

## MĄCZKA CZEKOLADOWA AC

### OPIS PRODUKTU

Mączka czekoladowa AC jest wysokoenergetycznym, łatwo przyswajalnym oraz smacznym produktem paszowym. Powstał on w procesie produkcyjnym na bazie produktów piekarskich, zbożowych, czekolady, kakao oraz produktów cukierniczych oraz produktów antyzbrylających (AC).

### WŁASCIWOŚCI PRODUKTU

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

### ZASTOSOWANIE

Mączka czekoladowa 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
- nie zbryla się

#### Podstawowe parametry:

- Sucha masa: 90%
- Białko surowe: 10,80%
- Popiół surowy: 4,2%
- Tłuszcz surowy: 10%
- Włókno surowe: 3%
- Skrobia surowa: 40,80%
- Cukier całkowity: 8,4 %
- Kaloryczność: ME świnia: 15,0MJ  
ME krowa: 12,1MJ

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



#### Sugerowane Dozowanie:

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





# STABOS

**Informacje Dodatkowe:**

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

