

Bietenpunten grof

Productomschrijving

Bietenstaartjes ontstaan in het begin van het proces bij de bietenontvangst. Na de stenenvanger en de bladvanger worden de bieten gewassen en gezeefd. Daarbij ontstaan de bieten-staartjes.

Eigenschappen

Het verschil in grof en fijn is dat de grovere bietenstaartjes een hoger as-gehalte hebben, omdat daar gemiddeld meer zand op achterblijft.

Leveringscondities

- losgestort
- verkoop op basis van prijs per ton
- levering volgens de algemene leveringsvoorwaarden; www.agribiosource.nl/leveringsvoorwaarden

Productspecificatie

	Gehaltes per kg ds		Gehaltes per kg ds
Ruw eiwit	64 g	Fosfaat (P2O5)	4,4 g
Ruw vet	5 g	Stikstof (N)	10,2 g
Ruwe celstof	87 g	Kalium	11,6 g
Ruw as	308 g	Droge Stof	161 g
Organische stof	692 g	Origine	Plantaardig
Fosfor (P)	1,9 g		

Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde waarden. Wijzigingen in productsamenstelling voorbehouden.