

OFM

OLIO DI FEGATO DI MERLUZZO-MATERIA PRIMA PER MANGIMI

NOTE TECNICHE:

Olio ottenuto dalla lavorazione (estrazione a caldo e centrifugazione, successiva filtrazione a freddo) del fegato fresco del Merluzzo.

L'OLIO DI FEGATO DI MERLUZZO è caratterizzato da un elevato contenuto di vitamine liposolubili (Vitamina A, D) in forma di isomeri naturali, pertanto con la massima assimilabilità e attività biologica.

L'OLIO DI FEGATO DI MERLUZZO è un eccellente ricostituente nei casi di scarsa crescita e rachitismo, nonché un miglioratore del tasso di fertilità.

Un'altra importante caratteristica dell'OLIO DI FEGATO DI MERLUZZO riguarda la sua matrice lipidica che risulta essere molto ricca di acidi grassi insaturi Omega-3 e Omega-6.

COMPONENTI ANALITICI % s.t.q.

Umidità	0.1 %
Indice di acidità	0.2 %
Oli e grassi grezzi	99.0 %

FONTE NATURALE DI VITAMINE A e D3

ISTRUZIONI PER L'USO:

Suinetti	1-2 kg (su 100 kg di mangime finito)
Scrofe	0.5-1 kg (su 100 kg di mangime finito)
Vacche da latte	50-100 gr/capo/giorno

CONFEZIONE:

Fusto 190 kg
Cisterna 950 kg



Piazza Italia, 6 - 24067 Sarnico (BG)

T. +39 035910324

www.nutrifeedsrl.com

info@nutrifeedsrl.com