

TOURTEAUX DE COLZA GRAS

Fiche produit

PROTÉINÉ



Trituration à froid des graines de colza.
Les graines sont tout d'abord dépoussiérées, décortiquées puis broyées et déshuilées par pression mécanique. Les tourteaux, appelés tourteaux de pression ou Expeller, constituent le co-produit de ce processus.



Propriétés



Utilisation

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

Constituants analytiques sur sec

MS	89 %
Protéines	33 %
Cellulose Brute	13,67 %
Matières minérales	6,17 %
Matières grasses	12 %

Valeurs alimentaires sur sec

UFL	1,1
UFV	1,04
PDIN	218
PDIE	147

Valeurs indicatives non contractuelles



Logistique et stockage

Peut être stocké en cellule ou sur 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.



COMPERAT
Père & Fils
CO - PRODUITS

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