

Un nouveau produit pour l'alimentation des veaux : PRESCO Tasty Corn

La réussite de l'élevage du veau conditionne des spéculations lait et viande, ses performances ultérieures sont en relation directe avec la précocité et la qualité de ses premiers repas solides.

Muesli et « mash » sont une solution à privilégier pour améliorer ces premières étapes cruciales. Aujourd'hui, grâce à ses aspects nutritionnels et organoleptiques, le maïs est déjà utilisé dans ces formulations, souvent sous forme de flocons de maïs. Malheureusement, ces flocons sont fragiles lorsqu'ils sont mélangés (abrasion importante) et par conséquent, leur pouvoir couvrant est faible (faible impact de la couleur jaune naturelle du maïs dans les mélanges foncés). De plus leur appétence est modérée et l'amidon gélatinisé qui doit garantir une énergie disponible importante est souvent peu satisfaisant et très variable.

PRESCO Tasty Corn Spécial Veau est une nouvelle solution unique pour l'alimentation des veaux. Le procédé unique PRESCO (for PRESsure COoking) a été développé dans nos installations situées à Weert (Pays-Bas) et il est basé sur la combinaison précise entre pression, vapeur et temps de séjour, qui est parfaitement adaptée au maïs. Pour chaque céréale, le procédé PRESCO peut être réglé individuellement pour obtenir le traitement optimal. Le procédé PRESCO permet ainsi de faire une structure unique de grains de maïs cuits, avec un degré de gélatinisation élevé et une régularité d'un lot à l'autre.

Ainsi, la digestibilité de l'amidon présent dans **PRESCO Tasty Corn Spécial Veau** est élevée. Cet ingrédient fournit une énergie disponible élevée, agissant de concert avec les fibres alimentaires pour permettre la croissance optimale des animaux.

L'inclusion de **PRESCO Tasty Corn Spécial Veau** dans un muesli contribue à l'attractivité du muesli, en raison de son bon goût et de son odeur agréable, et devient donc un ingrédient clé dans les formulations.

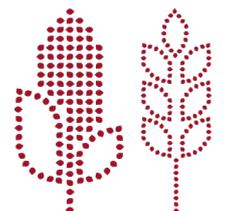
En résumé,

Idéal pour le muesli et le « mash » :

- Risque réduit de démélange dans le muesli
- Haute densité (380 g/l), parfaitement adapté pour le mélange dans du muesli
- Structure stable : peu d'écrasement et faible abrasion par rapport aux flocons
- Appétence unique grâce à son aspect, odeur et goût

Un concentré de nutrition :

- Gélatinisation de l'amidon garantie par le procédé PRESCO
- Bonne source d'énergie
- Bonne source de fibre, pour bien démarrer la rumination
- Teneur en fer naturellement faible, particulièrement intéressante pour les veaux de boucherie (engraissement de viande blanche)



● Naturally Innovating

Weert (Pays Bas),
20 Février 2020



Pour plus d'informations :

France / Belgique :

Dr. Gilbert Peters
Téléphone : +32 495 50 10 79
gpeters@alpren.be

Contact presse

Walter LOPEZ

Téléphone : +33 473 67 17 23
Walter.lopez@limagrain.com

Limagrain Ingredients est une Business Unit de Limagrain, coopérative agricole détenue par des agriculteurs français et groupe semencier international.

Limagrain Ingredients conçoit et produit, à partir de ses grains et céréales, des ingrédients naturels, sûrs aux fonctionnalités uniques. L'entreprise réalise un chiffre d'affaires de plus de 150 Millions d'euros dont 55 % à l'international et transforme chaque année plus de 335 000 tonnes de céréales pour les marchés : boulangerie, snacks, céréales petit déjeuner, plats cuisinés, produits laitiers, nutrition, petfood et alimentation animale (jeunes animaux, chevaux)

L'entreprise compte plus de 350 collaborateurs répartis sur 7 sites de production en Europe.

Notre vocation : « Nous révélons les bienfaits naturels des grains et des céréales. »

<https://www.limagrain-ingredients.com/>

