



"خير بديل للشعير"

تواصل معنا

شركة خيرات الأعلاف التجارية

المملكة العربية السعودية

المدينة الصناعية ، خميس مشيط

ص.ب 3741 ، خميس مشيط 7457-62453

920028009

المبيعات وخدمة العملاء

هاتف: 017-2222216

فاكس: 017-2222253

جوال: 0554060664 / 0554060343

www.khairat.sa

info@khairat.sa



@khairat_sa



@khairat.sa



@Khairat.sa



@Khairat.sa (Khairat Company)

"خير بديل للشعير"



علف حيواني عالي القيمة الغذائية تم تطويره من خلال نخبة من خبراء التغذية و المتخصصين في مجال تغذية الحيوان و يُستخدم كبديل متكامل عن الشعير و قد تم إنتاجه ليناسب جميع أنواع الماشية (الابل - الأبقار - الأغنام) .

■ المكونات (ذرة صفراء - كسب فول الصويا - نخالة القمح - فيتامينات و أملاح معدنية - إضافات علفية طبيعية - كالسيوم فوسفات - ملح - حجر جيرى)

تركيبة غذائية متكاملة تضمن لعملائنا:

1. أفضل مستوى مناعة لمقاومة الأمراض لتخفيض مصاريف الرعاية الصحية.
2. أفضل معدلات تحويل غذائي بعلف نباتي طبيعي 100%.
3. خصوبة أعلى.
4. زيادة الإنتاج.
5. جودة عالية للحوم المنتجة.

المقارنة	خير 100	الشعير
العناصر الغذائية	علف متكامل و متزن تم تصنيعه من مصادر علفية طبيعية 100% و يوفر جميع الاحتياجات الغذائية لنمو الحيوان.	مادة علفية غير متكاملة ولا يوفر جميع العناصر الغذائية الهامة لنمو الحيوان.
الفيتامينات	مدعم و غني بجميع الفيتامينات الهامة للحيوانات لتلبية جميع الاحتياجات.	فقير و غير كافي في محتوى الفيتامينات ولا يوفر جميع الفيتامينات الهامة للحيوانات.
العناصر المعدنية النادرة	أحد أهم مكونات علف خير 100 هو الخليط المتزن من العناصر المعدنية النادرة الهامة لمنع حدوث أي أمراض غذائية لا قدر الله	فقير جداً في جميع العناصر المعدنية النادرة ونتيجة لذلك قد تظهر بعض الأمراض نتيجة لنقص هذه العناصر النادرة وعلى سبيل المثال نقص عنصر السيلينيوم الذي يسبب نقصه ظهور مرض العضلة البيضاء.
الألياف النباتية غير القابلة للهضم	علف خير 100 معامل حرارياً مما يزيد من استفادة الحيوانات من جميع الألياف النباتية.	الشعير مادة غذائية خام وبالتالي يحتوي على نسبة عالية من الألياف غير القابلة للهضم.
القيمة الغذائية	إدارة مراقبة الجودة في شركة خيرات تقوم بعمل الاختبارات اللازمة بشكل دائم ومستمر للتأكد من وضمان القيمة الغذائية العالية بشكل دائم.	القيمة الغذائية للشعير تختلف باختلاف مصدر الشعير الذي يأتي من خارج المملكة.
الفقد كنتيجة لعدم توازن العلفية	علف خير 100 متزن و متكامل و يوفر للحيوان جميع المكونات الغذائية بشكل متكامل و يحقق أعلى استفادة ممكنة و بدون أي فقد في العلف.	تشير الدراسات إلى أن الفقد في علف الشعير خلال عملية الهضم قد يصل إلى 12-18% نتيجة لعدم توازن العلف و النقص في بعض العناصر الغذائية الهامة.
السيطرة على الميكروبات والفطريات الضارة	المصنع يستخدم أحدث تكنولوجيا ألمانية في تصنيع الأعلاف و المعالجة بالبخار للوصول إلى أعلى درجات الحماية و الوقاية وكذلك فإن علف خير 100 يحتوي على مضادات للسموم الفطرية.	الشعير مادة خام لا تتم معالجته أو حمائته من أي ميكروبات أو فطريات ضارة أثناء التخزين أو النقل والتداول.



إن الفريق الاستشاري لشركة خيرات على استعداد تام لتقديم جميع أنواع الاستشارات وكذلك تصميم حلول غذائية متكاملة و توفير أعلاف متنوعة حسب طلب العميل