TOURTEAUX DE SOJA PRESS BIO IMPORT HORS UE

UGS : N / A | **Catégories :** Correcteurs - Import hors UE, Correcteurs azotés, Nos tourteaux biologiques |

DESCRIPTION DU PRODUIT

Tourteaux de pression de graine de Soja Biologique provenant d'Importation.
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 :

A 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 42% 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 : 42–44 %
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

Conditionnement	1188 kilos, 874 kilos