

	FICHA TÉCNICA DE CALIDAD
	TORTA DE PALMISTE

Descripción:

La torta de palmiste es un producto resultante del prensado mecánico de la almendra de palma, es el residuo harinoso, textura fibrosa, aspecto sólido, color marrón, olor similar al de coco de intensidad media, no es inflamable, no es explosivo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VARIABLE	VALOR ACTUAL	UNIDAD
Humedad	3,4	%
Proteína	12,60	%
Ceniza	3,9	%
Grasa	4,2	%
Fibra	17	%
Empaque	45	Kg

Uso:

Es utilizado como base en la elaboración de alimento concentrado para animales; ha sido empleado en la cría de aves, cerdos y peces, debido a su alto contenido nutricional. La torta de palmiste tiene un alto contenido energético, de fibra cruda y proteínas por lo que es ampliamente utilizada como suplemento nutricional para las dietas de bovinos, equinos y porcinos.

Ubicación: Km 23 vía a Ventanas, Recinto el Guineo **PBX:** (593-5) 3056358
Telf: (593-9) 93995397 **E-mail:** gerencia@oleorios.com.ec