

SEDE AMMINISTRATIVA:
via dell'Artigianato, 77/81
24055 Cologno al Serio (BG)
tel: 035 4183311 – fax 035
4183398

SEDE PRODUTTIVA:
via dell'Industria, 37/39
26020 Cappella Cantone (CR)
tel: 0374 030195

e-mail: info@mazzoleni.com
web: www.mazzoleni.com

Agg. ST 22/03/2023

Queste informazioni sono basate sulle conoscenze attualmente disponibili, fornite dal produttore alla Mazzoleni SPA, e, a nostra conoscenza, sono accurate e complete. Tuttavia quanto specificato non può essere considerato come un diritto o una garanzia.

These informations are based on the actual available acknowledgements, supplied from producer to Mazzoleni SPA, and, as far as we know, are accurate and complete. However all the informations showed can not be assumed as a guarantee.

NOTE TECNICHE:

Il GLUTINE DI MAIS è una importante fonte di proteina ad alto by-pass tutto di origine vegetale. Indicato in diete per bovine ad alta produzione per il suo alto contenuto in amminoacidi essenziali, stimola la produzione di latte e migliora la qualità dello stesso. Di buona appetibilità, è consigliato come fonte proteica by-pass nelle produzioni di latte a destinazione di formaggio tipico.

COMPONENTI ANALITICI (espressi sul T.Q.):

Umidità _____ 12,0 %
Proteina grezza _____ 60,0 %

INDICAZIONI D'USO:

Vitello (fino a 150 kg) _____ 0,2 kg/capo/giorno
Manze _____ 0,2 kg/capo/giorno
Vacche in asciutta _____ 0,3 kg/capo/giorno
Vacche da latte _____ 0,5 kg/capo/giorno
Vacche alta produzione _____ 0,5 kg/capo/giorno
Suinetti (fino a 15 kg) _____ 3 kg (su 100 kg di mangime finito)
Suinetti (fino a 30 kg) _____ 3 kg (su 100 kg di mangime finito)
Suini magroni _____ 2 kg (su 100 kg di mangime finito)
Suini (fino a 120 kg) _____ 2 kg (su 100 kg di mangime finito)
Scrofe gestanti _____ 2 kg (su 100 kg di mangime finito)
Scrofe allattanti _____ 2 kg (su 100 kg di mangime finito)
Verri _____ 2 kg (su 100 kg di mangime finito)

CONFEZIONE:



BIG BAG 1200 KG