

La tecnologia del micronizzato all'infrarosso

I cereali e le leguminose dapprima bagnati, vengono poi condizionati a circa 90°C ed infine sottoposti all'azione dei raggi infrarossi che, innalzando velocemente la temperatura, permettono di ottenere una cottura rapida e uniforme degli stessi, riducendone l'umidità. Successivamente i prodotti vengono laminati, vagliati e quindi confezionati. L'aspetto secco e friabile del prodotto dimostra una cottura più completa e profonda rispetto ad altri metodi.

Alimenti naturali vegetali ottenuti dalla tecnologia avanzata della micronizzazione a raggi infrarossi mediante trattamento termico in vari tempi.
“Maggiore digeribilità dell'amido rispetto al fioccolato”

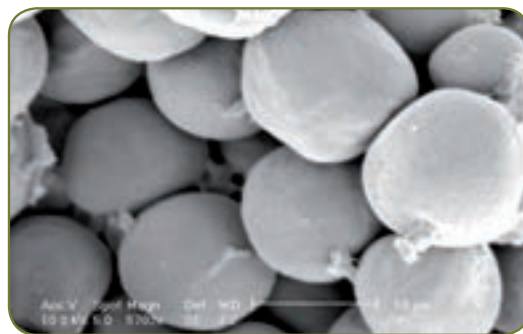
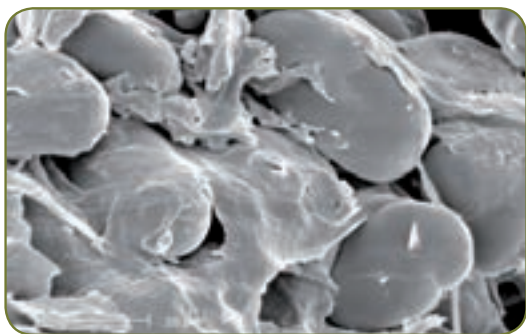
Quali sono i vantaggi?

Questo processo aumenta la digeribilità dell'amido contenuto nei cereali che, scomposto in zuccheri più semplici, è reso subito disponibile.

Limita la fermentescibilità delle proteine per una migliore digestione.

Abbassa la carica microbica e riduce la predisposizione alle aggressioni fungine

Inattiva i fattori antinutritivi delle leguminose.



Prodotti particolarmente indicati per coprire forti fabbisogni energetici, per aumentare l'amido diretto, per aumentare la proteina by-pass. Questi vantaggi esaltano i processi metabolici nel ruminante con evidenti riflessi sul benessere dell'animale che riesce a sfruttare in modo ottimale le varie frazioni di fibra e proteine della dieta.

Migliorano le rese nella produzione di latte e carni di qualità.

Soia Pisello

Soia e pisello.

Da associare a mangimi e/o prodotti aziendali ove si necessiti di un apporto proteico.

Mix 2

Mais e orzo.

Apporto energetico da fonti amidacee. Da associare a mangimi o nuclei proteici.

3 Stelle

Mais, orzo e fave.

Apporto energetico da fonti amidacee e proteico da leguminosa. Da associare a mangimi o nuclei moderatamente proteici.

4 Stelle

Mais, orzo, fave e carrube.

Apporto energetico da fonti amidacee, proteico da leguminosa e zuccheri dalle carrube. Consigliato per ruminanti, equini e conigli al fine di ottenere prodotti di trasformazione di elevata qualità e rusticità.

5 Stelle

Mais, orzo, fave, soia e pisello.

Apporto energetico da fonti amidacee e proteico da leguminosa. Apporto proteico medio. Consigliato per ruminanti, equini e conigli al fine di ottenere prodotti di trasformazione di elevata qualità e rusticità.

6 Stelle

Mais, orzo, fave, carrube, soia e pisello.

Apporto energetico da fonti amidacee, proteico da leguminosa e zuccheri dalle carrube. Apporto proteico medio-elevato.

Consigliato per ruminanti, equini e conigli al fine di ottenere prodotti di trasformazione di elevata qualità e rusticità.

