



POBALLE

SUBPRODUCTOS PARA LA
ALIMENTACIÓN ANIMAL
Desde 1970

www.poballe.com poballe@poballe.com 932 296 909

Pulpa de Remolacha Prensada

ENERGÉTICOS



DESCRIPCIÓN

En el proceso de obtención del azúcar blanco de la remolacha azucarera, se obtiene el subproducto de la Pulpa de Remolacha Prensada. Subproducto constituido por las raíces que ha sido, lavadas, cortadas a láminas y posteriormente, prensadas.

La Pulpa de Remolacha es considerada como un subproducto rico en macro y micro minerales. La digestividad de la materia orgánica es elevada (85%), siendo también alto su valor energético.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y NUTRITIVAS



MATERIA SECA	30.00%
UFL/KG	00.90%
PROTEÍNA BRUTA	16.80%
GRASAS BRUTAS	03.00%
FIBRA BRUTA	16.00%
AZÚCARES TOTALES	05.50%
CENIZAS INSOLUBLES EN HCl	01.72%
ALMIDÓN	22.50%
FND	35.00%
CALCIO	01.10%
FÓSFORO	00.40%

ALMACENAMIENTO

La presentación del producto es en húmedo y su consumo puede ser fresco o ensilado.