



Coques de soja

La coque de soja est un coproduit de la trituration des graines de soja.

Elles sont dépelliculées avant l'extraction d'huile et commercialisées sous forme de granulés friable.

Les coques de soja sont riches en cellulose et peuvent substituer une pulpe de betterave.



Déshydraté

Composition (% MS)

Matière Sèche	90
Matière Azotée Totale	13,4
Matières Minérales	5,3
Cellulose Brute	38,2
Matière Grasse	2,5

Valeurs Indicatives (/Kg MS)

UFL	1,01
UFV	0,98
PDIN	84 g
PDIE	109 g
PDIA	45 g

Recommandations : Fourrages grossiers à disposition (foin, paille, ...) et eau potable

03 80 27 18 92

contact@taloncoproduits.com

Flashez moi
pour consulter
le site internet



Les valeurs nutritionnelles de cette fiche technique sont indicatives et ne sauraient engager la responsabilité de Talon Co-Produits.

Les conditions de stockage et l'utilisation des produits n'étant pas sous le contrôle de la société, cette dernière décline toute responsabilité dans le cas de dommages ou pertes qui pourraient en résulter.