

Rapskuchen

Datum: **27.05.2020**

Ausgangsprodukt zu Futterzwecken

Gehaltswerte in der Originalsubstanz

Trockensubstanz	ca. 92 %
Rohprotein	ca. 33 %
Asche	ca. 7 %
Fett	ca. 7 %
Rohfaser	ca. 12 %
Lysin	ca. 2.0 %
Methionin & Cystin	ca. 1.5 %
Calcium	ca. 0.8 %
Phosphor	ca. 1.1 %
VES	ca. 13.1 MJ/Kg
NEL	ca. 7.0 MJ/kg
NEV	ca. 7.4 MJ/kg
APDE	ca. 118 g/kg
APDN	ca. 205 g/kg
NDF	ca. 230 g/kg
ADF	ca. 200 g/kg
PUFA	ca. 24 g/kg
MUFA	ca. 45 g/kg
Struktur	Grobgriess / Flocken / Pellets
Geschmack	arttypisch

Rapskuchen ist der Rückstand der Ölgewinnung aus Rapssaat durch Pressen. Rapskuchen enthält im Vergleich zu Rapsschrot mehr Restfett und daher auch mehr PUFA aber auch mehr Energie. Rapskuchen hat eine hohe Rohproteinabbaurate im Pansen.

Herstellung:

Rapskuchen wird aus GVO - freier, CH oder europäischer 00-Rapssaat hergestellt.

Alle Gehaltsangaben in der Frischsubstanz, naturbedingte Gehaltsschwankungen vorbehalten.