# **TOURTEAUX DE SOJA PRESS BIO HAUTES PROTÉINES - FR**



1245,00 € - 1257,50 € HT

UGS: N / A | Catégories: Correcteurs - Origine FR, Correcteurs azotés, Nos tourteaux biologiques |

#### **VARIANTES**

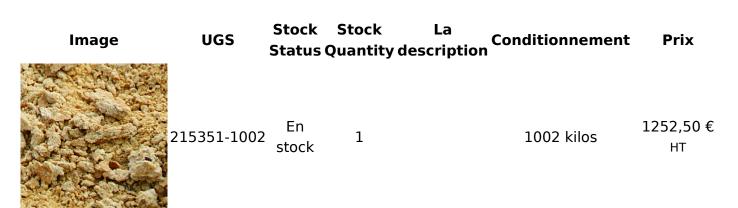


Image	UGS		Stock Quantity des	La scription	Conditionnement	Prix
	215351-1006	En stock	1		1006 kilos	1257,50 € HT
	215351-996	En stock	1		996 kilos	1245,00 € HT

#### **DESCRIPTION DU PRODUIT**

Tourteaux de pression de graine de Soja Biologique Issu de grains produits en France Sous forme de farine ou de plaquettes en fonction des lots.

### Idéal pour corriger les régimes déficitaires en protéines.

Teneur en protéines maximisée grâce au procédé de pression-extrusion :

À partir de la graine de soja, après nettoyage, broyage, malaxage, extrusion à 140-150°C, on obtient de la graine de soja extrudée.

Une fois pressée, on obtient du Tourteau de Soja Press à 46/47% de protéines.

Pour obtenir du Tourteau de Soja High Pro, on utilise le même procédé en ayant préalablement décortiqué la graine.

#### **Utilisation:**

- 1 à 2kg/jour de tourteau de Soja Press peuvent être nécessaires. Mélangé à 35% avec 65% de céréales, il permet de reconstituer un aliment équilibré (type VL18).
- \* Selon la disponibilité et les fabrications, vous serez livré en présentation farine, plaquette ou bouchon. Selon vos souhaits, contactez nous.

### □ Découvrez nos gammes de Tourteaux de Soja Biologiques

Origine : Graines de soja certifiées Agriculture Biologique Méthode d'extraction : Pression mécanique à froid / sans solvants

Richesse en protéines : 46-47 %

Utilisation : Alimentation des ruminants, porcs, volailles Avantages :

- Source de protéines hautement digestibles
  - Excellente complémentation azotée
- Sans OGM, conforme aux cahiers des charges bio européens
- Faible teneur en facteurs antinutritionnels grâce au toastage doux

## **INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES**

**Poids** ND

**Conditionnement** 1002 kilos, 1006 kilos, 996 kilos