

FICHA TÉCNICA TORTA DE PALMISTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Torta de Palmiste es un producto derivado del proceso de extracción del aceite de palmiste, el cual se obtiene de la semilla o almendra contenida dentro del fruto de la palma aceitera por medio de presión en prensas tipo expeller.

CARACTERÍSTICAS

Grasa	7 - 14%
Humedad	3 - 6,2%
Ceniza	4 - 6%
Proteína	14 - 20%
Fibra	15 - 23%
Carbohidratos	Variable
Calorías	Variable
Tipo de Extracción	Mecánica

PRESENTACIÓN

En bultos de 50 Kg.

USOS

La Torta es un material granulado de textura seca y color café oscuro que posee características fisicoquímicas que la ubican como uno de los mejores complementos alimenticios para animales, especialmente para bovinos, equinos y porcinos, por su alto grado de digestibilidad.



FICHA TÉCNICA TORTA DE PALMISTE