

MĄCZKA BISZKOPTOWA

OPIS PRODUKTU

Mączka Biskoptowa jest wysokoenergetycznym, łatwo przyswajalnym oraz smacznym produktem paszowym. Powstał on w procesie produkcyjnym na bazie produktów piekarskich, cukierniczych, czekolady oraz słodyczy.

WŁASCIWOŚCI PRODUKTU

Mączka Biskoptowa jest wytwarzana w QS-certyfikowanym zakładzie zgodnie z wysokimi wymogami jakościowymi. Sucha i sypka forma mączki gwarantuje bezproblemowe dozowanie, dodawanie i mieszanie produktu. Mączka Biskoptowa jest jasnym produktem paszowym o stałych i niezmiennych parametrach jakościowych o wysokiej zawartości wyrobów cukierniczych.

ZASTOSOWANIE

Mączka Biskoptowa dzięki swoim walorom smakowym umożliwi zwiększenie ilości przyjmowanego pokarmu przez zwierzęta. Z uwagi na lekkostrawne komponenty zwiększy się także jego przyswajalność.

Zalety:

- certyfikat QS
- wysokoenergetyczny
- łatwo przyswajalny - wysoko otwarta skrobia
- bogaty w naturalne aromaty
- smaczny
- wysoka zawartość produktów cukierniczych
- pasza dla młodych zwierząt

Podstawowe parametry:

- Sucha masa: 91%

- Białko surowe: 9,2%
- Popiół surowy: 2,3%
- Tłuszcz surowy: 8,8%
- Włókno surowe: 1%
- Skrobia surowa: 40%
- Cukier całkowity: 15,3 %
- NaCl: 0,5%
- Kaloryczność: ME świnia: 16MJ
ME krowa: 12,3MJ

STABOS Sp. z o.o. ul. Moniuszki 20
71-430 Szczecin, Polska | tel. +48 91 812 11 46
NIP: 852 240 41 43 | REGON: 812649611
- 7 -



Sugerowane Dozowanie:

Prosięta	Max. 20%
Wieprze	---
Tuczniki	---
Krowy	---
Cielęta	Max. 2,5%
Buhaje	---





STABOS

Informacje Dodatkowe:

- Magazynowanie: w suchych i chłodnych warunkach (max. 30* C)
- Pozwolenie: Produkt paszowy powstały z produktów żywnościowych oraz produktów z listy pozytywnej

