

FARINE DE BISCUIT

Fiche produit

⚡ ÉNERGÉTIQUE

Un produit appétent



La farine de biscuit est composée d'écart de production (des pains, pâtes, bonbons, chocolats, céréales et des chips) provenant de l'industrie agro-alimentaire.



Propriétés

- Digestibilité élevée
- Haute teneur en matières grasses et haute valeur énergétique
- Produit très appétant
- Correcteur énergétique



Utilisation

- Prévoir une transition alimentaire
- Adapter l'utilisation en fonction des différents types de rations.



Logistique et stockage

Peut être stockée en cellule ou sur sol un sol en béton sans remontées d'humidité. Il convient de respecter les précautions de stockage communes à toutes les matières premières (éviter les sources de condensation, protéger des oiseaux et des rongeurs, ...)

Constituants analytiques sur sec

MS	92 %
Protéines	12,3 %
Amidon	42 %
Cellulose Brute	3,3 %
Matières grasses	12,5 %

Valeurs alimentaires sur sec

UFL	1,31
UFV	1,3
PDIN	93
PDIE	116

Valeurs indicatives non contractuelles

Toutes les données et caractéristiques techniques, recommandations ou suggestions contenues dans cette fiche technique n'ont qu'une valeur indicative qui ne saurait engager la responsabilité de notre société. Les conditions de stockage et de mise en œuvre du produit n'étant pas sous notre contrôle, nous déclinons toute responsabilité pour toute perte ou dommage qui pourraient en résulter.



COMPERAT
Père & Fils
CO - PRODUITS

26 rue Bourneil 89000 Auxerre
03 86 34 20 81 - contact@comperat.fr
www.comperat.fr