

# Wortelpulp

## Algemeen

Bij de bereiding van concentraten voor de voedingsmiddelenindustrie worden onder andere wortelen uitgeperst. De restanten van deze wortelen worden afgezet in de veehouderij.

## Eigenschappen

Wortelpulp is een energierijk, smakelijk en licht verteerbaar product. Wortelpulp bevat veel caroteen, wat bevorderlijk is voor de vruchtbaarheid van de melkkoeien. De ruwe celstof in de wortelpulp zorgt voor een stabiliserende werking in het rantsoen.

## Opslag en houdbaarheid

Het product opslaan op een verharde ondergrond en bij voorkeur luchtdicht afsluiten met landbouwfolie. Als het product nauwkeurig is ingekuuld, bedraagt de houdbaarheid 12 maanden.

## Voeradvies

Melkvee	7 tot 10 kilo
Vleesvee	5 tot 10 kilo
Jongvee	5 tot 8 kilo
Schapen / geiten	1 tot 3 kilo



## Voedingswaarde (gr/kg DS)

<b>Droge stof</b>	14%	<b>Ruw eiwit</b>	88	<b>Calcium</b>	3,9
<b>VEM</b>	1115	<b>Ruw vet</b>	10	<b>Magnesium</b>	1,2
<b>VEVI</b>	1216	<b>Zetmeel</b>	153	<b>Kalium</b>	13,1
<b>DVE</b>	80	<b>Suiker</b>	22	<b>Natrium</b>	1,6
<b>OEB</b>	-49	<b>Ruwe celstof</b>	211	<b>Fosfor</b>	2,2
		<b>Ruw as</b>	48		