



Gelatine

PRODOCA Gelatine ist ein Produkt, um Tiere mit hochwertigem, leicht verfügbarem Eiweiß tierischen Ursprungs, zu versorgen. Dabei wird unbedingt darauf geachtet, das nur Schweinematerial zur Erzeugung als Ausgangsstoff benutzt wird. Prodoca-Gelatine hat eine Lebensmittelqualität und kann bedenkenlos auch im Haushalt, in der Küche eingesetzt werden.

PRODOCA Gelatine

- besteht aus 90 % Protein, mit 18 nachweisbaren Aminosäuren, von denen 9 Stück essentiell, d. h. lebenswichtig, sind

- ist fast geschmacksneutral, leicht löslich und gut verwertbar;

- bietet sich immer dann an, wenn die Versorgung mit Eiweißen notwendig ist, zB. zur Konditionierung, in der Aufbauphase und zur Anreicherung der Futtermitteln.

PRODOCA Gelatine

- unterstützend für die Ausbildung von Krallen, Sehnen, Bändern und Haar.

Aminosäurespektrum von PRODOCA Gelatine

Aminosäure	g Aminosäure / 100 g Protein
Alanin	11,00
Arginin	8,80
Asparginsäure	6,70
Glutaminsäure	11,40
Glycin	27,50
Histidin*	0,78
Hydroxylysin	0,97
Hydroxyprolin	14,10
Isoleucin*	1,72
Leucin*	3,33
Lysin*	4,50
Methionin*	0,89
Phenylalanin*	2,23
Prolin	16,35
Serin*	4,21
Threonin*	2,22
Tyrosin	0,29
Valin*	2,95

* = essentielle Aminosäuren

Packungsgrößen: 100 g, 200 g, 700 g, 2 kg, 4 kg, 12,5 kg und 25 kg

Wir bestätigen, dass es sich bei unserer Gelatine um Typ A handelt, die ausschließlich aus Schweineschwarten hergestellt wird. Die Rohmaterialien, bzw. die Tiere werden vor und nach der Schlachtung veterinärärztlich freigegeben und sind für die menschliche Ernährung geeignet.

Futtermittel - Nutrizeutica - Pflegemittel

PRODOCA® Knut Günther - D-59227 Ahlen

Inhaber Knut Günther e.K. - Alter Münsterweg 55

Tel +49 (0) 2528 3235 Fax +49 (0) 2528 3273

email: prodoca@t-online.de home: <http://www.prodoca.de>

