

Viehzucht

Kartoffelschalen für die Silage abdecken

Kartoffelschalen

werden durch Schälen von Kartoffeln durch ein Schälbürenbad 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 02 February 2026

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