



Tourteau de colza expeller

Co-Produit d'huilerie, obtenu par trituration des graines de colza non OGM. Le tourteau de colza expeller (appelé également tourteau de pression à froid ou gras) est obtenu par simple pression mécanique, sans utilisation de solvant. Il est riche en protéines mais également en matière grasse.

Matière première pour aliment des animaux



Déshydraté

Composition (% MS)

| | |
|-----------------------|------|
| Matière Sèche | 91 |
| Matière Azotée Totale | 31 |
| Amidon | 0,5 |
| Cellulose Brute | 13,8 |
| Matière Grasse | 13,0 |

Valeurs Indicatives (/Kg MS)

| | |
|------|-------|
| UFL | 1,17 |
| UFV | 1,13 |
| PDIN | 203 g |
| PDIE | 132 g |
| PDIA | 83 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.