


**TOURTEAUX DE SOJA PRESS BIO - UE****1160,00 € HT****UGS :** N / A | **Catégories :** [Correcteur azotés](#), [Correcteurs - Origine EUROPE](#), [Nos tourteaux biologiques](#) |**VARIANTES**

<b>Image</b>	<b>UGS</b>	<b>Stock Status</b>	<b>Stock Quantity</b>	<b>La description</b>	<b>Conditionnement</b>	<b>Présentation</b>	<b>Prix</b>
	215052	Rupture de stock	0		1 tonne	Plaquette / biscuit	1160,00 € HT

## DESCRIPTION DU PRODUIT

### La richesse en protéines digestibles avec peu de matière grasse

Le tourteau de pression de soja biologique européen a une teneur en protéines maximisée grâce au procédé de pression-extrusion : à partir de la graine de soja, après nettoyage, broyage, malaxage, extrusion à 140-150°C, on obtient une graine de soja extrudée.

Une fois pressée, on obtient du Tourteau de Soja Press bio à environ 42% de protéines. Le tourteau de soja press bio est la principale source de protéines pour tous les animaux d'élevages. Les protéines de soja bio ont la meilleure valeur biologique. Après digestion des protéines, 100% de la teneur en acide aminés est restituée à l'animale.

Riche en fibres et en énergie, le tourteau de soja bio est nutritionnellement le contenu azoté idéal pour les vaches laitières, les caprins, les jeunes animaux, les porcs et les volailles. De plus, il constitue la norme à laquelle sont comparées toutes les autres sources de protéines.

**\* SELON LA DISPONIBILITÉ ET LES FABRICATIONS, VOUS SEREZ LIVRÉ EN PRÉSENTATION FARINE, PLAQUETTE OU BOUCHON.**

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

<b>Poids</b>	ND
<b>Conditionnement</b>	1 tonne
<b>Présentation</b>	Plaquette / biscuit

I am a custom Text

I am a custom Text