



Hojuelas de Artemia – rojas o negras

Las hojuelas de Artemia son una alternativa económica dentro de nuestra línea completa de excelentes alimentos para larvas y postlarvas. Están diseñadas para complementar el uso de alimentos naturales y otras dietas para larvas de Zeigler. Las hojuelas de Artemia de Zeigler están hechas con ingredientes naturales de la mejor calidad, entre ellos un nivel alto de Artemia. Las hojuelas para crianza están fortificadas con paquetes completos de vitaminas y minerales y los aminoácidos requeridos para alcanzar un nivel alto de supervivencia y un rápido crecimiento.

Tamaño de las partículas

Hojuelas (disponibles en rojas o negras)

Características y beneficios

Una formulación de calidad superior, dos colores:

NEGRAS: optimizan la coloración del tracto digestivo de los *P. vannamei*.

ROJAS: ofrecen la coloración deseada de los tanques para el cultivo de *P. monodon*.

- Producen un crecimiento rápido gracias a la promoción de una muda larval saludable y una supervivencia elevada.
- Sumamente sabrosas y digeribles.
- Contienen Artemia y calamar de calidad superior.
- Contienen minerales traza proteínados para mejorar la disponibilidad.
- Contienen niveles adicionales de conservantes y antioxidantes para extender su vida útil.
- Contienen *Vpak* (Vitality Pak) para mejorar la resistencia a las enfermedades.

Análisis garantizado

Proteína cruda	Mínimo	50,0%
Grasa cruda	Mínimo	13,0%
Fibra cruda	Máximo	3,0%
Humedad	Máximo	10,0%
Ceniza	Máximo	10,0%

Ingredientes

Una formulación balanceada desde el punto de vista nutritivo y altamente digerible de proteínas marinas, proteínas vegetales (incluidas algas), levadura, aceites de pescado y vegetales, almidones vegetales, premezclas de minerales y vitaminas, antioxidantes, pigmentos y aglutinantes biodegradables.

Empaque

Cajas: 25 lb (11,3 kg) y 50 lb (22,7 kg)

Baldes: 11 lb (5 kg)

Aplicación y almacenamiento del producto

- Diseñadas para nutrir a los camarones peneidos en los estadios de Mysis a Postlarval (PL).
- Se recomienda utilizar dentro de un (1) año desde la fecha de fabricación.
- Almacenar en un lugar fresco (22 °C/72 °F), seco y bien ventilado alejado de la exposición al sol.
- Se debe rotar el stock de modo que se utilice primero el producto más viejo (principio de primero en entrar, primero en salir).