


TOURTEAUX DE SOJA PRESS BIO IMPORT HORS C.E.E**1 025,00 € HT****UGS : N / A | Catégories :** [Correcteur azotés](#), [Correcteurs - Import hors CE](#), [Nos tourteaux biologiques](#) |**VARIANTES**

| Image | UGS | Stock Status | Stock Quantity | La description | Conditionnement | Présentation | Prix |
|--|----------------|------------------|----------------|----------------|-----------------|---------------------|---------------------|
|  | GMP-9801101466 | Rupture de stock | 0 | | 1 tonne | Plaquette / biscuit | 1 025,00 € HT |

DESCRIPTION DU PRODUIT

Tourteaux de pression de graine de Soja Biologique provenant d'Importation.
Sous forme de farine ou de plaquettes en fonction des lots.

Idéal pour corriger les régimes déficitaires en protéines.

Teneur en protéines maximisée grâce au procédé de pression-extrusion :

A partir de la graine de soja, après nettoyage, broyage, malaxage, extrusion à 140-150°C, on obtient de la graine de soja extrudée. Une fois pressée, on obtient du Tourteau de Soja Press à 42% de protéines.

(Pour obtenir du Tourteau de Soja High Pro, on utilise le même procédé en ayant préalablement décortiqué la graine.)

Utilisation :

1 à 2kg/jour de tourteau de Soja Press peuvent être nécessaires. Mélangé à 35% avec 65% de céréales, il permet de reconstituer un aliment équilibré (type VL18).

*** Selon la disponibilité et les fabrications, vous serez livré en présentation farine, plaquette ou bouchon. Selon vos souhaits, contactez nous.**

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

| | |
|------------------------|---------------------|
| Poids | ND |
| Conditionnement | 1 tonne |
| Présentation | Plaquette / biscuit |

I am a custom Text

I am a custom Text