

CISTOS DE ARTEMIA

Nuestro proveedor Brine Shrimp Co. (Mackay Marine), posee maquinarias y una flota de botes equipados con la más alta tecnología, para garantizar la calidad de la artemia cosechada en el Gran Lago Salado de estado de Utah, U.S.A.

La cosecha de quistes de artemia del Gran Lago Salado inicia en octubre y finaliza en enero. Luego de ser cosechados a diario, los quistes son inmediatamente prelavados, categorizados y colocados en inventarios de acuerdo a su porcentaje de eclosión, el cual es verificado a través de varios métodos

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS:

Mayor tamaño nutricional y bioseguro.

Tamaño del Nauplio más pequeño.

Puede usarse hidratado y/o decapsulado, según su conveniencia.

INGREDIENTES:

100% Artemia Franciscana

ANÁLISIS GARANTIZADO

Proteína cruda.....54% (mínima)

Grasa cruda.....14.2% (mínima)

Fibra cruda.....27,3% (máxima)

Humedad.....3,6% (máxima)

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

- Latas de 454g y baldes de 7kg sellados al vacío.
- Almacenar en un lugar fresco, seco, bien ventilado, no exponer a la luz solar y alejado de las paredes.
- No requiere refrigeración si el producto está en su empaque original sellado.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No requiere condiciones especiales de transporte.

