

# PULPE DE BETTERAVE DESHYDRATEE



La pulpe de betterave est un coproduit de la fabrication de sucre à partir de betterave. Elle est constituée des parois des cellules de la racine de betterave après extraction du sucre.



## Propriétés

- Enrichit la ration en énergie et prévient des désordres métaboliques tels que l'acidose en limitant les apports d'amidon.
- Possède une excellente valeur nutritive, très appétente et facilite le travail de l'éleveur au niveau de la distribution des aliments (consommer en l'état).



## Utilisation

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

### Constituants analytiques sur sec

<b>MS</b>	88 %
<b>Protéines</b>	9,8 %
<b>Cellulose Brute</b>	20 %
<b>Matières minérales</b>	7,15 %
<b>Matières grasses</b>	1,13 %
<b>Calcium</b>	17,04 g/kg
<b>Phosphore</b>	0,90 g/kg

### Valeurs alimentaires sur sec

<b>UFL</b>	1,02
<b>UFV</b>	1,01
<b>PDIN</b>	63,63
<b>PDIE</b>	103

Valeurs indicatives non contractuelles



## 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, ...)

*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.*

