

Schoko Reiswaffelpellets



Schoko Reiswaffelpellets entstehen bei der Produktion von Schokoladen-Reiswaffeln für den menschlichen Verzehr. Häufig werden aufgrund einer abweichenden Form einige Waffeln aussortiert. Diese werden vermahlen und zu dem geschätzten Endprodukt Schoko Reiswaffelpellets pelletiert. Durch den ursprünglichen Produktionsprozess wird die Reisstärke größtenteils aufgeschlossen, wodurch sie optimal im Verdauungstrakt junger Tiere zugänglich und verdaulich ist.



Nutriëntwaarden

Trockensubstanz	930 g/kg	Lysin	2,6 g/kg
Rohasche	21 g/kg	Methionin	1,8 g/kg
Rohprotein	71 g/kg	Meth.+Cys.	3,4 g/kg
Rohfett	178 g/kg	Theronin	2,4 g/kg
Rohfaser	14 g/kg	Thryptophan	0,9 g/kg
Stärke	440 g/kg		
Zucker	226 g/kg	SID LYS (swine)	2,3 g/kg
		SID MET (swine)	1,8 g/kg
Kalzium	0,6 g/kg	SID MET+CYS (swine)	3,2 g/kg
Magnesium	1,1 g/kg	SID THR (swine)	2,3 g/kg
Phosphor	2,6 g/kg	SID TRP (swine)	0,9 g/kg
Natrium	3,3 g/kg		
Kalium	0,9 g/kg	EW	1,66
		ME Schwein	14,61 MJ/kg
		v.P.	0,88 g/kg

Datum 1/9/2024

Die oben genannten Daten sind Durchschnittswerte. Alle Werte sind pro kg des Produkts berechnet.

Zusammensetzung

Reis und Schokolade

Fütterungshinweis

Ferkel: bis zu 20% in der Ration

Lagerfähigkeit

Mehrere Monate bei trockener Lagerung

Vorteile

- Stimuliert Futteraufnahme
- Leicht verdaulich, speziell passend für Jungtiere
- Keine allergische Reaktionen



www.feedvalid.eu