

Link do produktu: <https://www.sklepdlazwierzat.net/vitapol-smakers-3w1-dla-gryzoni-i-krolika-warzywny-swietojański-owocowy-3szt-p-150998.html>



## Vitapol Smakers 3w1 Dla Gryzoni I Królika (Warzywny/Świętojański/Owocowy) 3szt

Cena	<b>12,94 zł</b>
Numer katalogowy	<b>5904479011121</b>
Kod producenta	<b>5904479011121</b>
Ilość	<b>3</b>

### Opis produktu

#### Vitapol Smakers 3w1 Dla Gryzoni I Królika (Warzywny/Świętojański/Owocowy) 3szt - Opis Produktu

Uzupełniająca karma w 3 smakach: warzywnym, świętojańskim i owocowym dla gryzoni i królików. Stanowi doskonałe uzupełnienie codziennej diety. Dzięki mixowi trzech smaków, każdego dnia można podać zwierzątku inny, pełen naturalnych witamin i minerałów przysmak. Znajduje się tu smakers bogaty w warzywa o wysokiej zawartości witamin i pektyn, smakers świętojański pozytywnie wpływa na układ trawienny oraz przyczynia się do obniżenia poziomu cholesterolu we krwi. Poza tym smakers przepiękny najlepszymi owocami. Idealnie uzupełnia codzienną dietę zwierząt. W 80% wykonywane ręcznie. Odpowiednia twardość zapewnia, że oprócz wartości odżywczych Smakersy Vitapol dbają również o regularne ścieranie siekaczy u gryzoni i królików.

#### Skład

Owocowy:

- Pszenica
- Mąka z ziarna pszenicy
- Owies łuskany
- Wiórki kokosowe
- Jabłko susz
- Skórka pomarańczowa
- Banan
- Owoce czarnego bzu
- Porzeczka czerwona
- Drożdże

Warzywny:

- Pszenica
- Mąka z ziarna pszenicy
- Marchew suszona
- Owies łuskany
- Kukurydza
- Burak suszony
- Ziemniak suszony
- Por
- Pietruszka nać
- Drożdże

Świętojański:

- Chleb świętojański
- Owies łuskany
- Mąka z ziarna pszenicy

- 
- Pszenica
  - Owoc jałowca czarnego
  - Drożdże

#### **Analiza Składu**

- Białko surowe % (min) : 9,2
- Oleje i tłuszcze surowe % (min) : 5,2
- Włókno surowe % (max) : 5,2
- Popiół surowy % (max) : 4,1
- Wilgotność % (max) : 12

#### **Dodatki**

- Barwniki

#### **Dawkowanie**

Podawać każdego dnia.

#### **Dodatkowe Informacje**

Poddawane niepowtarzalnemu na rynku procesowi suszenia w temperaturach nie przekraczających 65°C przez kilka godzin. Brak stosowania wysokich temperatur umożliwia zachowanie większej ilości witamin i związków mineralnych ulegających rozpadowi w przypadku stosowania innych metod suszenia, jak np. wypiek.