Viehzucht

Kartoffelschalen für die Silage abdecken

Kartoffelschalen
werden durch Schälen von Kartoffeln durch ein Schälbürstenbad hergestellt. Dabei entsteht ein Produkt, das aus der Haut und einem Teil der Stärke unter der Haut nach dem Schälen besteht. Neben dem Stärkegehalt ist dieses Produkt auch deshalb so begehrt, weil es einen hohen Rohfasergehalt aufweist, der gut für die Gesundheit der Rinder ist. Kartoffelschalen sind lange haltbar.

Qualität
Das Produkt entspricht den geltenden Gesetzen und Vorschriften. Mykotoxine, Insektizide, Pestizide und Herbizide werden gemäß den aktuellen GMP+-Standards getestet. Das Produkt ist nicht-GVO (gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003).

Gültig ab 15 Februar 2023

Heruntergeladen auf 16 December 2025

Die Werte sind Durchschnitte und werden in Gramm pro kg Trockenmasse ausgedrückt, sofern nichts anderes angegeben. Änderungen in der Zusammensetzung sind vorbehalten.

Fütterungsempfehlung (Anteil bezogen auf TS bezogen auf die Gesamtration) in einer ausgewogenen Ration

Logistik und Lagerung

Transport	Lose mit Schubboden, Kipper oder Container
Nippel würdig	Nein

Looop Co-Products BV
Parlevinkerweg 8
5928 NV Venlo
The Netherlands

www.looop.company
support@looop.company
+31(0)88 56 66 721

IBAN:	NL55 RABO 0321 8217 85
BIC:	RABO NL2U
VAT. NL	NL0095.32.488.13.01
VAT. BE	BE0547739105
UST.ID:	DE2891.81.759
C.C. Venlo:	1203 5225

GMP+:	GMP018172
QS ID:	4031735219906