

BioAromas Melaza

CARACTERÍSTICAS + APLICACIÓN



- Aditivo Tecnológico sensorial formulado a base de notas lácteas proporcionadas por la vainilla, chocolate y canela.
- Actúa como un inductor de consumo del alimento y garantiza el anticipo y aumento de la ingesta diaria.
- Excelente enmascarador de materias primas de baja palatabilidad.
- Alternativa ideal para sustituir o combinar con la melaza natural de la caña de azúcar o de remolacha.
- Aditivo en polvo para ser aplicado a través del acondicionador, de una premezcla o por cobertura pospellet y/o extrusado.



Bovinos

Dosis: 0,500 - 1,000 Kg x TM



Equinos

Dosis: 0,500 - 1,000 Kg x TM



OBSERVACIONES

- Codificación: 93718
- Presentación: Bolsa aluminizada 25kg.
- Almacenamiento: En lugar seco y fresco, al abrigo de la luz solar directa.
- Vencimiento: 24 meses a partir de su fecha de elaboración.
- Aconsejamos consultar a su asesor profesional en caso de alimentos medicados.

Producto registrado  SENASA Argentina



BioAromas
Conocimiento e innovación

Importado y distribuido
en Guatemala por:

