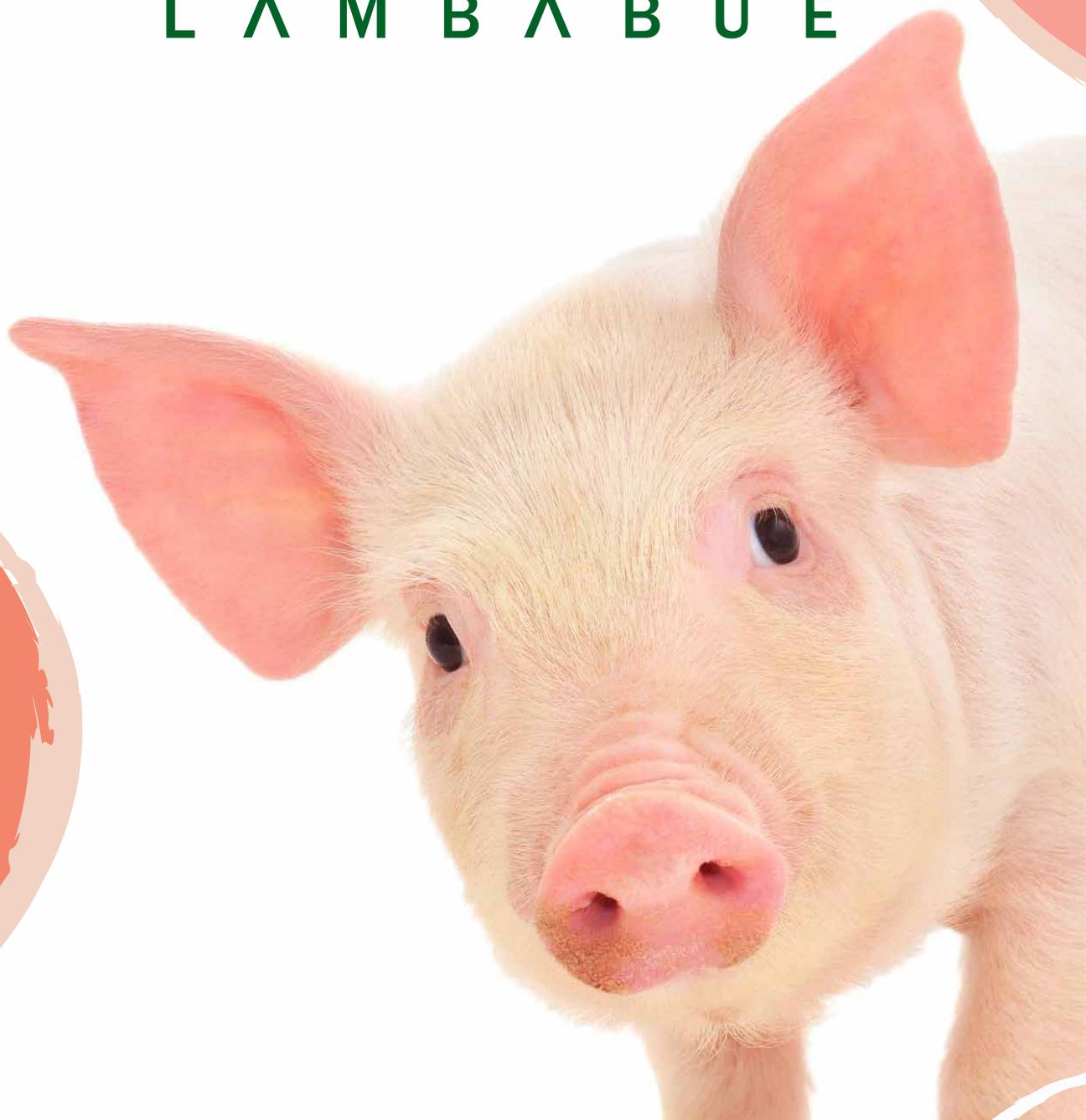


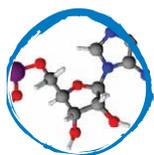
L A M B A B U E



LÍNEA PORCINOS

UNA SOLUCIÓN PARA CADA NECESIDAD
UNA SOLUCIÓN PARA CADA NECESIDAD

PREBIOTICOS NATURALES



Hilyses[™] Levadura Hidrolizada

LEVADURA HIDROLIZADA
FUENTE DE NUCLEÓTIDOS LIBRES



Inulina Orafti SIPX

FOS - OLIGOFRUCTOSA
SOLUCIONES PREBIÓTICAS



ImmunoWall[®]
MOS & β Glucanos

PREBIÓTICO CON MOS & β -GLUCANO
PARED CELULAR DE LEVADURA



MixOil

MEZCLA CONCENTRADA DE
ACEITES ESENCIALES



NUCLEO YEAST

MOS, BETAGLUCANOS, NUCLEÓTIDOS,
ACEITES ESENCIALES, PEPTIDOS,
GLUTAMINA Y GLUTAMATO



Intest-Plus Quattro

BUTIRATO DE SODIO Y CALCIO PROTEGIDO

INGREDIENTES Y ADITIVOS FUNCIONALES



ZEYOUC **PRIME**

MEJOR CONSISTENCIA DE
LAS HECEAS. REDUCCION DE OLORES



YuccaChoice[™]

ABSORBENTE DE OLORES
AMONIACALES



Lamba • Yeast

LEVADURA DE CERVEZA
DESHIDRATADA



LIPOSORB

EMULSIONANTE NUTRICIONAL



ACEITE DE PESCADO

REFINADO Y DESODORIZADO.
FUENTE DE OMEGA 3.



Salmon Flavor

HARINA DE SALMÓN



**FOSFATO
MONOCÁLCICO 22,7%**

FUENTE DE FÓSFORO INORGÁNICO



PLASMA BOVINO

PLASMA BOVINO DESHIDRATADO



**PULPA DE
REMOLACHA EN PELLET**

BALANCE IDEAL DE FIBRAS
SOLUBLES E INSOLUBLES



Indumel

MELAZA EN POLVO

LEVADURA HIDROLIZADA. FUENTE DE NUCLEÓTIDOS LIBRES.

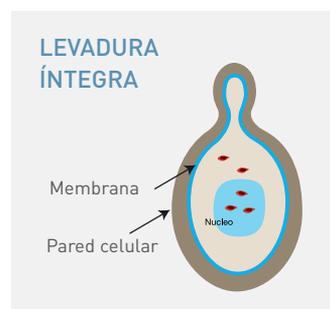


¿QUÉ ES HILYSES?

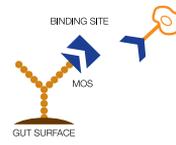
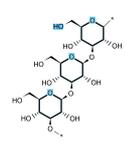
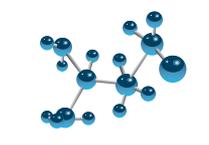
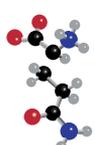
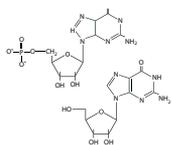
Hilyses es un aditivo natural, libre de organismos genéticamente modificados, fuente de **Nucleótidos Libres** y **Nucleósidos**, obtenidos de la fermentación de una cepa especial de levaduras **Saccharomyces Cerevisiae**, usando un proceso que estimula la ruptura y la digestión del RNA, a través de enzimas endógenas y exógenas.

LEVADURA ÍNTEGRA (LEVADURA INACTIVA SECA)

Toda levadura tiene una gran cantidad de RNA en su composición, pero el RNA no está fácilmente disponible.



¿QUÉ APORTA HILYSES?



BENEFICIOS DEL USO DE HILYSES EN DIETAS PARA CERDOS

Especialmente sugerido en dietas de cerdos en **gestación** y **lactancia** (prestarter, fase 1 y fase 2).

INMUNIDAD

Como Hilyses es una fuente de nucleótidos, estimula una **división celular más eficiente y más rápida**. Esto es esencial para los tejidos de rápida renovación celular y capacidad limitada de síntesis vía de novo, tales como:

- » **Sangre:** multiplicación de las células sanguíneas.
- » **Intestino:** renovación de los enterocitos
- » **Hígado:** renovación de las células hepáticas.

INTEGRIDAD INTESTINAL

Hilyses mejora el crecimiento y la madurez de las células epiteliales: Los nucleótidos permiten un aumento de la división de las células epiteliales intestinales, con menor consumo de energía. El MOS aglutina bacterias patógenas que pasan a través del intestino evitando su colonización.

MAYOR CRECIMIENTO / MEJOR CONVERSIÓN ALIMENTICIA

El impacto combinado de Hilyses sobre el sistema inmune y la salud intestinal conduce a un mayor crecimiento y una mejor conversión alimenticia.

Inulina Orafti SIPX

FOS - OLIGOFRUCTOSA SOLUCIONES PREBIÓTICAS



INULINA ORAFTI SIPX

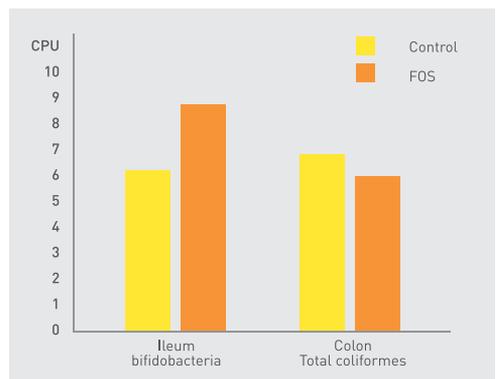
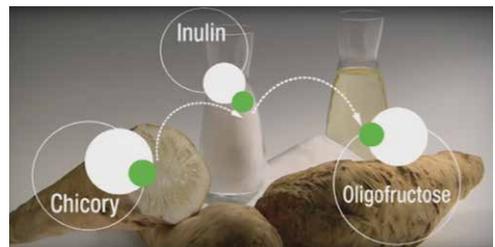
El uso de prebióticos derivados de la raíz de achicoria es ampliamente conocido en dietas para humanos. Lo mismo sucede en nutrición animal, la **inulina** y la **oligofructosa** han demostrado ser **beneficiosas tanto en salud intestinal como en performance zootécnica**.

Los prebióticos son fibras que no pueden ser digeridas por las enzimas del lechón en la etapa de destete. Sin embargo, si pueden ser fermentadas por un limitado número de bacterias conocidas como **bifidobacterias** y **lactobacilos**. La estimulación selectiva de estas bacterias en el intestino reduce el crecimiento de patógenos. De esta forma los prebióticos promueven un **desarrollo de la flora intestinal benéfica**.

Especialmente, luego del destete, cuando la flora intestinal es sometida a disturbios como consecuencia de cambios drásticos en las dietas, la inulina Orafti puede ayudar a la **colonización de las bacterias benéficas** en el intestino del pequeño lechón.

La inclusión de prebióticos puede colaborar en la estrategia de **reducir la necesidad de incluir antibióticos** en el alimento.

La fermentación de Inulina Orafti produce (**SCFAs**) ácidos grasos de cadena corta, acidificando el medio, reduciendo el pH aportando protección contra los patógenos. Los SCFAs son ampliamente conocidos como fuente de energía primaria a las células de la mucosa intestinal. **Incremento en las vellosidades intestinales y profundidad de la cripta** han sido demostrados cuando la inulina fue agregada en la dieta.



Unidades formadoras de colonias expresadas en CFU*LOG10/g

EFFECTO DE DISTINTAS DOSIS DE INULINA EN LECHONES

REFERENCIA	DISEÑO EXPERIMENTAL	DOSIS DE FOS	EFFECTO
Bunce et al. (1995)	20 lechones destetados alimentados con una dieta maíz/soja por 20 días	OF, 0, 0.75g/d, 1.5 g/d	Aumento lineal de GDP con OF
He et al. (2002)	180 cerdos destetados durante 4 semanas en 3 fases	Inulina en agua o en alimento	Incremento en GDP y en FE con Inulina.
Shim & Choi (1997)	Lechones destetados alimentados con alimento sólido durante 29 días	OF, 50 g/kg	Incremento en el consumo y GDP

PREBIÓTICO CON MOS & β GLUCANO. PARED CELULAR DE LEVADURA.



CUANDO USARLO?

- » En animales jóvenes, para prevenir diarrea y estimular el sistema inmunológico.
- » En situaciones de stress por cambios repentinos en la dieta, altas temperaturas o humedad en lugares cerrados.
- » En casos de contaminación crónica por mico toxinas, Inmunowall ® ayudará a reducir su impacto negativo.



AGLUTINACIÓN DE PATÓGENOS

La eficacia de Inmunowall ® es monitoreada regularmente.

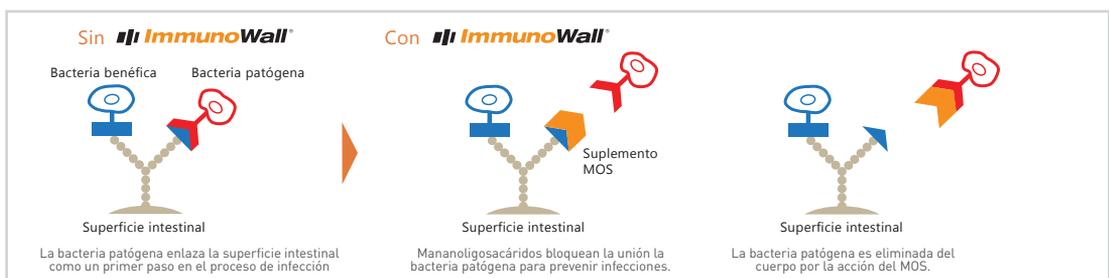
MÁS DE 120 EVALUACIONES CON UN PROMEDIO DE:

- 95% de aglutinación de Salmonella spp.
- 90% aglutinación de E. coli.

ANÁLISIS TÍPICO

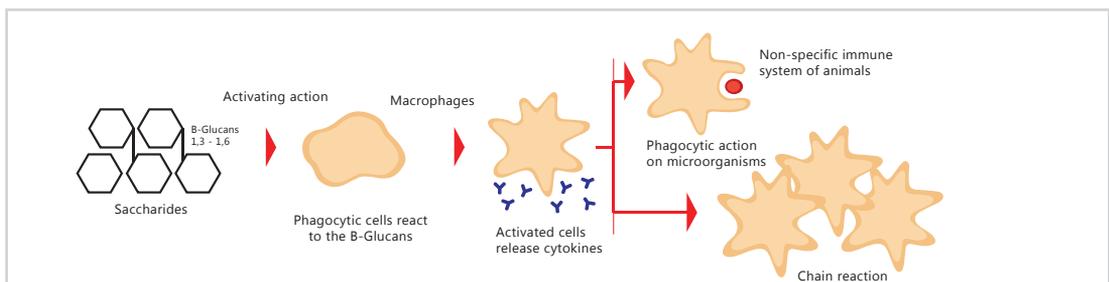
- β Glucanos: 35%
- MOS: 20%

ACCIÓN DEL MOS



La fracción MOS conducirá a prevenir la colonización de patógenos, ya que ofrece un sitio de ligadura para las bacterias dañinas localizadas en el tracto intestinal. Las bacterias retenidas se eliminarán junto con la fibra indigestible del Inmunowall ®.

B-GLUCANOS EN ACCIÓN



Una vez que los B-Glucanos ingresan en contacto con las células fagocitadas, son estimulados a producir citoquinas naturalmente, las cuales generarán una reacción en cadena mejorando el estado inmune de los animales y permitiendo enfrentar en forma oportuna a las infecciones.

MEZCLA CONCENTRADA DE ACEITES ESENCIALES.



¿QUÉ ES MIXOIL?

MixOil es una mezcla altamente concentrada de aceites esenciales diseñada y elaborada para nutrición animal. Es considerado un aditivo aromatizante multipropósito dado que además de mejorar el sabor del alimento, trabaja estimulando en forma natural la digestión de los nutrientes.

MODO GENERAL DE ACCIÓN

La principal acción de los aceites esenciales incluidos en el MixOil está representada por su:

- » Acción antioxidante
- » Acción antibacteriana
- » Acción antiinflamatoria
- » Estimulación natural de las defensas del animal (incremento del sistema de defensa inmunitaria)

BENEFICIOS

PRODUCTIVIDAD

MixOil mejora la salud animal y consecuentemente su rendimiento. Recomendados para dietas de iniciación o situaciones de stress.

REALZA NATURALMENTE EL SABOR Y EL AROMA

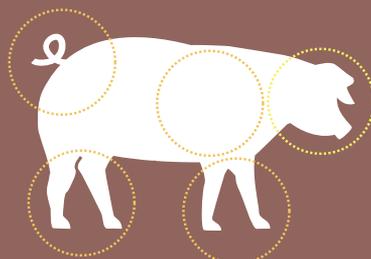
contribuyendo a aumentar la palatabilidad y atracción hacia los alimentos.

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO Y PERSISTENCIA DEL AROMA

MixOil adicionado en la mezcla y/o baño externo, por su efecto anti-oxidante, contribuye con la estabilidad del alimento, y persistencia del aroma por más largo tiempo.

DISMINUYE

- Problemas entéricos
- Problemas parasitarios
- Situaciones inflamatorias
- Amonio fecal



INCREMENTA

- Respuesta inmune
- Digestibilidad

MOS, BETAGLUCANOS, NUCLEÓTIDOS, ACEITES ESENCIALES, PEPTIDOS, GLUTAMINA Y GLUTAMATO



¿QUÉ ES NUCLEO YEAST?

Es un aditivo nutricional resultante de una combinación específica de los siguientes ingredientes:

- » Pared celular de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*). Aporta MOS y Betaglucanos.
- » Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) inactiva e hidrolizada enzimáticamente. Aporta el contenido del núcleo celular como nucleótidos, nucleósidos libres, glutamato y ácido glutámico.
- » Aceites esenciales concentrados.

¿POR QUÉ USAR NUCLEO YEAST?

Es un aditivo completo que ayuda a **preservar la salud intestinal** a través del accionar sinérgico de sus componentes.

PRESERVA LA SALUD INTESTINAL.

La presencia de Mananoglucosaminos y Betaglucanos ayuda a un control eficaz de bacterias patógenas como *Salmonella* sp. y *E. coli*, gracias a su capacidad de aglutinar este tipo de microorganismos y eliminarlos por las heces.

REDUCE LOS EFECTOS DE LAS MICOTOXINAS.

Los componentes de la pared celular ejercen un mayor efecto adsorbente de toxinas como Don (Dioxinivalenol), Toxina T2, Zearalenona y Ocratoxina.

ESTIMULA EN FORMA NATURAL LA ACTIVIDAD INMUNOLÓGICA.

La presencia de nucleótidos y nucleósidos libres estimulan la proliferación de las células del sistema inmunológico, en especial linfocitos (productores de anticuerpos) y macrófagos. Los aceites esenciales también colaboran en este proceso de mejora del sistema de defensa inmunitaria.

ESTIMULA LA ACCIÓN ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE.

Los aceites esenciales que forman parte del Nucleo Yeast, se caracterizan por tener actividad antioxidante en forma natural, antimicrobiana y antiinflamatoria, mejorando no solo los índices productivos sino también preservando la vida útil del alimento.

Intest-Plus Quattro



BUTIRATO DE SODIO Y CALCIO PROTEGIDO



EL PROMOTOR DEL CRECIMIENTO LIMPIO

El butirato es conocido como un **ingrediente esencial para proteger y restaurar la salud intestinal**. Es una fuente de energía muy importante para las vellosidades y desempeña un papel vital en el equilibrio de una flora intestinal saludable. Promueve el crecimiento sano, la eficiencia de la alimentación y estimula el sistema inmunológico intestinal, mejorando la protección contra patógenos.

Intest-Plus® Quattro es una combinación única de **butirato de sodio y butirato de calcio**, recubierto por una matriz específica de carbohidratos y aceites vegetales funcionales.

Mediante el uso de técnicas de producción avanzadas, Palital tuvo éxito para eliminar virtualmente todo olor y polvo indeseable y mejorar las propiedades de mezclado.



LA MATRIZ DE GRASA Y CARBOHIDRATO FUNCIONAL DE INTEST-PLUS® QUATTRO CREA UN AMPLIO RANGO DE LIBERACIÓN DE BUTIRATO A LO LARGO DEL TRACTO GASTROINTESTINAL, GENERADO, EN PARTE, POR LA DEGRADACIÓN ENZIMÁTICA DE LA MATRIZ.





¿QUÉ ES ZEOYUC PRIME?

Es un aditivo nutricional diseñado para lograr un aporte efectivo en la **reducción de los olores amoniacales** y **mejoras en la consistencia de las heces**, a partir del accionar sinérgico del extracto de Yucca Shidigera, los componentes naturales de la levadura de cerveza (*Saccharomyces Cerevisiae*) y del aporte mineral de las arcillas conocidas con zeolitas.

BENEFICIOS DE ZEOYUC PRIME

ABSORBENTE DE OLORES AMONIACALES

La combinación de ambos componentes potencia su capacidad de reducir en forma eficaz los olores desagradables en las heces.

MEJORA EN LA CONSISTENCIA DE LAS HECES

Es posible lograr heces más consistentes, de menor tamaño y con una sustancial reducción de los olores desagradables.

APOORTE NUTRICIONAL

Los componentes que aporta la levadura de cerveza en el Zeoyuc Prime son un excelente complemento para lograr un aditivo completo orientado a contribuir en **mejorar la digestión** y consistencia de las heces.

La levadura de cerveza aporta **pared celular** (mananoligosacaridos y betaglucanos), componentes del núcleo celular (nucleótidos).

Los componentes de la pared celular ayudan al desarrollo de las bacterias benéficas y, más importante aún, son muy eficientes en la aglutinación de patógenos como *Salmonella* spp colaborando en su eliminación del organismo por las heces. Por otro lado, los nucleótidos estimulan la **respuesta inmunológica** del organismo contra patógenos.

ABSORBENTE DE OLORES AMONIACALES



¿QUÉ ES YUCCA CHOICE?

Yucca Choice es un **concentrado 100% natural** de *Yucca Schidigera* secada a baja temperatura. Es elaborado a partir de plantas de Yucca que no han sido prensadas previamente. Contiene todos los **jugos y sólidos naturales** típicos de la composición normal de *Yucca Schidigera*, sin agregado de preservantes, aditivos o estabilizantes químicos.

COMO TRABAJA YUCCA CHOICE

INHIBICIÓN DE LA UREASA

Uno de los mecanismos de acción de la Yucca para **disminuir el olor de las excretas** se debe a la inhibición de la ureasa lograda por la fracción saponinas del extracto. La ureasa es una enzima que convierte la urea en amonio

ACCIÓN DE LOS GLICOCOMPONENTES

Otra forma de acción se debe a que la parte soluble en agua del extracto de Yucca, “**los glicocomponentes**”, tienen una gran afinidad por el amonio ligandose a su estructura.

PORQUE UTILIZAR YUCCA CHOICE

- » Es un aditivo absorbente de olor especialmente desarrollado para su uso en animales en confinamiento.
- » Reduce el olor de las heces
- » Mejora el proceso de digestión en los animales
- » Posibilita una mejor absorción de nutrientes
- » Ayuda a reducir los dolores y molestias provocadas por la artritis en animales en edad avanzada.



Lamba • Yeast

LEVADURA DE CERVEZA DESHIDRATADA



¿QUÉ ES LAMBA YEAST?

Lamba Yeast es una levadura inactiva en polvo, obtenida de la deshidratación del caldo de levadura líquida, proveniente del proceso de fermentación de la industria cervecera.

En Lamba Yeast la elevada temperatura de secado en la torre Spray ayuda a eliminar cualquier riesgo de contaminación microbiana, asegurando un producto de **excelente calidad**.

Lamba Yeast es un producto de **libre fluencia, de alto valor protéico y fuente natural del complejo vitamínico B**. Su proceso de elaboración asegura el mantenimiento de su valor biológico y la palatabilidad del producto.

Lamba Yeast es una **proteína no animal de alta digestibilidad** que estimula la flora intestinal.

ESPECIFICACIONES

Proteína	40-42%	Tiamina (B1)	130 ug/g
Grasa	2%	Piridoxina (B6)	30
Cenizas	10%	Acido Fólico	10
Humedad	8%	Biotina	0,7
Digestibilidad	85%	Colina	2800
TPC	<50000	Riboflavina (B2)	40
MAS	<50000	Niacina	400
Salmonella	Negativo	Acido Pantothenic	30
Color	Marrón claro	Inositol	3000
Olor	Característico		

EMULSIONANTE NUTRICIONAL



¿QUÉ ES LIPOSORB?

La mejora en la eficiencia de la digestibilidad de las grasas y aceites mediante la suplementación de emulsionantes nutricionales resulta de gran importancia económica para el mercado de nutrición de animales. Los emulsionantes nutricionales imitan y complementan las sales biliares naturalmente segregadas en el tracto gastrointestinal de los cerdos. Los emulsionantes nutricionales se prefieren sobre los emulsionantes individuales basados en el amplio rango de valor HLB, que es un indicador clave en la elección de un emulsionante.

BALANCE LIPOFÍLICO HIDROFÍLICO (VALOR HLB)

El valor HLB es una expresión empírica del grado de relación de los grupos hidrófilos (amantes del agua) y lipófilos (amantes del aceite) de una molécula emulsionante (Griffin, 1949). Esta combinación le da la propiedad única de mezclar aceites y grasas en agua. El valor HLB es el indicador clave cuando se elige un emulsionante. El rango de valores HLB es de 0 a 20.

LIPOSORB, UN EMULSIONANTE NUTRICIONAL 3 EN 1

FOSFATIDILCOLINA (PC)	LISOFOSFATIDILCOLINA (LPC)	PEGR
Lecitina de soya (sin aceite)	Producto de la hidrólisis enzimática de la PC	Éster del dióxido de etileno y ricinoelato
Biosurfactante/agente antiespumante	Macroemulsificante / agente humectante / ayuda en la formación de liposomas	Micro emulsificante / Solubilizante / Estabilizante
Emulsificante en el intestino	Emulsionante en el intestino	Emulsificante en la dieta y en el intestino
Valor BHL 3-6	Valor BHL 9-12	Valor BHL 12-18

VENTAJAS DEL EMULSIFICANTE NUTRICIONAL

- » Aumenta la digestión, absorción y asimilación de grasas.
- » Mejora la digestión general y la absorción de otros nutrientes.
- » Reduce la actividad de agua reduciendo el riesgo de crecimiento de hongos.

LIPOSORB Y DIGESTIÓN DE LA GRASA

- » Formación de gotitas de emulsión
- » Aumento de concentración de monoglicéridos en el intestino
- » Estimulación de formación de micelas menores

USO RECOMENDADO EN PORCINOS

500 g/mt de alimento.

ACEITE DE PESCADO

REFINADO Y DESODORIZADO. FUENTE DE OMEGA 3.



¿QUÉ ES EL ACEITE DE PESCADO DESODORIZADO?

Es un aceite de pescado de origen multiespecie, **desgomado, neutralizado, blanqueado y desodorizado**. Líquido oleoso, de color amarillo traslúcido, rico en **ácidos grasos, omega 3, vitaminas y antioxidantes**; elementos esenciales para mantener en los animales los órganos y las funciones fisiológicas saludables, el cual es utilizado por la industria veterinaria en el enriquecimiento de alimentos.

PORQUE USAR ACEITE DE PESCADO DESODORIZADO?

El aceite de pescado es un ingrediente importante en muchas dietas para animales. Las organizaciones de bienestar animal evidencian que el **EPA y el DHA en el aceite de pescado** confieren un rango de beneficios para la salud en los animales de granja y notablemente en los sistemas modernos en crianza de cerdos.

BENEFICIOS

El aceite de pescado desodorizado mejora la salud animal y consecuentemente su rendimiento.

- » Mayor productividad
- » Resistencia a enfermedades
- » Reducción de mortalidad
- » Fuente de energía
- » Estímulo del sistema inmunológico
- » Mayor fertilidad

Deficiencias en los ácidos grasos omega-3 pueden acarrear problemas de salud, como la piel seca e irritada, infecciones recurrentes de la piel y el oído, trastornos auto inmunológicos, inflamación de las articulaciones y artritis y pérdida de agudeza mental e inactividad.

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS

DHA (Ácido Decoxahexaenoico) C22:6	> 15%
EPA (Ácido Elicosapentaenoico) C20:5	> 6%
TOTAL OMEGA 3 (22:6; 22:5; 20:5, 20:4, 20:3; 18:4; 18:3)	> 28%
Total Omega 6 (20:4; 20:3; 18:2)	> 2%
PUFA'S (Ácidos Polinsaturados)	> 30%



Salmon Flavor

HARINA DE SALMÓN



¿QUÉ ES SALMON FLAVOR?

La harina de salmón es especialmente **fresca y rica en proteínas**, desarrollada especialmente para alimentos de lechones. El excelente sabor y el poder de los aminoácidos de los peces son rescatados y transformados en un ingrediente especial para los alimentos para porcinos. Tiene una proporción ideal de **aminoácidos esenciales digeribles**.

La harina de salmón de **alta calidad con bajo contenido de cenizas y proteínas**, es la mejor alternativa de proteína animal para alimentar cerdos y cuidar de su salud. Los estudios clínicos han demostrado que el bajo contenido de cenizas en la dieta del cerdo es bueno para la salud de sus riñones.



Para fabricar harina de salmón, la fracción orgánica procedente de la industria del salmón se transforma en una harina de pescado de alta calidad.

¿QUÉ ES SALMON FLAVOR?

HARINA DE SALMÓN	RESULTADOS EN %
Proteína	63 % MIN
Grasa	12 % MAX
Humedad	9 % MAX
Ceniza	16 % MAX
TVN MgN/100 grs.	120
Histamina Máx.	500
Ácidos grasos libres Máx.	12%

EMBALAJE

Bolsas de 50 kgs o bins de 1250 kgs.

FOSFATO MONOCÁLCICO 22,7%

FUENTE DE FÓSFORO INORGÁNICO



¿QUÉ ES EL FOSFATO MONOCÁLCICO?

El fosfato monocalcico se utiliza como materia prima para el suministro de fósforo en la fabricación de alimentos para animales y correctores de la nutrición. Con la adición de mineral de fósforo en las raciones, se cubren las necesidades de los animales de alta producción, **lo que mejora los rendimientos del crecimiento, la fertilidad y las tasas de conversión.** El fosforo es esencial en otros procesos, como la formación de ATP, la síntesis de ácidos nucleicos y la formación ósea.

COMPOSICIÓN QUÍMICA

	VALOR
P TOTAL	22.7%
Ca	>16%
P CITRATO SOLUBLE	>98%
P AGUA SOLUBLE	>75%
HUMEDAD	<2.5% [% p/p]

PROPIEDADES FÍSICAS

	VALOR
DENSIDAD	0,8 - 1,1 gr/ml
GRANULOMETRÍA	Min. 90% entre 0.4 - 1.8 mm
APARIENCIA	blaco solido
PH 10%	3-4
SOLUBILIDAD	Soluble en agua

FORMATO / EMBALAJE

Big bags y bolsas plásticas de 25 kgrs.



PLASMA BOVINO

PLASMA BOVINO DESHIDRATADO



PRESENTACIÓN

Bolsa de papel (tres pliegos) e interior de polietileno grueso con capacidad para 20 Kg.

USOS Y RECOMENDACIONES

El plasma bovino desecado retiene casi todas las cualidades funcionales y nutricionales del plasma fresco. También es un **excelente emulsificador y encapsulador de grasa con amplio poder gelificante**, condiciones que lo convierten en una buena opción para usar en alimentación animal y en especial en consumo humano.

El plasma es utilizado en la industria de embutidos, **como sustituto de la proteína cárnica**, sin dejar ningún tipo de sabor residual apreciable. Básicamente por su propiedad de retención de agua y propiedades emulsificantes lo cual contribuye a disminuir las mermas por cocción. Para garantizar las cualidades funcionales de la preparación debe ser tratado térmicamente a temperaturas mayores de 70°C, por un tiempo no menor a 15 minutos en el centro del producto terminado.

En la industria de alimentación animal se recomienda por su **alto valor nutricional** incluirlo en dietas de animales, principalmente para los lechones, debido a su alto valor nutricional y contenido de inmunoglobulina.

ESPECIFICACIONES

SOLUBILIDAD EN AGUA (37°C)	100%
OLOR / SABOR	neutro
COLOR	amarillo
HUMEDAD	3-7% (Secado en estufa a 100° +/-2)
CENIZAS	13-15% (Método Muffa a 525° +/-2)
pH	7/8 (Método Phmetro calibrado)
PROTEINAS	70/75 (Método Kjeldahl)
Coliformes totales	< 1 10 ⁴ cfu/gr
Digestibilidad en pepsina	99.7%

PULPA DE REMOLACHA EN PELLET



HILYSES

INMUNOWALL

NUCLEO YEAST

ZEORYUC

LAMBA YEAST

ACEITE PESCADO

FOSFATO M.

REMOLACHA

BALANCE IDEAL DE FIBRAS SOLUBLES E INSOLUBLES



¿QUÉ ES LA PULPA DE REMOLACHA?

La Pulpa de Remolacha es la materia vegetal residual que surge de la extracción industrial de azúcar de las remolachas en rodajas, que luego se convierte en pellets para mejorar su valor nutricional y sus características de manejo. Es rica en fibra y extremadamente digerible.

¿POR QUÉ USAR PULPA DE REMOLACHA EN PELLET?

Porque es la fuente de fibra ideal para el uso en piensos. Las fibras de pulpa de remolacha estimulan el desarrollo de la flora intestinal, generando ácidos grasos de cadena corta, **regulando el tránsito intestinal y nutriendo el intestino**. Es ampliamente utilizado como ingrediente en la producción de alimentos para porcinos.

BENEFICIOS

- » Ayuda a normalizar el tránsito intestinal
- » Mejora la consistencia y la calidad de las heces
- » Tiene un equilibrio ideal de fibras solubles e insolubles

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROTEÍNA CRUDA	7.0-9.0%
GRASA CRUDA	0.5-0.6%
FIBRA CRUDA	15.0-22.0%
CENIZA	4.0-5.0%
HUMEDAD	8.0-12.0%
TDN	74.0%
NE/L	0.81Mcal/lbs
CALCIO	0.6%
FÓSFORO	0.1%



Indumel

MELAZA EN POLVO



LAS NECESIDADES

- » Fuente de energía.
- » Pelletizante natural

LA SOLUCIÓN

Melaza en polvo Indumel.

BENEFICIOS DE LA MELAZA EN POLVO

- » Alto valor nutricional y energético
- » Palatabilidad y aroma a los alimentos
- » Fuente de carbohidratos y de micro elementos
- » Mejora la consistencia del pellet en dietas para cerdos
- » Hasta un 4% de la ración
- » Bajo costo de transporte y almacenaje (no requiere bodegas especiales)
- » Facilidades en el manejo (empacado en bolsas dobles de 25 kgs de polipropileno con liner de polietileno)
- » Disponible todo el año
- » No fermenta y no atrae moscas
- » Deshidratado (97% de materia seca)
- » Puede ser consumido en hasta 24 meses desde la fecha de producción

COMPOSICIÓN

Análisis típico:

Azúcares totales (min)	55%
Proteína bruta (min)	3%
Energía bruta (min)	3100 Kcal/kg
Humedad (max)	5%
Extracto etereo (min)	0,31%
Materia mineral (max)	20%
Fósforo (min)	0,1%
Calcio (max)	7%

Propiedades físicas:

Aroma	Típico de melaza
Sabor	Sabor dulce de melaza
Color	Marrón

EN CERDOS, SU USO SUGERIDO COMO PELLETIZANTE EN TODAS LAS DIETAS, ES DE HASTA UN 4 % DE LA RACIÓN.

CONSULTORÍA

Nuestro agregado de valor consiste en brindar una **asistencia integral**, desde la generación del negocio, control de calidad del producto en origen y logística de transporte terrestre y marítimo para lograr el mejor resultado económico. Contamos con **acuerdos y alianzas estratégicas** con agencias marítimas, forwarders, Surveyors y traders de prestigio internacional que aseguran un seguimiento completo del negocio de exportación.



LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

Desarrollamos un **servicio completo de logística y comercialización** que incluye el posicionamiento de contenedores en planta del proveedor, manejo de documentación específica para este tipo de materias primas que implica intervención del servicio sanitario local, junto con documentación propia de la exportación.



DEPARTAMENTO TÉCNICO

Nuestro equipo esta integrado por **profesionales y técnicos** en el área de Administración de empresas, Agronomía, Veterinaria y Comercio Exterior, con fuerte orientación comercial. La asistencia **técnica / comercial** a nuestros proveedores como así también a nuestros clientes es un agregado de valor que sin duda nos diferencia de cualquier otra alternativa en nutrición animal.



CONTÁCTENOS

Evolucionar todos los días, con esfuerzo creativo, alianzas estratégicas y compromiso con el futuro. Anhelamos convertirnos en la principal opción para nuestros clientes y proveerles las mejores alternativas en **materias primas, ingredientes y aditivos para nutrición animal**.



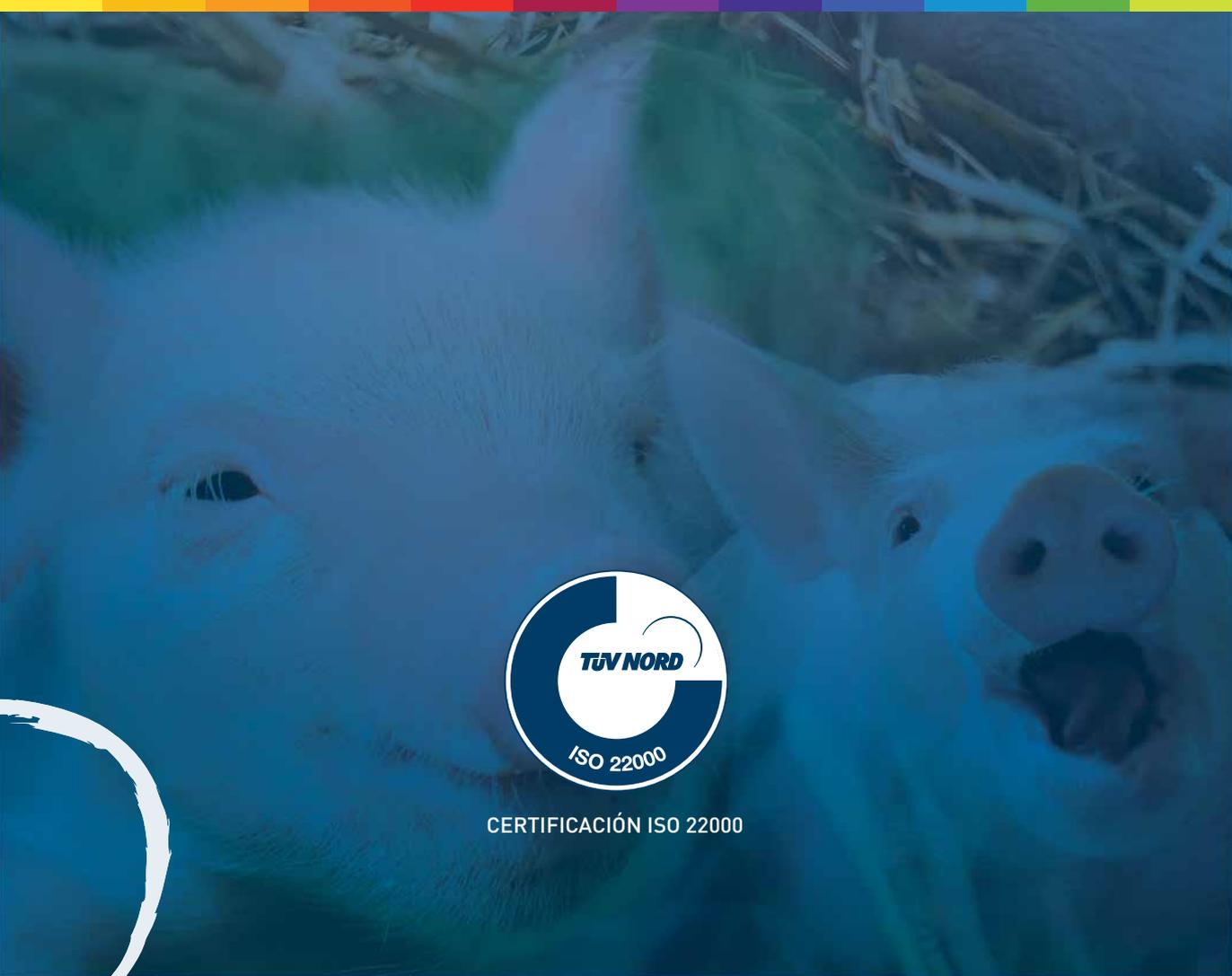
NUESTRAS OFICINAS

12 DE OCTUBRE KM 42.5
Edificio Office Quattro - Oficina 102
(1669) Del Viso, Pilar, Buenos Aires, Argentina
Tel/Fax: (+54) 02320-407900 / (011) 4901-2478
Email: info@lambabue.com.ar

www.lambabue.com.ar



www.lambabue.com.ar



CERTIFICACIÓN ISO 22000