



Gousse de Caroube

« *Energie sucres* »
Appétence !

1. Définition et description :

La caroube est le fruit du caroubier, un arbre principalement exploité dans le bassin méditerranéen. L'entretien des arbres en partie déjà centenaires est assuré par des agriculteurs locaux. La floraison a lieu en octobre et en novembre, les gousses sont récoltées à partir de septembre de l'année suivante.

La gousse de caroube concassée est très appréciée des animaux pour son appétence due à sa teneur élevée en **sucres solubles (38-45 %)** dont 75 % de saccharose. Elle contient également des **fibres NDF** et des **tanins** qui lui confèrent des vertus anti-diarrhéiques.

Présentation: gousse concassée (plusieurs choix de tailles); logée en sac ou Big/Bag.

2. Valeurs indicatives au Kg brut :

Humidité	12-16%	Sucres solubles	38-45% (dont 75% de saccharose)
Protéines brutes	4-5%	Cendres	2,5-3%
Celluloses brutes	9 -10 %	Calcium	0,3-0,4%
Graines	0,5-1%	Phosphore	0,05-0,09%
Tanins	1-2%	Potassium	1,2-1,4%
Amidon	1-2%	Magnésium	0,02-0,03%

UFL ltra 2002	0,70
UFV ltra 2002	0,67
PDIN	27
PDIE	65
PDIA	14
NDF	30 %
ADF	28 %
ADL	13 %

- La gousse de caroube est utilisée dans la fabrication d'aliments composés pour jeunes animaux, très appréciée des bovins, caprins, ovins, équins et lapins