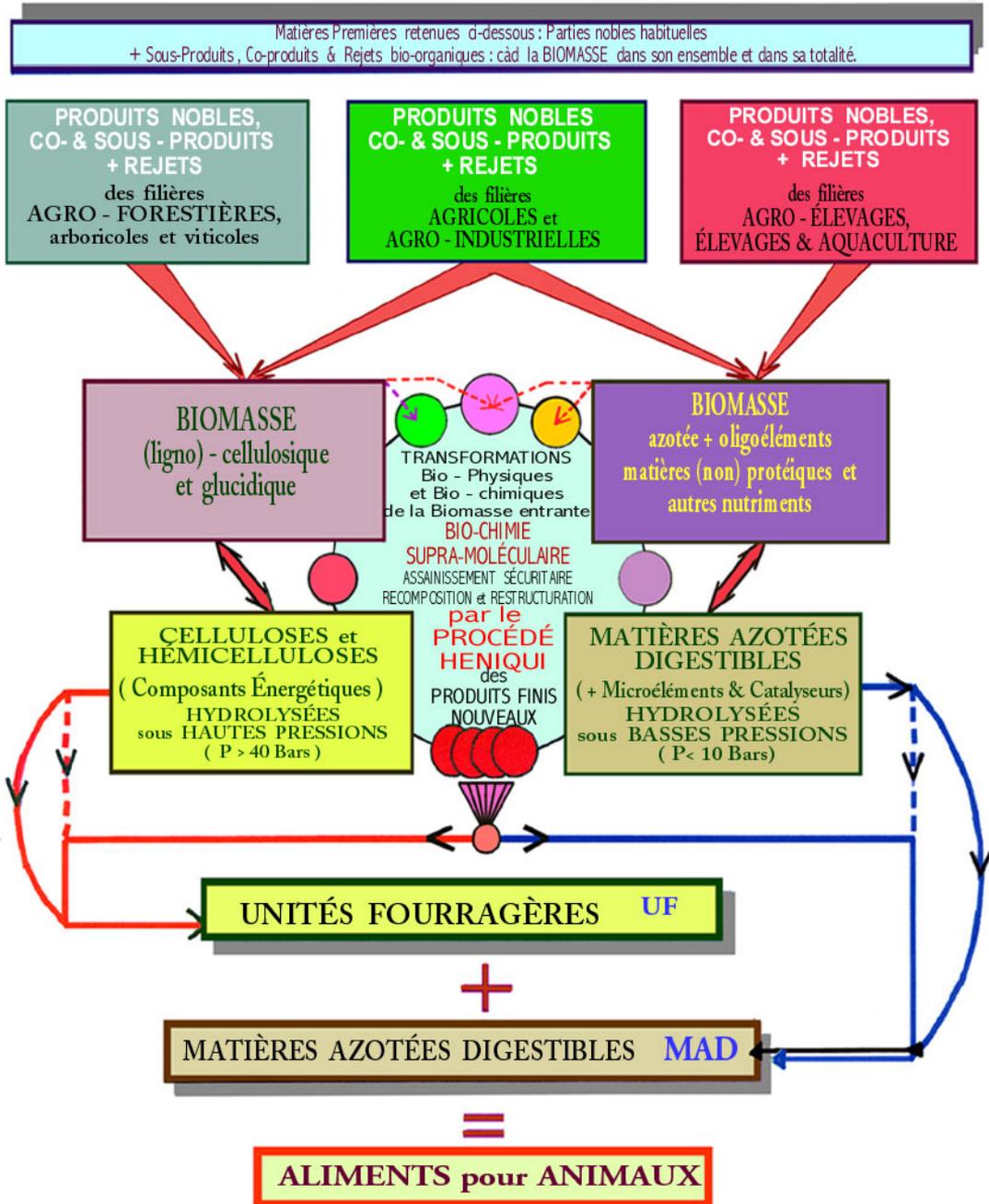


COMPOSITION STRUCTURELLE de BASE des ALIMENTS pour ANIMAUX (Bétail etc...) (Monogastriques [Volaille etc..] Polygastriques [Ruminants] et Poissons)

La bio-disponibilité (très variable), et, partant de là, la bio-absorbabilité (digestibilité vraie) des (Micro) composants de la BIOMASSE à l'état brut n'est pas prise en compte AVANT les transformations & traitements spécifiques appliqués par le "PROCÉDÉ HENIQUI" dont le 1er objectif est l'optimisation de la digestibilité, de la valeur nutritionnelle et de la qualité microbiologique des aliments.
En définitive : l'OPTIMISATION DU BILAN ÉNERGÉTIQUE DES ALIMENTS.

(Voir "TABLEAU DES VALEURS NUTRITIONNELLES")



digestibilité et valeur nutritionnelle maximales
QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE : PARFAITE et STABILISÉE
QUALITÉ TOXICOLOGIQUE : adaptable, afin de toujours rester en conformité
avec les normes sécuritaires les plus contraignantes.
Manutention, Conditionnement, Stockage & Longue Conservation (>18 mois) : aisés, SANS RANÇISSEMENT,
même si la teneur absolue en M.G. est supérieure à 32%.