

Keimfutter für Wellensittiche

Vorgekeimte Sämereien ohne Konservierungsstoffe



- ✓ **besonders nahrhaft**
- ✓ **mit wertvollen Vitaminen und Enzymen**
- ✓ **fettarmer Frischesnack**

Vorgekeimte Sämereien sind ein überaus gesundes Haupt- und Ergänzungsfutter für Wellensittiche. Beim Keimvorgang werden die Inhaltsstoffe in der Nahrung hochverdaulich und es entstehen wertvolle Vitamine und Enzyme, die sonst nur in frischem Grünfutter enthalten sind. Unser *Keimfutter* wird ohne Konservierungsstoffe in einem aufwendigen Sterilisationsverfahren haltbar gemacht bei dem alle Vitalstoffe erhalten bleiben. *Keimfutter* eignet sich je nach Basisverpflegung als Haupt- oder Ergänzungsfutter. Es ist auch als erste feste Kost für Jungvögel, als Hilfe bei der Futterumstellung, als Brut- und Aufzuchtfutterergänzung oder zur Unterstützung der Gewichtabnahme verfetteter Vögel bestens geeignet.

Zusammensetzung:

Hirse, Weizen, Kanariensaat, Hafer, Vogelrübsen, Leinsamen, Hanfsaat, Hagebuttensaat, Negersaat, Futterraps, Milokorn, Sonnenblumenkerne

Fütterungsempfehlung:

Keimfutter kann direkt aus dem Glas verfüttert werden.

Es hält sich im original-verschlossenen Glas zwei Jahre. Nach Anbruch bitte das Glas wieder gut verschließen, im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb einer Woche aufbrauchen. Bei im Kühlschrank gelagertem Keimfutter bitte auch darauf achten, dass es nicht zu kalt angeboten wird. Kann auch eingefroren werden, z.B. in kleinen Eiswürfelportionen. In heißen Sommermonaten nicht zu lange im Gehege lassen, da sonst Schimmelbildung auftreten kann!

Bei Nichtakzeptanz des Futters empfehlen wir, die Keimlinge vor dem Füttern kurz abzuspülen, in der Regel wird es dann gut angenommen.

Futterreste aus dem Napf bitte täglich entfernen und Napf gründlich heiß ausspülen.

Ergänzungsfuttermittel für Vögel:

Inhaltsstoffe:

Rohprotein	5%	Rohfaser	1%
Rohfett	3%	Rohasche	5%

Abpackungen:

210 ml	Art. Nr.	262
370 ml	Art. Nr.	263



OHNE ZUSATZ VON
KONSERVIERUNGSMITTELN



OHNE
GEN-TECHNIK



MADE IN
GERMANY

Haltbarkeit:

Mindestens 24 Monate ab Herstellungsdatum. Nach Anbruch im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb einer Woche aufbrauchen.