

Ficha Técnica

Torta de Palmiste



OLEODAVILA S.A.
El mejor aceite de palma

Km. 16 vía los ángeles
Recinto el paraíso la catorce
PBX: (+593) 5 3700 835 - 9 9490 4669
www.oleodavila.com



Torta de Palmiste

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La torta de palmiste es un producto granular fino, obtenido de la extracción física del aceite de palmiste, resultado de las almendras del fruto de palma de aceite. La ventaja principal del tamaño de partícula de la torta producida, permite optimizar su utilización en alimentos para animales, en especial para el ganado, facilitando su mezcla y haciéndola más digerible.

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Grasas	5 - 10%
Humedad	2 - 10%
Proteínas	13 - 16%
Cenizas	3 - 6%
Fibra Cruda	11 - 22%
Calorías	280 - 290 Kcal
Carbohidratos	28 al 34%

PRESENTACIÓN:

Sacos de 45 kg.

USOS:

La torta de palmiste es una muy buena opción alimenticia por ser una valiosa fuente de energía, fibra y proteína que aporta en gran medida, en el balance nutricional de la alimentación animal.