



PAJA PICADA Y PRENSADA

BALAS DE PAJA PICADA Y PRENSADA DE PRIMERA CALIDAD PROCEDENTES DE LA SELECCIÓN DE CEREALES:
TRIGO Y CEBADA DE LOS CAMPOS DE CASTILLA.



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Paja blanca de trigo y cebada de primera calidad.
- Especial cuidado en la materia prima, la cual proviene de almacenes cubiertos para conseguir una calidad estable todo el año.
- Libre de impurezas, de cuerpos extraños y de polvo.
- El proceso se realiza por medio de un trillo picador de martillos y su posterior prensado.

CARACTERÍSTICAS

- Medidas aproximadas: 700*800*2200
- Peso aproximado de cada bala: 320 kg.
- Tamaño de la fibra: 2-4 cm.
- Densidad/ Peso específico de labala prensada: 300 kg el m³.
- Humedad: < 13 %
- Proteína: > 2 %
- Fibra bruta: > 34 %
- Cenizas: < 9 %

MERCADO Y USO ESPERADO

- Especial para la alimentación de vacuno: digestible/ mejora mezcla ración.
- Camas en explotaciones avícolas.
- Alimentación en sistemas UNIFEED.
- Idóneo para los cubículos en explotaciones ganaderas.
- Se recomienda mantener almacenado bajo cubierta y protegido de humedades por un periodo no superior a 2 años

Garantizamos la estabilidad y el suministro del producto durante todo el año.

Inscrito en la Junta de Castilla y León, Reglamento 183/2005 para la fabricación y comercialización de Materias Primas de origen vegetal con número de registro: ESP09000541

Revisión 01 - Fecha: 10/2022