

# Biertreber

## Algemeen

Biertreber entsteht bei die Produktion von Bier. Die gemälzter Gerste bei dieses Prozess wird freigegeben und formt ein hochwertige Beiproduct. Es ist ein geschmackvolle und gesunde Beiproduct mit konstante Qualität und ist das ganze Jahr lieferbar.

## Lagerung und Haltbarkeit

Biertreber ist einfach stapelbar, lagern in ein Silo und abdecken mit Plastik und Sand. Haltbarkeit ist mindestens 6 Monaten.

## Ernährungsberatung

Milchvieh	4 bis 12 kg
Rinder	4 bis 12 kg
Jungvieh	2 bis 6 kg



## Nährwert (gr/kg TS)

<b>TS</b>	22-30%	<b>Roh Protein</b>	260	<b>Kalzium</b>	4,1
<b>NEL</b>	6,7	<b>Roh Fett</b>	71	<b>Magnesium</b>	2,3
<b>DVE</b>	149	<b>Stärke</b>	33	<b>Kalium</b>	0,6
<b>OEB</b>	71	<b>Zucker</b>	30	<b>Natrium</b>	0,1
		<b>Roh Faser</b>	156	<b>Chloride</b>	0,4
		<b>Roh Asche</b>	48	<b>Phosphor</b>	5,6