



## 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 del 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 tres métodos.

### Características y beneficios:

- Mayor valor nutricional.
- Tamaño del nauplio más pequeño.
- Puede usarse hidratado y/o decapsulado, según su conveniencia.

### Presentación:

Baldes de 7 kilos sellados al vacío.

### Ingredientes:

100% quistes de artemia del Gran Lago Salado de Utah.  
Promedio de quistes por gramo = 285.000

### Almacenamiento:

Se debe almacenar en un lugar refrigerado a - 0°C (32°F).

### Análisis Garantizado:

Proteína Cruda	(Mínima)	54%
Grasa Cruda	(Mínima)	12.2%
Fibra Cruda	(Máxima)	27.3%
Humedad	(Máxima)	3.6%