

Féverole

Par kilo brut	Féverole cru	Féverole cru	Féverole toastée	Féverole toastée	Féverole toastée	Féverole toastée	Féverole toastée	Féverole toastée	Féverole toastée	Féverole toastée	Féverole toastée
Humidité	13,8	10	9,2	9,1	6,2	9	5,5	7,85	10,85	8,2	7
Matières minérales	3,4	3,5	3,9	3,6	5,2	5,6	6,7	3,5	3	3,7	3,05
Matières grasses MG	1,4	2	2	1,8	0,8	1,2	1,25	1,4	1,45	1,4	1,3
Matières azotées MAT	24	28	25,4	25,3	28,6	28,6	30,4	27	26,4	27,3	29
Cellulose	8,9	9	9,4	9,4	8,3	8,7	9,1	9	9,7	9,1	8,6
Extractif non azoté	48,5	50	50	50,8							
Amidon	40,3	40	39	41	37,3	35,9	34,1				
Ca	0,09	0,1	0,112	0,095							
P	0,06	0,06	0,65	0,55							
E.N. MJ/kg	8,7	9	9,1	9,2							
E.M. Kcal/kg	2691	2750	2754	2787							
UFL	1,04	1,03	1,1	1,1							
UFV	1,05	1,02	1,1	1,1							
PDIN	153	167	201	200							
PDIE	94	87	180	180							
PDIA	42	34	133	132							