

St Laurent

FLAMANTS REPRODUCTION

Réf. 400901

Mise à jour 15/04/2022

Description & avantages

Extrudés pour **flamant rose** adulte pendant la période de reproduction.

Avec une action colorante naturelle.



Mode d'emploi

Faire tremper les granulés dans l'eau pendant plusieurs minutes, les laisser gonfler légèrement avant distribution.

Laisser de l'eau propre à disposition, renouvelée régulièrement.

Composition

Farine de poisson, maïs, tourteau de soja, son de blé, blé, pulpe de betterave, luzerne, carbonate de calcium, farine de crevettes, luzerne, sel, levures de bière, fenugrec, prémélange de vitamines et minéraux.

Format & conservation

Sac de 15 kg

Extrudés de 5 mm

Stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière



ALIMENT POUR OISEAUX

St Laurent
Alimentation et équipement pour animaux sauvages et domestiques

CONTACT

Tél. : +33 (0)5 49 72 09 20

Email : commercial@st-laurent.fr

www.st-laurent.fr



St Laurent

FLAMANTS MAINTENANCE

Analyses

NUTRIMENTS PRINCIPAUX

Protéines brutes	30.80 %
Matières grasses brutes	4.70 %
Cellulose brute	4.30 %
Cendres brutes	11.50 %
Humidité	9 %
NDF	14.20 %
ADF	5.50 %
ADL	1 %
Amidon	23.50 %
NFE	39.60 %

MINERAUX

Calcium	2.10 %
Phosphore	0.90 %
Sodium	0.67 %
Potassium	0.98 %
Magnésium	0.21 %

OLIGO-ELEMENTS

Fer	219 mg/kg
Cuivre	20 mg/kg
Manganèse	38 mg/kg
Zinc	47 mg/kg
Cobalt	0.10 mg/kg
Iode	0.70 mg/kg
Sélénium	0.20 mg/kg

ACIDES AMINES

Arginine	17.70 g/kg
Lysine	17.90 g/kg
Méthionine	6.10 g/kg
Cystine	3.60 g/kg
Tryptophane	3.10 g/kg
Threonine	11.20 g/kg

VITAMINES¹

Vitamine A	22000 UI
Vitamine D3	4200 UI
Vitamine E	320 mg/kg
Ménadione (K3)	60 mg/kg
Thiamine (B1)	36 mg/kg
Riboflavine (B2)	11 mg/kg
Acide nicotinique (B3)	60 mg/kg
Acide pantothénique (B5)	32 mg/kg
Pyridoxine (B6)	12 mg/kg
Biotine (B8)	0.40 mg/kg
Acide folique (B9)	8 mg/kg
Cobalamine (B12)	0.06 mg/kg
Vitamine C	100 mg/kg

ENERGIE

Energie brute	16 MJ/kg
Energie métabolisable ²	10.30 MJ/kg

NB : Les données de ces tableaux sont des valeurs moyennes calculées. Une variation de ces valeurs est possible due à la variabilité naturelle des matières premières et de la fabrication.

1 : Les teneurs en vitamines sont les quantités ajoutées lors de fabrication

2 : Energie métabolisable calculée selon Atwater