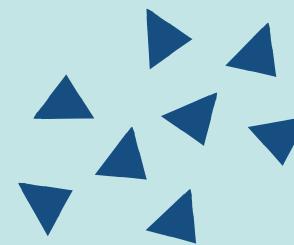


ALIMENTO FRESCO

Calamar Entero

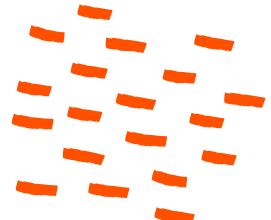
100% Carne de calamar congelado



gam
GRUPO ACUICOLA MEXICANO
NUTRIMAR



Calamar Entero Alimento 100% Natural, Seguro, Congelado para productores acuícolas.



Características y Beneficios

Congelado en altamar.
Producto bioseguro.
Alimento especial para maduración de camarones reproductores..

Bioseguridad

Cada lote es sometido a pruebas (por la Universidad de Arizona y el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA)), empleando el método de la reacción en cadena de la polimerasa (PCR), para certificarlo como libre de lo siguiente:

Virus del síndrome de las manchas blancas (WSSU).
Virus de la cabeza amarilla (YHV).
Nodavirus de Macrobrachium rosenbergii (MrNU).
Virus del síndrome del Taura (TSU).
Virus de la necrosis hipodérmica y hematopoyética infecciosa (IHNU).
Enfermedad de la necrosis hepatopancreática aguda (AHPND) / síndrome de mortalidad temprana (EMS).
Nodavirus del Penaeus vannamei (PvNU).
Virus de la mionecrosis infecciosa (IMNU).
Parásito microsporidio Enterocytozoon hepatopenaei (EHP) y bacteria de la hepatopancreatitis necrotizante (NHP-B).

Empaque

Bloques de 10 kg. 1 a 2 bloques por caja dependiendo del tipo de calamar y origen.

Análisis Nutricional

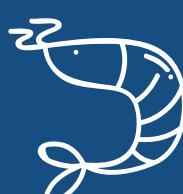
(Base peso seco):
Proteínas: 80 % (mínimo)
Grasas (lípidos): 9 % (mínimo)
Alto contenido de selenio, hierro y vitamina B-12.

Aplicación y Almacenamiento del producto

Descongelar el alimento, enjuagarlo con agua dulce y añadirlo directamente al tanque de reproductores.
13-18% de la Biomasa de los reproductores, una vez/día.
Todo el alimento administrado debe ser consumido en un lapso de 2 horas. Remover el alimento no consumido después de 2 horas de ser administrado. Evitar la sobrealimentación.

Ingredientes

100% calamar entero (Loligo opalescens o Illex Argentinus)



Tel: (666) 817-5471 | 817-5975

ventas@nutrimar.mx

www.nutrimar.mx