

## Ration sur mesure et équilibrée à base d'ingrédients sains et naturels

<b>Objectif :</b> Poids optimal & énergie	<b>Protéines (%) :</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">28%</span>
<b>Phase :</b> Adulte	<b>MG (%) :</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">20%</span>
<b>Digestibilité :</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">96%</span>	

**Ration ménagère pour :** **pesant :** 30 Kg      **de race :** Rottweiler      **d'activité :** Normal      **âgé(e) de :** 24 mois      **pathologie :** Cachexie

	Poids optimal en kg	Coefficient racial	Coefficient comportemental	coefficient physiologie	Coefficient Clinique
	37	1	0,9	1	1,2
<b>BEE en kcal</b>	1893				

Bien mélanger les ingrédients ci-dessous, et distribuer de préférence en 2 repas dans la journée (matin, soirée).  
 La ration quotidienne peut être préparée pour la journée et/ou le lendemain, conservée au réfrigérateur, ou au congélateur,  
 Les portions-repas peuvent être décongelées d'un jour pour le suivant et réchauffées avec un peu d'eau.

<b>RPC</b>	<b>74,09</b>
<b>BEE en Kcal</b>	1893
<b>Viande 5% MG crue en g</b>	593
<b>Huile de colza en g</b>	40
<b>Légumes verts cuit en g</b>	506
<b>Riz blanc cuit en g</b>	515
<b>Divers en g</b>	0
<b>CMV Sofcanis en dose (1d = 5g)</b>	6
<b>Énergie apportée par :</b>	
<b>Protéines</b>	31%
<b>Lipides</b>	35%
<b>Glucides assimilables</b>	34%

### Quelques informations sur les ingrédients :

La viande doit être coupée en petits morceaux, voir hachée, et toujours servie crue, identiquement à l'huile de colza, Afin d'être assimilable, le riz (ou pâtes) ainsi que les légumes doivent toujours être cuits, Pendant la cuisson, une à deux pincées de sel peuvent être rajoutées pour l'apport à la ration de chlorure de sodium.  
**A savoir :** le mélange des différents ingrédients de la ration doit se faire à froid : mélanger ensemble des aliments chauds et froids aboutit à la destruction d'une grande partie des vitamines et des enzymes de la ration.  
**Astuce :** une cuillère à café d'huile pèse environ 4 g, une cuillère à soupe 16 g ; le riz triple de poids à la cuisson.