

Porcimás ofrece insumos nutricionales:

Trabajamos por la mejor alimentación de nuestros cerdos

La producción de cerdos actualmente exige alimentos balanceados que cubran las necesidades nutricionales, cada vez más exigentes, de las líneas genéticas presentes en las granjas de nuestros asociados.

Conscientes de la importancia del tema y conocedores de la alta demanda de este tipo de insumos por parte de nuestros socios, es que Grupo Porcimás incursionó desde junio de este año en la distribución y venta de núcleos de vitaminas y minerales así como fosfato monocalcico para la producción porcina.

El objetivo de Porcimás es poner al alcance de nuestros socios estas materias primas con el mejor precio de mercado y además en la composición más adecuada para satisfacer los más altos requerimientos nutricionales de los cerdos.

Los núcleos están formulados y balanceados según altos estándares de calidad. Dentro de sus características más sobresalientes está la inclusión de minerales inorgánicos, en forma de sulfatos y un alto contenido de minerales orgánicos, las vitaminas utilizadas

son de la mejor calidad así como los aminoácidos y otros aditivos.

Se ofrecen en presentaciones de 23 kilos – medida indicada para fabricar 1000 kilos de alimento terminado.

También, se ofrece el fosfato monocalcico en presentación de 50 kilos.

Cabe destacar que cada producto viene acompañados de la fórmula correspondiente que indica cuánto debe usarse al mezclarlo con maíz, soya, aceite y fosfato.

Este esfuerzo de Porcimás es un paso más en ofrecerle a los socios el servicio más completo en lo que respecta a la asesoría y apoyo en la mejora de la producción y venta de la carne de cerdo, esto con el fin de seguirle brindando al cliente final un producto de la más alta calidad.



Nutrición Porcimás



¿Cómo adquirir sus núcleos y fosfatos?

De acuerdo a las necesidades de producto, la compra de estas materias primas se puede realizar visitando o llamando a Porcimás

los productos a las bodegas de Porcimás el día que sus camiones entregan cerdos a las plantas de proceso.

¿Dónde?: En las oficinas centrales de Porcimás ubicadas en el Coyoil de Alajuela.

¿Informes?: Para tener mayores detalles o programar su compra, por favor comuníquese con Bernal Cedeño a los números telefónicos

¿Cuándo?: Cada vez que el socio lo requiera. No hay límite u cuota de compra.

2438-0408;
2438-9112;
2438-4247;
2438-4419

¿Retiro?: El nuevo servicio permite a los socios pasar por

de lunes a viernes de 7:30 a. m. a 5:00 p. m.

Somos noticia

Con el objetivo de promocionar el consumo de la carne de cerdo y eliminar mitos respecto de producto alimenticio. Grupo Porcimás continúa colocando informaciones de interés en la prensa nacional.

El Diario La Prensa Libre publicó este mes un amplio reportaje con respecto a los beneficios del consumo de la carne de cerdo, con el fin de seguir informando a la población acerca de las virtudes de nuestro producto.

