

Torta ou Farelo de Babaçu

Aspecto Visual



Produto obtido no processo de extração do óleo da amêndoa do coco de babaçu. Contém proteína e aminoácidos, importantes para a alimentação, particularmente animal.

Utilização

Como ingrediente na composição de rações balanceadas. Excelente fonte de proteína.

Apresentação

Em placas macias ou farelo.
Acondicionados em sacos de rafia de 40 Kg

Informações Técnicas

Composição nutricional

Parâmetros FÍSICO-QUÍMICO	Valor
Lipídios (%)	6,04
Umidade (%)	10,96
Cinzas (%)	3,46
Proteínas (%)	21,19
Fibra Alimentar (%)	53,14
Carboidratos (%)	59,95