



Mélasse de canne

La mélasse de canne est un coproduit de la fabrication industrielle du sucre de canne.

Liquide sirupeux de densité 1,3 Kg/L
Produit très appétent



Liquide

Composition (% MS)

| | |
|-----------------------|-----|
| Matière Sèche | 73 |
| Matière Azotée Totale | 5,6 |
| Sucres | 64 |
| Cellulose Brute | 0 |
| Matière Grasse | 1,5 |

Valeurs Indicatives (/Kg MS)

| | |
|------|------|
| UFL | 0,86 |
| UFV | 0,84 |
| PDIN | 32 g |
| PDIE | 62 g |
| PDIA | 0 g |

Recommandations : stockage en cuve

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.