



OMÉGA OIL

- ▶ Mélange d'**huiles de lin et de germes de maïs** non OGM (<0,1%), non raffinées, issues de première pression mécanique, de qualité "alimentation humaine".
- ▶ Source d'**acides gras essentiels** et d'**antioxydants naturels**.
- ▶ Permet un apport raisonné d'**Oméga 3, 6 et 9**, bénéfiques pour la santé.



INDICATIONS

Diversification des apports énergétiques de la ration concentrée.
Augmentation de la densité énergétique de la ration.

Utilisation particulièrement intéressante dans les situations suivantes :

- État corporel insuffisant,
- Troubles pathologiques liés ou aggravés par les rations riches en céréales :
 - Troubles du comportement (*nervosité*),
 - Troubles musculaires (*myopathies chroniques type "coups de sang"*),
 - Ulcères gastriques,
 - Etc.



CONDITIONNEMENTS



5 L



25 L



CONSEILS D'UTILISATION

Distribuer 10 à 20 ml pour 100 kg de poids vif, soit pour un poids vif adulte de 500 kg :

- 50 à 100 ml par repas pour un cheval adulte ;
- et 25 à 50 ml par repas pour un jeune cheval en croissance (*du sevrage au débouillage*).

Bien mélanger à la ration concentrée.

Bien agiter avant emploi.

Pour les poneys, distribuer une dose journalière correspondant au poids vif de l'animal.



Liquide

* Absence de Substances Naturelles Alimentaires Prohibées (SNAP), conformément à la réglementation des codes des courses, de la FEI, de la FFE et de la SHF.



COMPOSITION DÉTAILLÉE

Huile de lin de première pression, huile vierge de germes de maïs non OGM*, tocophérols naturels.

* < 0,1%

CONSTITUANTS ANALYTIQUES

Matières grasses	99,9%
dont: Acides gras saturés	≈ 11%
Acides gras insaturés	≈ 87%
Oméga 3 (Acide linoléique)	34%
Oméga 6 (Acide linoléique)	31%
Rapport Oméga 3 / Oméga 6	= 1,1
Oméga 9 (Acide oléique)	22%



CONSERVATION

- Conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, à température ambiante.
- DDM (Date de Durabilité Minimale): 12 mois à partir de la date de fabrication.
- À utiliser sous 30 jours après ouverture.



PROPRIÉTÉS

L'**huile de lin** de première pression à froid est très riche en Oméga 3 tandis que l'**huile de germes de maïs** est une source importante d'**Oméga 6** et de **tocophérols naturels** (antioxydants).

Ce mélange d'huiles végétales non raffinées, issues de première pression mécanique et de qualité "alimentation humaine" est riche en acides gras essentiels. Il permet un apport raisonné d'**Oméga 3, 6 et 9**, bénéfiques pour la santé.

L'apport de matières grasses permet de **diminuer l'index glycémique** des rations concentrées à base de céréales. De plus, cela **favorise le transit et apaise les muqueuses enflammées des voies digestives supérieures** (oesophage, estomac et intestin grêle).