



## AROMATIZANTE PESCADO

### Aplicación

Alimento Balanceado para Peces.

### Nueva Tecnología

Este producto forma parte de los nuevos desarrollos que Grisbill s. a. está lanzando en el mercado, con la incorporación de última tecnología que permite presentar el producto micro encapsulado, logrando un aglomerado de aromas encapsulados que dan mayor dispersión en aroma y sabor, y una mayor estabilidad del producto

### Ventajas

La aromatización de alimentos balanceados mejora la rentabilidad de todo el ciclo. Su perfil mejora el aroma, disfrazando los olores proporcionados por las harinas de carne, pez, sangre, por el agregado de vitaminas y/o medicamentos orales

La incorporación de aroma en el alimento balanceado permite que los animales tomen contacto con un alimento agradable.

### Aroma/Sabor

Sabor característico de pescado, se elabora a partir de materias primas naturales

### Características

Polvo, de color característico, compatible con todas las materias primas que participan de la fórmula. Son estables cuando son sometidos a procesos de peletización y/o extrusión, no produciendo variaciones de aroma y sabor. Uso grado alimenticio.

### Dosis

300 gr a 1 kg por tonelada de alimento balanceado.

### Almacenamiento

Recomendamos almacenar en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz solar directa. Mantener el envase cerrado luego de su utilización. Cualquier modificación en su estructura de color es normal e independiente de su actividad. Almacenado en las condiciones recomendadas, aseguramos su estabilidad por un plazo de 365 días a partir de su fecha de elaboración.

### Envasado Normalizado

20 Kg. En cajás de cartón con bolsa de polietileno de alta densidad