

# Biertreber

## Algemein

Biertreber entsteht bei der Produktion von Bier. Die gemälzte Gerste bei diesem Prozess wird freigegeben und bildet ein hochwertiges Beiprodukt. Es ist ein geschmackvolles und gesundes Beiprodukt mit konstanter Qualität und ist das ganze Jahr über 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