

Fruitpuree

Algemeen

Fruitpuree ontstaat bij het produceren van verse fruit salades. De schillen en fruitresten worden gemalen en in een tank opgeslagen.

Eigenschappen

Fruitpuree is een fris en gezond product.

Opslag en houdbaarheid

Dit product moet worden opgeslagen in een sleuvsilo.

Voeradvies

Melk- en vleesvee 5 tot 7 kilo
Jongvee 2 tot 6 kilo



Voedingswaarde (gr/kg DS)

Droge stof	7-10%	Zetmeel + Suikers	65
VEM	1000	Ruwe celstof	236
DVE	90	Ruw as	83
Ruw eiwit	104	Fosfor	4,0