



Algarroba

Un remedio antiguo para la nutrición moderna

Especificaciones

1. Polvo Micronizado de color café rojizo
2. Olor dulce parecido a la miel
3. Sabor ligeramente dulce chocolate

Características

1. Pruebas del instituto Schothorst de Holanda comprobaron que el tostado, los diferentes azúcares, el aroma y el sabor de Carob CS promueven un mayor consumo.
2. Utilizado en nutrición humana y animal
3. Los oligosacáridos y taninos condensados tienen propiedades prebióticas con un efecto de triple acción:
 - Desactiva y liga las toxinas producidas por microorganismos patógenos
 - Inhibe la proliferación de la Salmonella y otros patógenos
 - Protege la mucosa intestinal

Recomendaciones

Para todas las especies, especialmente en animales jóvenes.

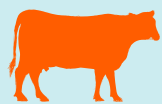
1. Lechones de 2 a 4 % mezclado en el alimento
2. Terneros de 2 a 4 % en el carro revolvedor
3. Aves 1 a 2 % mezclado en el alimento

Nutrientes (base húmeda)

1. Materia Seca: 94.0 % mínimo
2. Proteína: 4.28 % mínimo
3. Grasa Cruda: 1.0 % máximo
4. Fibra Cruda: 12.0 % +/- 2
5. Ceniza: 6.0 % máximo
6. Azúcares: 40.0 %

Microbiología

1. Cuenta total: Máximo 50,000 por gramo
2. Salmonela: Negativo
3. E coli: < de 10 por gramo
4. Levaduras y Hongos: Máximo 1000 / 1000 gramos



25 Kilos
Caducidad 24 Meses



Polvo





Algarroba

% Aminoácidos	% Base Húmeda	% Proteína
Alanina	0.22	5.50
Arginina	0.12	3.00
Acido Aspártico	0.41	10.25
Cistina	0.05	1.25
Acido Glutámico	0.36	9.00
Glicina	0.13	3.25
Histidina	0.08	2.00
Isoleucina	0.16	4.00
Leucina	0.27	6.75
Lisina	0.09	2.25
Metionina	0.07	1.75
Fenilalanina	0.12	3.00
Prolina	0.52	13.00
Serina	0.21	5.25
Treonina	0.18	4.50
Triptófano	0.20	5.00
Tirosina	0.09	2.25
Valina	0.29	7.25

Minerales

Ca	0.30 %	Fe	340 ppm
Mg	0.07 %	Cu	3.5 ppm
Na	0.10 %	Zn	6.9 ppm
P	0.05 %	Mn	10.1 ppm
K	1.41 %		
Cl	0.21 %		

Información sobre el contenido de azúcares

Contiene diferentes tipos de azúcares y su proporción y cantidad dependen de las condiciones naturales de crecimiento como son origen, clima, período de cosecha, etc.

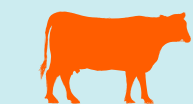
Tipo de azúcares totales

Glucosa, Fructosa, Galactosa, Maltosa, Xilosa, Mananosa y Sacarosa.

Estos azúcares están influenciados por la caramelización durante el proceso de tostado, lo que puede ocasionar que no sean detectables bajo métodos estándar de análisis.

Energía (Kcal/kg)

1. Cerdos 2,192 EM Kcal/ kg
2. Pollo 1,531 EM Kcal/kg
3. Vacas Lecheras 1,225 ENI Kcal/kg



25 Kilos
Caducidad 24 Meses



Pollo

