



Algarrobo

Con un prensado de la algarroba y una limpieza de impurezas, se obtienen 2 productos, las semillas y las vainas de algarroba. Después del secado la pulpa, se tuesta y se muele para obtener la harina de color oscura y con gusto a cacao. Es un producto natural, y la humedad varía de acuerdo a la cosecha y a la temporada.

Características Analíticas

Análisis Químico

Azúcar Soluble	39 – 42 %
• de la cual Sacarosa	75 %
Celulosa	6.5 – 8.5 %
Proteína cruda	40%
Almidón	1 – 2 %
Taninos	1 – 2 %
Grasa	máx. 0.5 %
Cenizas	máx. 5%
Humedad	máx. 6%

Valores Nutricionales

Rumiantes	
• Energía Metabolizable	2638 kcal/kg
• Energía Bruta	1808 kcal /kg
	100 UFV/kg
Conejo	
• Energía Digestible	3080 kcal/kg
Caballo	3710 kcal/kg
• Energía Digestible	3139 kcal/kg
Cerdo	
• Energía Metabolizable	3160 kcal/kg
• Energía Digestible	3213 kcal/kg

Empaque

Granel, Sacos de 40kg, Sacos de 25kg, Super Sacos.

Almacenamiento / Vida de Anaquel

Almacenar en lugar seco y ventilado.

Consideraciones Legales

Material alimenticio de acuerdo a la regulación Europea (EC) n°68/2013.

Nota

Esta información técnica se ha elaborado como apoyo a los técnicos enfocados en esta área. La información aquí mencionada es fidedigna, como valor indicativo. La garantía real es la mencionada en los contratos.