

¿Qué es el Expeller de Soja ?

El expeller de soja es el principal subproducto obtenido por el proceso de extrusado-prensado del poroto.

Es un producto ideal para la formulación de raciones o en la incorporación directa tanto para rumiantes, cerdos como aves.

El proceso, 100 % natural (sin incorporar hexano y otros químicos), extrae el aceite del poroto de soja en un 70 %, obteniéndose un alimento de altísimo contenido de proteínas como así también de energía por el aceite remanente.

ANÁLISIS PRELIMINAR

Humedad	4.5 - 5.5 %
Materia grasa	6 - 7 %
Proteína bruta	41-42.5 %
Proteína soluble	mayor a 75 %
Actividad ureásica	menor 0.1 u ph