

OLIO di FEGATO di MERLUZZO

MATERIA PRIMA PER MANGIMI



L'**OLIO di FEGATO di MERLUZZO** deriva dalla lavorazione del fegato di alcune specie di merluzzi e di specie affini, che vivono nei mari del nord. I fegati freschi vengono tagliati e scaldati a vapore per poi essere sottoposti a pressione e separazione dell'estratto oleoso.

Il prodotto è caratterizzato da un elevato contenuto in *vitamine liposolubili (vit. A e D)*, in forma di isomeri naturali e pertanto con la massima assimilabilità ed attività biologica.

La sua nomea di eccellente ricostituente nei casi di scarsa crescita, rachitismo, infertilità ne avvalora ancora l'uso, nonostante la presenza sul mercato di integratori molto più concentrati, ma che raramente vantano una biodisponibilità così elevata.

La matrice liquida è ricchissima in acidi grassi insaturi, rappresentando un'importante fonte energetica.

Si raccomanda la massima cura nello stoccaggio ed utilizzo del prodotto, evitandone il riscaldamento, l'esposizione alla luce ed all'umidità, tutte condizioni che possono favorire il processo di irrancidimento.

Specifiche tecniche.

| Parametro | Unità s.t.q. | Valore tipico |
|---------------------|-------------------------|--|
| Aspetto e Colore | | Limpido, variabile da giallo paglierino ad arancione |
| Umidità | % | < 1 |
| Oli e Grassi grezzi | % | > 99 |