



nutrivil.com.br

Maracanaú

Rod. Dr. Mendel Steinbruch 1218 C | Esplanada Novo Mondubim
Cep: 61925-660 | Ceará - Brazil | Tel: +55 85 3293-5200

Caruaru

Rua Capibaribe 84 | Santa Rosa | Cep: 55 026 520
Pernambuco - Brazil | Tel: +55 81 3723-9846

**ADICIONAMOS UMA
NOVA FÓRMULA
A NOSSA
COMPOSIÇÃO.
A EVOLUÇÃO
DA MARCA.**

Somos uma empresa produtora de proteína animal, localizada no nordeste do Brasil focada na qualidade dos produtos e na sustentabilidade do nosso mercado. O nosso desempenho vai além da produção e distribuição de ingredientes para rações. Nossos profissionais qualificados também garantem padrões elevados de qualidade dos produtos e serviços.



PARA EXPORTAR O QUE NOS IMPORTA É A **QUALIDADE.**

Nossa Linha de produtos para alimentação animal está ganhando novos mercados. O departamento de exportação da Nutrilab entendeu a necessidade do Mercado exterior e agora distribui a sua qualidade para fora de suas fronteiras.



EQUILÍBRIO. ESSE É O NOSSO COMPROMISSO COM A SUSTENTABILIDADE.

Com a tecnologia adequada para a fabricação de nossos produtos, estamos sempre atentos aos cuidados ambientais, bem como as expectativas e satisfação de nossos clientes. Trabalhamos em parceria com as indústrias de reciclagem animal, o que permite que os nossos produtos façam parte de uma cadeia sustentável, impedindo que o seu destino final seja prejudicial para o meio ambiente.





excelência

FARINHAS DE ORIGEM ANIMAL NUTRIVIL. COMPLETO.

Os produtos da Nutrivil tem como excelência o seu balanceamento garantindo a entrega de uma ração mais adequada e equilibrada para a alimentação animal, fornecendo assim um produto de alta qualidade para os mercados mais exigentes.



**PARA A NUTRIVIL
NENHUM
INGREDIENTE
É TÃO IMPORTANTE
QUANTO A
QUALIDADE.**

Estamos focados nos mais altos padrões de qualidade para garantir que a linha de nutrição atenda aos critérios mais rigorosos. Nossos Laboratórios certificam e garantem a excelência de nossos produtos desde a chegada da matéria prima até a saída do produto final.





qualidade

**DOIS PESOS DUAS
MEDIDAS. ESTE É O
BALANÇO DA
QUALIDADE DE
NOSSAS FARINHAS.**





balanceamento

NUTRIVIL. NUTRI E PRONTO.

A nutrição animal se completa com os nossos produtos. Um equilíbrio entre a formulação ideal e o balanceamento necessário.





FARINHA DE CARNE E OSSOS BOVINOS

Ficha técnica do produto

É produzida em graxarias por coleta de resíduos, ou em frigoríficos a partir de ossos e tecidos, após a desossa completa da carcaça de bovinos, moídos, cozidos, prensados para extração de gordura e novamente moídos. Não deve conter sangue, casos, chifres, pêlos, conteúdo estomacal e não serem obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas da fabricação. Não deve conter matérias estranhas.



FARINHA DE SANGUE

Ficha técnica do produto

É produto resultante do sangue fresco e limpo sem contaminantes e não ser aqueles involuntários obtidos dentro das boas práticas de abate. A água é removida por processo mecânico e/ou evaporada por cocção até um estado semi-sólido. A massa semi-sólida será transferida para um secador rápido para remover a umidade restante.





ÓLEO DE VÍSCERAS DE AVES

Ficha técnica do produto

São os produtos obtidos de tecidos animais nos processos de restituição ou extração, quando destinados especificamente ao consumo animal, indústrias de sabão e produção de biodiesel.



ÓLEO DE SALMÃO

Ficha técnica do produto

É o produto obtido de pescados de salmão através de aquecimento de tecidos gordurosos pré-selecionados. Por esta razão o óleo de peixe contém grandes quantidades de resíduos de decomposição das proteínas e outras substâncias não gordurosas.





FARINHA DE PEIXE

Ficha técnica do produto

É o produto obtido de cortes e/ou partes de peixes de várias espécies (cabeças, rabo, pele, vísceras, barbatanas) não decomposto, com ou sem extração de óleo, tendo sido seco e moído. Não deve conter mais do que 10% de umidade e o teor de NaCl deve ser indicado. NOTA: Serão definidos valores para digestibilidade em pepsina 0,0002%.



FARINHA DE PENAS

Ficha técnica do produto

É O produto resultante da cocção, sob pressão, de penas limpas e não decompostas, obtidas no abate das aves, sendo permitida a participação do sangue desde que a sua inclusão não altere significativamente a sua composição média





FARINHA OSSOS CALCINADA

Ficha técnica do produto

É o produto obtido de ossos após a calcinação e moagem.



FARINHA DE VÍCERAS

Ficha técnica do produto

É o produto resultante da cocção, prensagem e moagem de vísceras de aves, sendo permitida a inclusão de cabeças e pés. Não deve conter penas, exceto aquelas que podem ocorrer não intencionalmente, e nem resíduos de incubatório e de outras matérias estranhas à sua composição. Não deve apresentar contaminação com casca de ovo.

