

## **PULPE DE BETTERAVE** **DESHYDRATEE**

« La pulpe de betterave est un coproduit de la fabrication de sucre à partir de betterave. Elle est constituée des parois des cellules de la racine de betterave après extraction du sucre. »



- Constituants analytiques (valeurs indicatives) sur sec

MS	88%
Protéines Brutes	9.8%
Cellulose brute	20%
Matières grasses	1.13%
Matières minérales	7.15%
Calcium	17.04g/kg
Phosphore	0.90g/kg

- Valeurs alimentaires indicatives sur sec

UFL	1.02g/kg
UFV	1.01g/kg
PDIN	63.63g/kg
PDIE	103g/kg

Valeurs indicatives non contractuelles

### Propriétés :

- Enrichit la ration en énergie et prévient des désordres métaboliques tels que l'acidose en limitant les apports d'amidon.
- Possède une excellente valeur nutritive, très appétente et facilite le travail de l'éleveur au niveau de la distribution des aliments (consommer en l'état).

### Utilisation :

- Prévoir une transition alimentaire
- Adapter l'utilisation en fonction des différents types de rations.

### Stockage :

Peut être stockée en cellule ou sur sol en béton sans remontées d'humidité.  
Il convient de respecter les précautions de stockage communes à toutes les matières premières (éviter les sources de condensation, protéger des oiseaux et des rongeurs, ...)