

# ENZO



## ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ

ΕΜΠΟΡΙΑ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ

Τριακοσίων 48, Σπάρτη Λακωνίας Τ.Κ. 23100

τ. 27310 26135

φ. 27310 89701

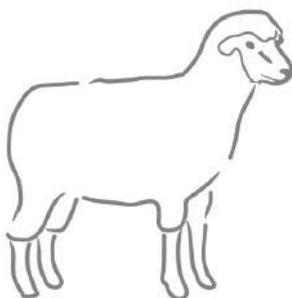
κ. 690 77 78 877

e: [info@enzo.com.gr](mailto:info@enzo.com.gr)

s: [www.enzo.com.gr](http://www.enzo.com.gr)

### Σχετικά με εμάς...

Η **ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ Ι.Κ.Ε.** (ENZO) είναι εταιρία η οποία δραστηριοποιείται στον τομέα της βιομάζας πρωτοπορώντας στην ανάπτυξη εναλλακτικών ζωοτροφών από απολύτως φυσικές και ελεγχόμενες πρώτες ύλες, με σκοπό την υψηλή απόδοση των κτηνοτροφικών μονάδων.



🍌 Η **ENZO Ι.Κ.Ε.** γνωρίζοντας τα προβλήματα της Ελληνικής κτηνοτροφίας και παρακολουθώντας τις εξελίξεις στον τομέα της διατροφής, σεβόμενη τον πελάτη - κτηνοτρόφο, το ζώο, αλλά και τον τελικό καταναλωτή των κτηνοτροφικών προϊόντων, δίνει μεγάλη έμφαση στη ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων της. Με συνεχή έρευνα από το επιστημονικό προσωπικό της αλλά και με συνεργασίες με Πανεπιστημιακά Ιδρύματα και άλλους σχετικούς φορείς, επιτυγχάνει την παραγωγή εναλλακτικών ζωοτροφών υψηλής βιολογικής αξίας έχοντας πάντα ως στόχους:

- 🍌 Την υγεία των ζώων,
- 🍌 Την οικονομική εκτροφή,
- 🍌 Την υψηλή ποιότητα των τελικών προϊόντων (γάλα, κρέας).

Έτσι παρασκευάζουμε προϊόντα με άριστη σχέση ποιότητας - τιμής

## ΝΩΠΗ ΠΟΥΛΠΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ (ΕΝΣΙΡΩΜΕΝΗ)

### Τυπική χημική ανάλυση

| Παράμετρος   | Μονάδες       | Μέση τιμή |
|--|---------------|-----------|
| Πτητικά και Υγρασία (water % volatile)   | g / 100g      | (68-74)%  |
| Ξηρά ύλη (dry matter)  | g / 100g      | 30        |
| Πρωτεΐνες (crude protein)  | % DM          | 8 - 10    |
| Ολικές ίνες (crude fibre)  | % DM          | 15        |
| Ινώδεις ουσίες ουδέτερου διαλύματος απορρυπαντικών (NDF)   | % DM          | 21        |
| Ινώδεις ουσίες όξινου διαλύματος απορρυπαντικών (ADF)  | % DM          | 16        |
| Ολική ενέργεια (Gross Energy)  | MJ / kg DM    | 16.0      |
| Πεπτικότητα οργανικών για μηρυκαστικά (OMD)  | %             | 87        |
| Πεπτικότητα ενέργειας για μηρυκαστικά (ED)   | %             | 83        |
| Πεπτή Ενέργεια (DE)  | MJ / kg DM    | 15        |
| Μεταβολισμένη Ενέργεια (ME)  | MJ / kg DM    | 12,5      |
| Ασβέστιο (Ca)  | g / kg DM     | 13        |
| Φώσφορος (P)   | g / kg DM     | 1.0       |
| Ολικά Λιπαρά   | g/100gr       | 0,4       |
| Κεκορεσμένα: (Λαουρικό Παλμιτικό)  | % των Λιπαρών | 81,91     |
| Μονοακόρεστα   |               | 9,8       |
| Πολυακόρεστα   |               | 8,29      |
| Σύνολο ω3  |               | 2,96      |
| Σύνολο ω6  |               | 5,32      |
| Επίσης περιέχει Σάκχαρα, Βιταμίνη Α και Βιταμίνη Ε και πλήθος αντιοξειδωτικών ουσιών. Προϊόν Ελεύτερο Αφλατοξινών Β1, Β2, Ε1, Ε2 |               |           |

## EN.ZO.

Ενσίρωμα  
Πορτοκαλιού  
Λακωνίας



Η ενσιρωμένη νωπή πουλπα εσπεριδοειδών, EN.ZO. που αποτελείται από το επικάρπιο, την πουλπα, το μεσοκάρπιο τους σπόρους και τις μεμβράνες, και με βάση τη σύνθεσή της είναι **εξαιρετική τροφή για μηρυκαστικά**.

- 🍊 Νωπό προϊόν με πλήθος Αντιοξειδωτικών ουσιών και Βιταμινών, δηλαδή περιέχει όλα εκείνα τα ευεργετικά συστατικά που προάγουν την υγεία των ζώων.
- 🍊 Είναι μια απολύτως φυσική ζωοτροφή πολύ εύγευστη, με ευχάριστο άρωμα και άριστα επίπεδα σε εύπεπτες ίνες με αποτέλεσμα να γίνεται άμεσα αποδεκτό από τα ζώα.
- 🍊 Εξασφαλίζουμε όλο τον χρόνο τη Διαθεσιμότητα του προϊόντος.
- 🍊 Λόγω της μεγάλης ενεργειακής πυκνότητας της και κυρίως της υψηλής πεπτικότητας της οργανικής ουσίας της πουλπας (περίπου 87%) προκύπτει το συμπέρασμα ότι το ενσίρωμα της πουλπας των εσπεριδοειδών παρουσιάζει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των συμπυκνωμένων ζωοτροφών. Έτσι η προσθήκη της στο σιτηρέσιο έχει σαν αποτέλεσμα την αύξηση τόσο σε γάλα και τη λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος, όσο και σε μυϊκό ιστό για τα ζώα πάχυνσης.
- 🍊 Άριστη σχέση ποιότητας - τιμής, γιατί η οικονομία με ταυτόχρονη μέγιστη απόδοση είναι το ζητούμενο για τον σύγχρονο κτηνοτρόφο.

Η EN.ZO. χορηγείται στα μηρυκαστικά, στο ημερήσιο σιτηρέσιο, μέχρι και το 1,5 % του Σωματικού τους Βάρους σταδιακά σε χρονικό διάστημα μιας εβδομάδας.

## ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Σύμφωνα με τη βιβλιογραφία, η μερική αντικατάσταση του καρπού καλαμποκιού ή σιταριού με υποπροϊόντα εσπεριδοειδών, επιφέρει ισάξια αποτελέσματα και επιδράσεις στην ανάπτυξη των μηρυκαστικών.

🍊 Συγκεκριμένα, οι Xadjiranayiotou και Louka (1976) μελέτησαν τη θρεπτική αξία της ζυμωμένης πούλπας εσπεριδοειδών κατά την προσθήκη της σε σιτηρέσιο παχυνόμενων μόσχων, αντικαθιστώντας ένα μέρος από τον καρπό κριθαριού. Για τις ανάγκες του πειράματος χρησιμοποιήθηκαν 44 αρσενικοί μόσχοι της φυλής Friesian, ηλικίας 120 ημερών, χωρίστηκαν σε δύο πειραματικές ομάδες και διατράφηκαν επί 48 εβδομάδες με άχυρο κριθαριού (1kg την ημέρα) και μίγμα συμπυκνωμένων ζωοτροφών κατά βούληση. Συγκεκριμένα, στην πρώτη ομάδα χορηγήθηκε καρπός κριθαριού (820 gr/kg) και σογιάλευρο (150 gr/kg) ενώ στη δεύτερη ομάδα χορηγήθηκε καρπός κριθαριού (200 gr/kg), κομποστοποιημένη πούλπα εσπεριδοειδών (600 gr/kg) και σογιάλευρο (180 gr/kg). Η αύξηση του σωματικού βάρους, η κατανάλωση της τροφής, ο συντελεστής μετατρεψιμότητας της τροφής και η εναπόθεση σωματικής μάζας παρέμειναν ίδια και στις δύο ομάδες. Οι συγγραφείς ανέφεραν ότι η αντικατάσταση του καρπού κριθαριού με την πούλπα εσπεριδοειδών δεν επέφερε ανασταλτική επίδραση στην ανάπτυξη των παχυνόμενων μόσχων. **Καταλήγοντας αναφέρουν ότι η θρεπτική αξία της πούλπας εσπεριδοειδών προσεγγίζει πολύ, αυτή του καρπού κριθαριού.**



🍊 Να αναφερθεί ότι σε παρόμοια πειράματα που έχουν πραγματοποιηθεί σε μηρυκαστικά, κατά την προσθήκη στο μίγμα συμπυκνωμένων ζωοτροφών πούλπας εσπεριδοειδών, δεν επηρεάστηκε ανασταλτικά η ανάπτυξη και η αύξηση του σωματικού βάρους, **συμπεραίνοντας ότι η πούλπα των εσπεριδοειδών έχει παρόμοια θρεπτική αξία με τους καρπούς των**

**δημητριακών** (Schalch et al., 2001· de Castro & Zanetti, 1998· Vijchulata et al., 1980· Henrique et al., 1998· Lanza, 1984· Brown & Johnson, 1991· Chen et al., 1981).

## ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΣΤΗ ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗ

🍊 Ο **Lanza (1984)** αναφέρει ότι η μερική ή ολική αντικατάσταση του καρπού καλαμποκιού ή κριθαριού από κομποστοποιημένη πούλττα πορτοκαλιού ή λεμονιού στο σιτηρέσιο γαλακτοπαραγωγών αγελάδων φυλής Friesian, **δεν επέφερε αρνητικά αποτελέσματα στο ποσοστό του παραγόμενου γάλακτος, στην λιποπεριεκτικότητα και στο άρωμα του γάλακτος.**



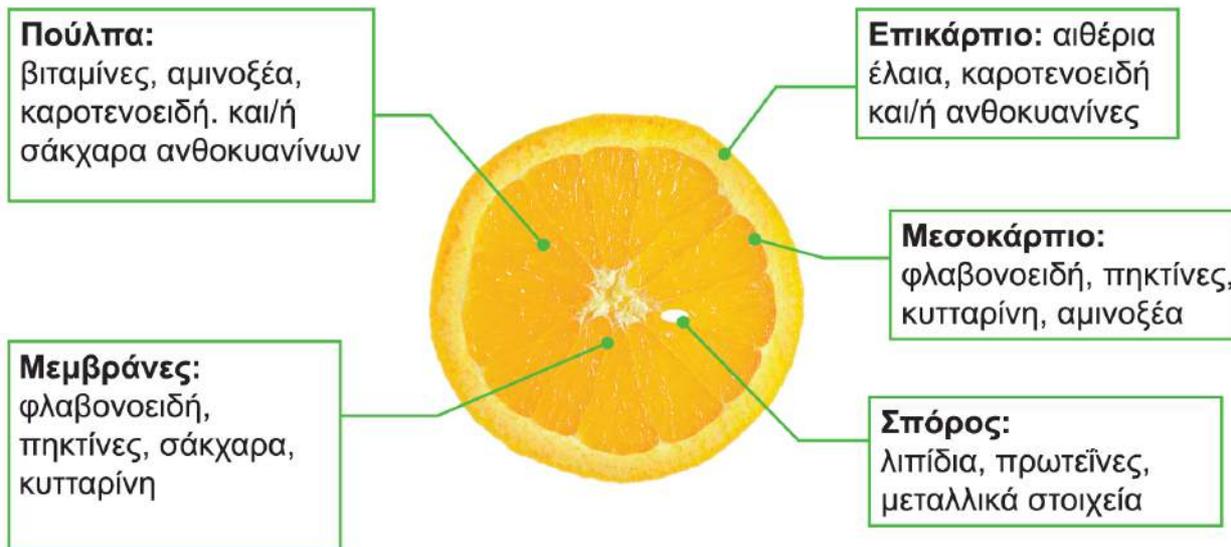
🍊 Ο **Volanis** και οι συνεργάτες του (2004), χρησιμοποίησαν 96 γαλακτοπαραγωγά πρόβατα της φυλής Σφακίων και τα χώρισαν σε δύο ομάδες. Στην πρώτη ομάδα χορηγούσαν ημερησίως 3 κιλά ενσιρώματος πορτοκαλιών αντικαθιστώντας μέρος του καρπού αραβοσίτου, του σογιάλευρου και του σανού βρώμης που κατανάλωνε η δεύτερη ομάδα (μάρτυρας του πειράματος). **Η γαλακτοπαραγωγή ήταν 12% υψηλότερη ενώ η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος ήταν 16% υψηλότερη στην πρώτη ομάδα που διατράφηκε με ενσίρωμα πορτοκαλιών.**

🍊 Οι **Belibasakis και Tsirogianni (1996)** χορήγησαν σε 10 αγελάδες πούλττα εσπεριδοειδών και αξιολόγησαν την επίδρασή της στη σύσταση του γάλακτος καθώς και στους μεταβολίτες και ηλεκτρολύτες του ορού αίματος σε σχέση με 10 αγελάδες που διατράφηκαν με το συνηθισμένο σιτηρέσιο. **Αναφέρουν ότι η γαλακτοπαραγωγή, η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, η λακτόζη, τα ολικά στερεά και τα ολικά στερεά άνευ λίπους δεν μεταβλήθηκαν.** Ωστόσο, στις αγελάδες που χορηγήθηκε η πούλττα παρατηρήθηκε αύξηση της λιποπεριεκτικότητας (44,8 gr/kg έναντι 41,2 gr/kg) καθώς και της παραγωγής λίπους (1,06 kg ανά ημέρα έναντι 0,95 kg ανά ημέρα). Δεν βρέθηκαν διαφορές στον ορό του αίματος σε ό,τι αφορά τις συγκεντρώσεις σε γλυκόζη, ολική πρωτεΐνη, αλβουμίνη, γλοβουλίνη, ουρία, τριγλυκερίδια, φωσφολιπίδια, Na, K, Ca, P, Mg και Cl. Τα επίπεδα της χοληστερόλης ήταν λίγο υψηλότερα (2350 mg/l έναντι 2230 mg/l) στις αγελάδες που τους χορηγήθηκε πούλττα εσπεριδοειδών.

🍊 Ο **Fegeros** και οι συνεργάτες του (1995) μελέτησαν τη θρεπτική αξία της πούλττας εσπεριδοειδών και την επίδρασή της στη γαλακτοπαραγωγική απόδοση και τη σύσταση του γάλακτος κατά τη χορήγησή της σε 26 γαλακτοπαραγωγές προβατίνες Καραγκούνικης φυλής. **Η παραγωγή γάλακτος, το λίπος, η πρωτεΐνη και λακτόζη δεν μεταβλήθηκαν εξαιτίας της κατανάλωσης πούλττας εσπεριδοειδών.**



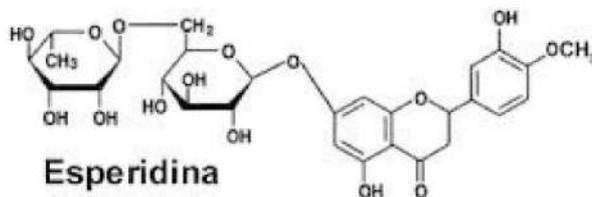
## ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΡΠΩΝ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ



### Η σύσταση των καρπών των εσπεριδοειδών έχει ως εξής:

- 🍊 **Φλαβόνες**, όπως εσπεριδίνη, ναργινίνη, λιμονίνη κ.α.
- 🍊 **Βιταμίνες** (ασκορβικό οξύ, σύμπλεγμα της βιταμίνης Β, καροτενοειδή)
- 🍊 **Καροτενοειδή (χρωστικές)**, με σημαντικότερα τις καροτίνες και τις ξανθοφύλλες
- 🍊 **Οργανικά οξέα** (κυρίως κιτρικό και μηλικό αλλά επίσης και ταρταρικό, βενζοϊκό, οξαλικό και ηλεκτρικό οξύ)
- 🍊 **Αμινοξέα**
- 🍊 **Σάκχαρα**, (γλυκόζη, φρουκτόζη, σακχαρόζη)
- 🍊 **Μέταλλα** (κυρίως ασβέστιο και κάλιο)
- 🍊 **Άμυλο**
- 🍊 **Άζωτο** 1-2 gr/Kg
- 🍊 **Λιπίδια**, ( ελαϊκό, λινολεϊκό, παλμιτικό, στεαρικό οξύ, γλυκερόλη και φυτοστερόλη)
- 🍊 **Ένζυμα** (πηκτινестεράση, φωσφατάση, υπεροξειδάση)
- 🍊 **Αδιάλυτους υδατάνθρακες** (κυτταρίνη, πηκτίνη)
- 🍊 **Αιθέρια έλαια** (d- λιμονένιο)
- 🍊 **Πτητικά συστατικά** (αλκοόλες, αλδεΐδες, κετόνες, εστέρες, υδρογονάνθρακες)
- 🍊 **Νερό**

Τα παραπάνω αποδεικνύουν την σημαντικότητα των εσπεριδοειδών στη διατροφή του ανθρώπου και των αγροτικών ζώων εξαιτίας της μεγάλης θρεπτικής τους αξίας.



### ΓΕΝΙΚΑ

Τα τελευταία χρόνια οι καταναλωτές έχουν στραφεί σε έναν υγιεινότερο τρόπο διατροφής, αναζητώντας τρόφιμα απαλλαγμένα από βλαβερές για τον ανθρώπινο οργανισμό ουσίες. Σαν αποτέλεσμα, η επιστημονική κοινότητα αναζητά διαφορετικές πρόσθετες ύλες ζωοτροφών οι οποίες θα προάγουν την υγεία των ζώων (για παράδειγμα τα αιθέρια έλαια αρωματικών φυτών, τα αντιοξειδωτικά, τα προβιοτικά, οι βιταμίνες, τα αμινοξέα, τα ιχνοστοιχεία και τέλος τα υποπροϊόντα της αγροβιομηχανίας), αντικαθιστώντας τα συμβατικά αντιβιοτικά, ενώ παράλληλα θα επηρεάζουν θετικά τα κτηνοτροφικά προϊόντα και κατ' επέκταση την υγεία του ανθρώπου. Για παράδειγμα, η σύσταση των λιπαρών οξέων του γάλακτος και του κρέατος έχουν αντίκτυπο στην υγεία του ανθρώπου. Το χρώμα του κρέατος αποτελεί σημαντικό κριτήριο για τους καταναλωτές κατά την αγορά, ενώ το άρωμα και η τρυφερότητα αξιολογούνται αργότερα κατά την διάρκεια της κατανάλωσης αυτού.

Τα υποπροϊόντα της αγροβιομηχανίας μπορούν να χρησιμοποιηθούν επιτυχώς ως συμπλήρωμα στο σιτηρέσιο των μηρυκαστικών χάρη στις μικροβιακές ζυμώσεις που πραγματοποιούνται στην μεγάλη κοιλία τους, αξιοποιώντας στο έπακρον την υψηλή περιεκτικότητα των υποπροϊόντων σε ινώδεις ουσίες. Σαν αποτέλεσμα πραγματοποιείται η κάλυψη σε θρεπτικά συστατικά για συντήρηση, ανάπτυξη, αναπαραγωγή και παραγωγή κτηνοτροφικών προϊόντων.

### ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

- 🍌 Είναι ευρέως γνωστό ότι η διατροφή των ζώων επηρεάζει σημαντικά το χρώμα του κρέατος, το προφίλ των λιπαρών οξέων του κρέατος και του γάλακτος καθώς και το άρωμά τους (Chilliard et al., 2000). Τέλος, οι περισσότερες εκ των πτητικών ουσιών οι οποίες παραλαμβάνονται μέσω της βοσκής, όπως για παράδειγμα τα τερπένια, μεταφέρονται στο κρέας, το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Οι ουσίες αυτές μπορούν να ανιχνευθούν και να αποτελέσουν δείκτες διατροφικών προτιμήσεων των ζώων καθώς και δείκτες γεωγραφικής προέλευσης (Forss, 1993).
- 🍌 Ο Dr Albert Szent-Gyorgi, ένας διάσημος Ούγγρος ερευνητής, ανακάλυψε ότι τα φλαβονοειδή της φλούδας των εσπεριδοειδών εμπόδιζαν την αιμορραγία των τριχοειδών αγγείων ενώ ήταν ο πρώτος που ανέφερε την βιολογική δραστηριότητα των φλαβονοειδών σε συσχέτισμό με το σκορβούτο (Szent-Gyorgi, 1938). Το ευρύ φάσμα των βιολογικών δραστηριοτήτων τόσο της ομάδας των φλαβονοειδών στο σύνολο όσο και για κάθε φλαβονοειδές μεμονωμένα, τα καθιστά ως την μεγαλύτερη τάξη φυσικών ουσιών που εμπλέκεται σε ποικίλες βιολογικές διεργασίες. Για αυτό και συχνά αποκαλούνται και **βιοφλαβονοειδή**.

- 🍌 Η σύσταση των εσπεριδοειδών και τα θρεπτικά συστατικά που περιέχονται στα υποπροϊόντα εσπεριδοειδών, επηρεάζονται από ποικίλους παράγοντες όπως οι συνθήκες ανάπτυξης, η ωρίμανση, το υπέδαφος, η ποικιλία και το κλίμα (και της διαδικασίας μεταποίησης τους (Ammerman & Henry, 1991). (Kale & Adsule, 1995).
- 🍌 Ένας μεγάλος αριθμός υποπροϊόντων εσπεριδοειδών χρησιμοποιείται ευρέως στη διατροφή των μηρυκαστικών χάρη στην ικανότητά αυτών να πέπτουν τις ινώδεις ουσίες των ζωοτροφών μέσω των ζυμωτικών φαινομένων της μεγάλης κοιλίας (Grasser et al., 1995). Το κυριότερο πλεονέκτημα των υποπροϊόντων εσπεριδοειδών είναι το μικρό κόστος, ενώ παράλληλα δεν επηρεάζεται και η παραγωγικότητα των ζώων κατά την προσθήκη στη διατροφή τους.
- 🍌 Η πούλπα των εσπεριδοειδών συνήθως χορηγείται σε κομποστοποιημένη μορφή και πρέπει να προστίθεται σταδιακά στο σιτηρέσιο ώστε τα ζώα να συνηθίζουν την χαρακτηριστική οσμή και γεύση της (Bath et al., 1980). Επίσης, η πούλπα των εσπεριδοειδών μπορεί να χορηγηθεί καθαρή ή σε μορφή ενσιρώματος. Και οι δύο μορφές γίνονται γρήγορα αποδεκτές από τα μηρυκαστικά (Bath et al., 1980).
- 🍌 Τα φρέσκα εσπεριδοειδή μπορούν να καλύψουν τις ημερήσιες ανάγκες σε νερό των μηρυκαστικών, γεγονός πολύ σημαντικό για ορισμένες περιοχές του πλανήτη με περιορισμένα αποθέματα σε πόσιμο νερό. Η μη ισορροπημένη αναλογία Ca:P στα υποπροϊόντα εσπεριδοειδών αυξάνει την πιθανότητα εμφάνισης της υποασβεστιαϊμίας στις αγελάδες κατά τον τοκετό (Bath et al., 1980). Σύμφωνα με ορισμένες μελέτες, κατά τη χορήγηση υψηλών ποσοστών πούλπας εσπεριδοειδών, αυξήθηκε ο κίνδυνος εμφάνισης της γαλακτικής οξέωσης στις γαλακτοπαραγωγές αγελάδες (Cullen et al., 1986). Πράγματι, είναι γνωστό ότι η αυξημένη ποσότητα πηκτινών στο σιτηρέσιο οδηγεί σε γαλακτική οξέωση διότι οι πηκτίνες μεταβολίζονται σε γαλακτικό οξύ. Παρόλα αυτά, η πούλπα εσπεριδοειδών δεν παρουσιάζει φαινόμενα γαλακτικής οξέωσης κατά τη χορήγησή της στα συνηθισμένα επίπεδα, δηλαδή 100 - 150 gr/kg ξηράς ουσίας.
- 🍌 Η περιεκτικότητα της νωπής πούλπας εσπεριδοειδών σε πρωτεΐνες ανέρχεται περίπου στο 3 - 6% επί ξηρού βάρους, γεγονός το οποίο την καθιστά ως μια ζωοτροφή «φτωχή» ακόμα και για μηρυκαστικά. Η ποσότητα της πρωτεΐνης μπορεί να ανέλθει έως και πάνω από 15% με την διαδικασία της ενσίρωσης ή της κομποστοποίησης με ημιστερεά ζύμωση με επιλεγμένες καλλιέργειες ή μέσω του εμπλουτισμού με άζωτο, επιφέροντας την αναβάθμιση των υπολειμμάτων των εσπεριδοειδών σε υψηλής ποιότητας ζωοτροφή. Η ζυμωμένη πορτοκαλόφλουδα μπορεί να υποκαταστήσει τα δημητριακά στο σιτηρέσιο μηρυκαστικών έως 30%. (Iconomou et. al, 2001).
- 🍌 Κατά τον εμπλουτισμό με άζωτο 450 gr ξηρής πούλπας πορτοκαλιού ανά kg ξηράς ουσίας, με ουρία ή με υδροξείδιο του αζώτου, δεν άλλαξε η ελκυστικότητα της τροφής στα πρόβατα (Rihani et al., 1993b). Επιπλέον, οι Βολάνης και οι συνεργάτες του (2004) αναφέρουν ότι κατά τη χορήγηση 309 gr ενσιρωμένων πορτοκαλιών ανά kg ξηράς ουσίας στο σύνολο του σιτηρεσίου, έγιναν αποδεκτά από γαλακτοπαραγωγά πρόβατα, πιθανόν χάρη στο ευχάριστο άρωμά τους. Τέλος, τα πορτοκάλια έχουν χρησιμοποιηθεί με σκοπό να αρωματιστεί ευχάριστα το σιτηρέσιο προβάτων (Ralphs et al., 1995).

## ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ FOR'SS 5

### Η ΕΝ.ΖΩ. Ενσίρωμα Πορτοκαλιού Λακωνίας διατίθεται

σε συσκευασίες των 30 kg  
σε πλαστικούς αεροστεγείς  
σάκους



σε μεγάλη συσκευασία 1 ton  
μεμβράνη εντός Big Bag



- 🍊 Για ζώα γαλακτοπαραγωγής (αιγοπρόβατα & αγελάδες).
- 🍊 Για ζώα ανάπτυξης (αμνοερίφια & μόσχοι).
- 🍊 Χορηγείται στα μηρυκαστικά σε ημερήσια ποσότητα μέχρι 1,5% του σωματικού τους βάρους σταδιακά σε διάστημα μίας εβδομάδας.

**Πρέπει να αποθηκεύεται σε καθαρό και σκιερό περιβάλλον.**



**ΕΜΠΟΡΙΑ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ**  
Τριακοσίων 48, Σπάρτη Λακωνίας Τ.Κ. 23100  
τ. 27310 26135  
φ. 27310 89701  
κ. 690 77 78 877  
e: [info@enzo.com.gr](mailto:info@enzo.com.gr)  
s: [www.enzo.com.gr](http://www.enzo.com.gr)