

Expeller de soja



Expeller de soja

En el proceso de extrusado y prensado de soja no participan elementos químico-tóxicos (solventes) lo que permite conservar los nutrientes naturales de la soja y su Vitamina E. El expeller obtenido es de alto valor proteico con presencia de materia grasa, lo que lo hace ideal para incorporar a las dietas de producción animal.

Beneficios

Mejora la digestibilidad y aporta más sabor a la ración.
Alto contenido energético.
Incremento en la ganancia de peso más rápida.

Aplicaciones en la industria

Bovinos, Porcinos, Avícolas, Balanceados.

Características

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| • Act. Ureásica: 0,01 - 0,10 u.Ph | • Humedad: 8-9% |
| • Proteína: 42-45% | • Mat. Grasa: 7-8% |

 **Aspecto** Granulado Fino y Grueso. Color Beige.

 **Almacenamiento** 360 días

 **Presentación** A granel y en bolsas de 40 kg.



Oleiko S.A. nace en 2008 en la localidad de Vedia, Provincia de Buenos Aires, para dedicarse al desarrollo de la, en aquel entonces, incipiente industria nacional de extracción de Aceite de Soja, por medio de extrusado mecánico y producción de Expeller de Soja para nutrición animal.

Durante todos estos años, los esfuerzos se han dedicado al desarrollo del mercado de la nutrición, a través del procesamiento de soja y sus derivados y en la industria de la soja texturizada, comercializando sus productos tanto en el mercado nacional como internacional.

Durante más de diez años, la estructura productiva de Oleiko S.A. se ha ido solidificando hasta convertirse en referente del mercado por la alta calidad de sus productos.

En 2018, con nuevos accionistas, emprendió el camino de modernización de su estructura productiva y de diseño de productos de tendencia en el mercado local e internacional, incrementando de esta manera la colaboración al desarrollo de la producción de soja de nuestro país.

Ruta 7, Km 315, Vedia, Partido de Alem / Provincia de Buenos Aires, Argentina
www.oleiko.com.ar

