Pellet de Girasol

PROTEICOS



NESCRIPCIÓN

Es un subproducto molturado resultante de la obtención de aceite de semilla de girasol.

Dependiendo de la procedencia, la harina puede ser con o sin cascarilla, por lo que el contenido en fibras puede variar.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y NUTRITIVAS



10.70	11.20
30.50	32.10
02.40	01.60
43.00	38.30
30.00	27.20
06.70	07.00
00.35	00.30
01.00	00.95
00.50	00.50
00.66	00.70
00.58	00.62
01.12	01.19
	10.70 30.50 02.40 43.00 30.00 06.70 00.35 01.00 00.50 00.66

PROTFÍNA RRIITA



La harina de girasol es un producto muy sabroso y de buena digestibilidad. Por su contenido en fibra relativamente alto, es un ingrediente interesante para rumiantes, conejos y cerdas reproductoras.

Si se combina con un nivel de forrajes adecuado, puede contribuir a una mejora en la cantidad de la leche y de grasa en vacas lecheras.

El contenido en grasa de la harina de girasol suele ser bajo, y es de destacar el perfil insaturado de esta.