

Zuckerrübenschnitzel A Eko

Artikelnummer: 10586

Produktbeschreibung

Die Pülpe entsteht als Nebenprodukt bei der Gewinnung von Zucker aus Zuckerrüben. Nach der Abscheidung des Zuckers aus den Rüben bleibt der nasse Brei übrig. Dieser wird getrocknet und mit Melasse ergänzt, um es in Brocken zu pressen. Zuckerrübenschnitzel A Eko sind aus kontrollierter ökologischem Anbau. Öko-Kontrollstellennummer: NL-Bio-01.

Allgemeine Eigenschaften

Zuckerrübenschnitzel enthalten eine große Menge an gut fermentierbarer Rohfaser, wie Pektin sowie Zucker durch die Zugabe von Melasse. Durch Zugabe von Pülpeschnitzel werden langsam fermentierbare Rationen besser verdaulich. Pülpeschnitzel können schnell viel Feuchtigkeit aufnehmen und sind daher sehr gut als Unterschicht für Futter mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt geeignet, um den Presssaft aufzunehmen.

Verwendung

Die Fütterungsempfehlung und Verwendung der Einzelfutter ist spezifisch pro Tierart. Für spezifische Tierfutterberatung können Sie, fall nötig und/oder erwünscht, Kontakt mit Ihrem Berater aufnehmen. Der steht Ihnen gerne zu Verfügung um mit Ihnen die spezifischen Verwendungen zu besprechen.

Nährstoff Anwendung

Energiereich

Lagerung und Haltbarkeit

Pülpe mehl Deutsch kann geblasen oder lose gekippt geliefert werden. Trockene Lagerung in einer Lagerhalle oder einem Silo. Kondensbildung vermeiden. Innerhalb von 3 Monaten nach Lieferdatum verbrauchen (siehe Lieferdatum).

Sektoren

Dieses Produkt ist geeignet für: Rindvieh, Schweine

Erscheinungsform

Gemahlen, Trocken

Die Futterwertdaten sind Durchschnittswerte. Dieser Produktinformation entspricht den Anforderungen der EU Verordnung EG Nr. 767/2009.

Diese Produktinformation enthält die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben und dient zugleich als Begleitschreiben bei einer gelieferten Bestellung. Dieses Produkt hat eine Zertifizierung nach den GMP+ - FSA Richtlinien.

Produktspezifikation (g/kg ts)

Trocken Substanz (%)	91
Roh Eiweiß	97
Roh Fett	17
Roh Faser	148
Rohe Asche	77
Stärke	6
Kalzium	8,2
Phosphor	0,6

Datum: 17. Juni 2019

Mehr Infos oder Bestellung?

Dann kontaktieren Sie unseren Kundenservice über 04447-742 98 80 / +31 88 024 81 65 oder wenden Sie sich an Ihren Reudink-Spezialisten.

