FARINA DI ZUCCA

2.13.1 Farina di semi di zucca e zucchini

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 20/10/2026

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 aknowledgements, 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.

Azienda con sistema di gestione per la qualità ISO 9001:2008 · certificato CSQA n. 1660
FAMI-QS - CERT. FAM-0763

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

La farina di zucca si ottiene dalla macinatura dei semi, i quali vengono pressati in un torchio, poi macinati e ridotti in polvere all'interno di un mulino.

NOTE TECNICHE:

- La frazione proteica è costituita principalmente da edestina, una globulina altamente digeribile che viene facilmente immagazzinata dall'organismo.
- La frazione lipidica è costituita in gran parte da acidi grassi polinsaturi, necessari per la corretta funzionalità di tutti i tessuti. Diventano essenziali per mantenere la barriera idrolipidica della pelle e per la crescita e lo sviluppo del cervello.
- L'elevata appetibilità rende la farina di semi di zucca particolarmente interessante per gli animali più esigenti.

Perché usare la farina di semi di zucca:

- È un'ottima fonte di proteine vegetali
- Ha un'alta digeribilità
- È ricco di acidi grassi polinsaturi
- È una buona fonte di minerali come il magnesio
- Manganese e fosforo, nonché altre sostanze compresi ferro, rame e zinco
- Elevata appetibilità
- Prodotto naturale al 100%

Caratteristiche fisiche:

Aspetto: polvere

Colore: marrone/verde scuro

Odore: tipico

COMPONENTI ANALITICI (% sul t.q.):

Proteina grezza	60 %
Grassi grezzi	7,5 %

DOSAGGIO:

Seguire le indicazioni del tecnico nutrizionista

PACKAGING:

SACCO 25 KG