

Produktdatenblatt

Brotsuppe

Produkte-Beschreibung

Brotsuppe wird aus Altbrot und Kartoffelchips in einem Autosklaven hergestellt. Dabei wird das Produkt auf 90 Grad Celsius erhitzt.

Einsatzgebiet

Brotsuppe wird in der Schweinemast und Schweinezucht eingesetzt. Der angenehme Geschmack und die Wärme der Suppe hat einen positiven Effekt auf die Fresslust der Schweine.

Haltbarkeit/Lagerung

Das Produkt sollte in isolierten, sauberen Tanks mit Rührwerk gelagert werden. Die Haltbarkeit beträgt mindestens 1 Woche.

Inhaltsstoffe:

21 % TS	pro kg FS	pro kg TS
Rohasche	5.92 g	28.2 g
Rohprotein	23.52 g	112 g
Rohfaser	1.56 g	7.45 g
VES	3.96 MJ	18.85 MJ
PUFA	6.96 g	33.15 g
Gesamtfett	38.22 g	182 g
Cystin	0.35 g	1.66 g
Lysin	0.6 g	2.84 g
Methionin	0.36 g	1.74 g
Kalzium	0.17 g	0.81 g
Phosphor	0.37 g	1.75 g
Natrium	1.37 g	6.5 g

* Die Inhaltswerte können produktionstechnisch kleineren Schwankungen unterliegen

** Das Produkt ist labelkonform

Erstellungsdatum: 01.01.2022