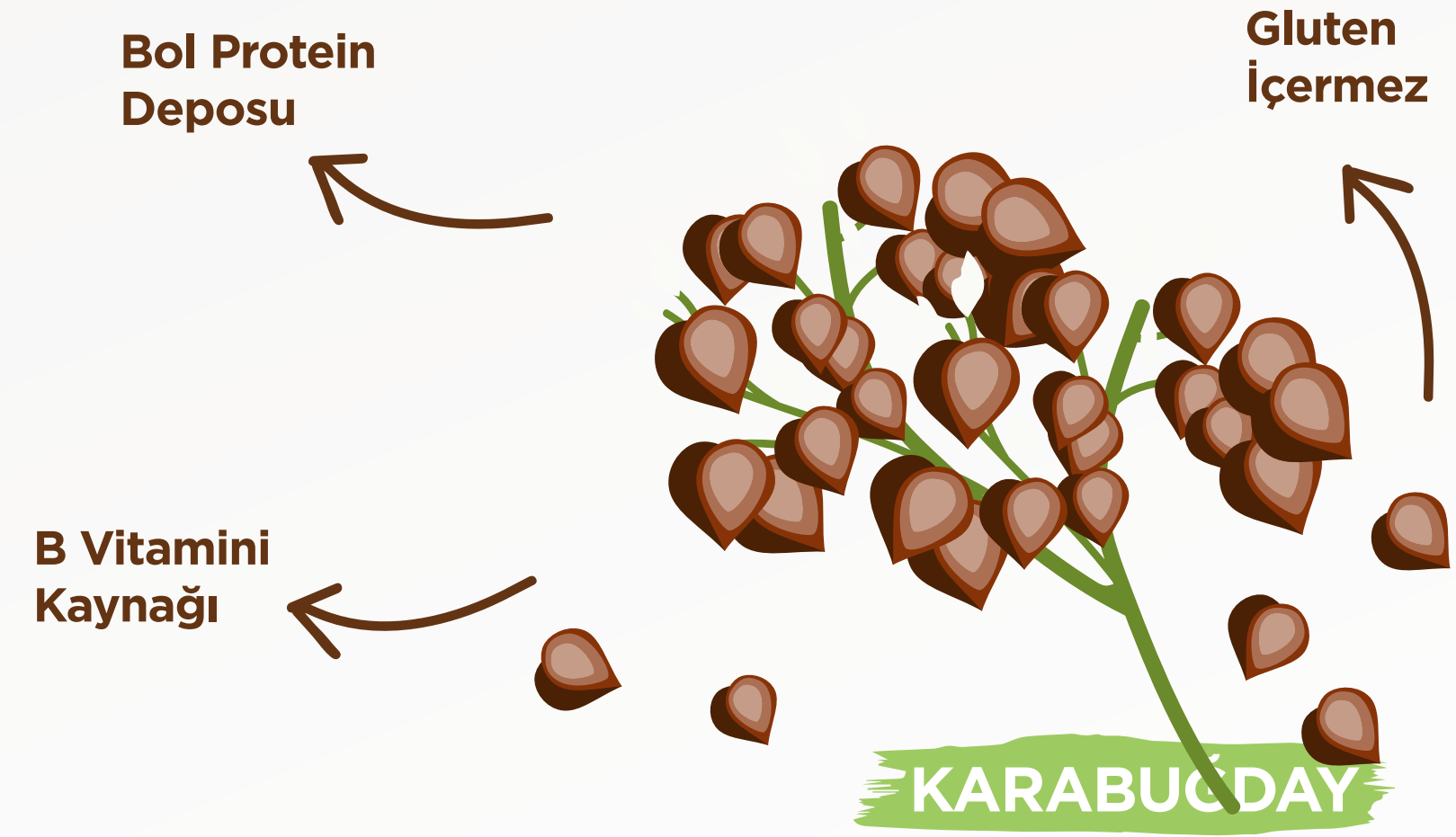


KARABUĞDAY ve BUĞDAY ARASINDAKİ FARK NEDİR?

- › İsim benzerliği olsa dahi Karabuğday tahıl değildir. Buğday %71 karbonhidrat içerir, Karabuğday ise karbonhidrat temelli bir gıda değildir ve bol miktarda protein içerir.
- › Kuzukulağıgiller familyasından gelen karabuğdayın normal buğdaylar ile hiçbir benzerliği olmayıp buğdayların aksine Karabuğday genetik yapısında kesinlikle Gluten barındırmaz.

- › Buğday ekmeği vücutta yağ depolar. Karabuğday ortaya çıkan enerjiyi gün boyu kullanır.
- › Normal una göre yapılmış yiyeceklerden daha besleyici ve glutensiz, organik bir un kullandığınızdan sağlıklı yaşam diyetiniz, sporcu diyetleri ve glutensiz diyetler için çokça tercih edilir.

Karabuğday buğday değildir!



GLUTENSİZ ÇİĞ KARABUĞDAY UNU (Greçka Unu)

İÇİNDEKİLER : %100 Karabuğday Unu



neler yapılır?

Karabuğday Unu ile

Ekmek, Krep, Kek,
Çörek, Börek,
Kurabiye gibi hamur işi
ve un ile yapılan
tariflerde kullanılır.



GLUTENSİZ TANE ÇİĞ KARABUĞDAY (Bulgur)

İÇİNDEKİLER : Tane Çiğ Karabuğday



neler yapilir?

Tane Karabuğday ile

Pilav, Salata, Bolw, Çorba ve sulu yemeklerde yan malzeme olarak kullanılır.



GLUTENSİZ %100 KARABUĞDAY UNUNDAN EKMEKLİK UN

İÇİNDEKİLER : Karabuğday Unu,
Karabuğday Kabuğu



neler yapılır?

Ekmeklik Un ile

Ekmek, Krep, Kek, Çörek, Börek, Kurabiye gibi hamur işi ve un ile yapılan tariflerde kullanılır.



GLUTENSİZ KEPEKLI ÇİĞ KARABUĞDAY UNU (Kepekli Greçka Unu)

İÇİNDEKİLER : %100 Kepekli Karabuğday Unu



neler yapilir?

Kepekli Karabuğday Unu ile

Ekmek, Krep, Kek, Çörek, Börek, Kurabiye gibi hamur işi ve un ile yapılan tariflerde kullanılır.



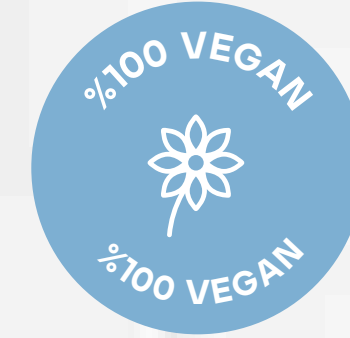
GLUTENSİZ BADEM UNU

İÇİNDEKİLER : Badem Unu



GLUTENSİZ HİNDİSTAN CEVİZİ UNU

İÇİNDEKİLER : Hindistan Cevizi Unu



GLUTENSİZ KEÇİBOYNUZU UNU

İÇİNDEKİLER : Keçiboynuzu Unu



GLUTENSİZ NOHUT UNU

İÇİNDEKİLER : Nohut Unu



GLUTENSİZ PİRİNÇ UNU

İÇİNDEKİLER : Pirinç Unu



GLUTENSİZ PSYLLIUM

İÇİNDEKİLER : Karnıyarık Otu Tozu



GLUTENSİZ YULAF UNU

İÇİNDEKİLER : Yulaf Unu



GLUTENSİZ KARABUĞDAY TARHANASI

İÇİNDEKİLER : Çiğ Karabuğday Unu(%60), kapyra biber(%20,5), soğan(%8,5), nane, toz tatlı biber, kekik, sumak, pul biber, sarımsak, domates salçası(%10), tuz(%1)



*Eser miktarda
Gluten içerebilir.

GLUTENSİZ FINDIK UNU

İÇİNDEKİLER : Fındık Unu



Ürünlerimizi
detaylı incelemek için;
tamtarim.com.tr



0533 490 85 38 - 0530 366 10 00 | bilgi@tamtarim.com.tr

Öbektaş Beldesi Esentepe Mahallesi Cumhuriyet Caddesi N:93 Kelkit/GÜMÜŞHANE

www.tamtarim.com.tr