

Link do produktu: <https://www.sklepdlazwierzat.net/farina-nd-ocean-feline-bass-squid-shrimp-adult-80g-p-154663.html>



Farmina N&D Ocean Feline Bass & Squid & Shrimp Adult 80g

Cena	7,99 zł
Numer katalogowy	8606014102024
Kod producenta	8606014102024
Smak(filtr)	Okoń, Kalmary, Krewetki
Faza życia	Dorosły
Waga	80
Smak	Okoń z kalmarem i krewetkami

Opis produktu

Farmina N&D Ocean Feline Bass & Squid & Shrimp Adult 80g - Opis Produktu

Farmina Natural & Delicious Prime to pełnoporcjowa mokra karma dla dorosłych kotów z rybami i owocami morza. Apetyczne kawałeczki ryb w sosie własnym rozbudzą apetyt każdego mruczka.

Zawarte w karmie ryby zaopatrują kota w łatwo przyswajalne i wartościowe białko, a także nienasycone kwasy tłuszczowe Omega 3, które wzmacniają odporność, zapobiegają stanom zapalnym w organizmie oraz wspierają zdrowie skóry i sierści kota.

Skład

- Okoń morski (35%)
- Filet z dorsza
- Śledzie
- Kalmar (7%)
- Krewetki (5%)
- Słodki ziemniak
- Olej rybi
- Fruktooligosacharydy
- Chlorek choliny
- Siarczan chondroityny
- Glukozamina
- Witaminy
- Minerale

Analiza Składu

- Wilgotność 75,00%
- Białko surowe 12,30%
- Oleje i tłuszcze surowe 6,00%
- Włókno surowe 0,40%
- Popiół surowy 3,30%

Dodatki

- Witamina A (E672) 4800 j.m
- Witamina D3 (E671) 320 j.m
- Witamina E (E306) 160 mg
- Chelat cynku z hydroksyanalogiem metioniny (E6) 200 mg
- Chelat manganu z hydroksyanalogiem metioniny (E5) 40 mg
- Chelat żelaza z hydroksyanalogiem metioniny (E1) 70 mg

-
- Chelat miedzi z hydroksyanalogiem metioniny (E4) 16 mg
 - DL-metionina 1500 mg
 - Tauryna 800 mg
 - L-karnityna 50 mg

Dawkowanie

waga kota	2kg	2,5kg	3kg	3,5kg	4kg	4,5kg	5kg	5,5kg	6kg	6,5kg
dawka	1i2/3	2	2i1/3	2i1/2	2i3/4	3	3i1/4	3i1/2	3i2/3	3i3/4
(ilość puszek)										

Dodatkowe Informacje

Surowe składniki są wkładane do puszek, a następnie jednokrotnie gotowane na parze.

Powolny proces gotowania na parze gwarantuje zachowanie naturalnych właściwości odżywczych i organoleptycznych składników.

Produkty Farmina są minimalnie przetworzone – ograniczamy czas i temperaturę gotowania do jak najniższych wartości, pozwalających zachować bezpieczeństwo żywności.