

TOURTEAUX DE SOJA PRESS BIO - UE



UGS : N / A | **Catégories :** [Correcteurs - Origine EUROPE](#), [Correcteurs azotés](#), [Nos tourteaux biologiques](#) |

DESCRIPTION DU PRODUIT

La richesse en protéines digestibles avec peu de matière grasse

Le tourteau de pression de soja biologique européen a une 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 une graine de soja extrudée.

Une fois pressée, on obtient du Tourteau de Soja Press bio à environ 42% de protéines. Le tourteau de soja press bio est la principale source de protéines pour tous les animaux d'élevages. Les protéines de soja bio ont la meilleure valeur biologique. Après digestion des protéines, 100% de la teneur en acide aminés est restituée à l'animale.

Riche en fibres et en énergie, le tourteau de soja bio est nutritionnellement le contenu azoté idéal pour les vaches laitières, les caprins, les jeunes animaux, les porcs et les volailles. De plus, il

constitue la norme à laquelle sont comparées toutes les autres sources de protéines.

*** SELON LA DISPONIBILITÉ ET LES FABRICATIONS, VOUS SEREZ LIVRÉ EN PRÉSENTATION FARINE, PLAQUETTE OU BOUCHON.**

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Conditionnement

1008 kilos, 1017 kilos, 834 kilos

I am a custom Text

I am a custom Text