



## MÜHLENDORFER-PFERDEFUTTER

### Le choix de la Haute Qualité Nutritionnelle

La qualité nutritionnelle de tout produit alimentaire est dépendante de :

- La **qualité des matières premières** et de leur **concentration en nutriments de qualité**
- Sa capacité à être assimilé correctement (**digestibilité**), maximisée par les méthodes de transformation de ces matières premières.

Afin d'optimiser chacun de ces critères, Mühlendorfer possède son propre **laboratoire de recherche** en nutrition. Ses chercheurs et conseillers scientifiques travaillent continuellement à déterminer avec précision quels sont les **besoins nutritionnels** des chevaux et comment y répondre.

Les fruits de cette recherche en constante évolution amènent à l'élaboration de produits alimentaires de grande qualité **adaptés au mieux au métabolisme des équidés**, tant par leur composition que par leur forme, et prenant en compte les **spécificités des besoins** de chaque équidé suivant sa race, son état, son activité etc.

Les aliments de Mühlendorfer ne contiennent

**aucun liant chimique,  
aucun produit d'extraction,  
aucun conservateur,  
aucune substance dopante.**

Enfin, l'une des spécificités de la marque est le développement d'une **gamme biologique complète**.

# UN CHOIX RIGoureux DES MATIÈRES PREMIÈRES

Mühldorfer porte une attention toute particulière à la sélection des ingrédients qui composent ses différents aliments.

Ces ingrédients sont tous issus **d'une production respectueuse de la nature** et sont soumis à des **contrôles de qualité stricts et permanents**.

## LES PRODUITS CEREALIERS

Les céréales sont produites en Allemagne par Mühldorfer-même, suivant un **strict cahier des charges**. Afin de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles naturelles, toutes les céréales entrant dans la composition des produits Mühldorfer sont des **céréales complètes**.

## LES OLEAGINEUX

Graines de tournesol et graines de lin sont sélectionnées localement avec la même rigueur pour leur **haute qualité nutritionnelle** et viennent compléter en quantité adéquate les recettes des produits Mühldorfer

Le soja, utilisé dans certaines recettes sous des formes dérivées telles que l'huile de soja, est **certifié sans OGM**.

***N.B. :** Le soja constitue un apport protéique de haute qualité, notamment grâce à sa haute teneur en acides aminés essentiels, en particulier en lysine.*

## LE SIROP DE BETTERAVE

La très grande majorité des produits Mühldorfer **ne contient pas de mélasse**.

Dans les mélanges céréaliers est adjoint du sirop de betterave, ce qui permet (contrairement à la mélasse) de **renoncer à l'utilisation de conservateurs de synthèse**.

Le sirop enrobant les grains, il permet de **protéger et préserver les substances vitales** contenus dans la graine, et de **neutraliser les poussières**.

De plus, le sirop de betterave présente en lui-même un intérêt nutritionnel puisqu'il contient de l'électrolyte, des oligo-éléments et des vitamines.

La teneur en sucre du sirop de betterave est maximum de 50 %, et la quantité relative du sirop de betterave dans les produits restent toujours faible (de 1 à 4 %).

***N.B. :** le terme « Mélasse » peut encore apparaître parfois sur les catalogues ou les étiquettes en français des produits Mühldorfer. Il s'agit là d'une erreur de traduction, actuellement en cours de rectification. Les produits contiennent bel et bien du sirop de betterave, Mühldorfer n'utilisant pas de mélasse, excepté pour la luzerne mélassée, et pour quelques produits biologiques (mélasse Bio).*

## LE CONCENTRE DE TOPINAMBOUR

**Exclusivité issu de la recherche Mühldorfer**, le concentré de topinambour adjoint à de nombreuses recettes a une **importante fonction prébiotique naturelle** de par sa **richesse en inuline**. Ainsi, il soutient et renforce le système immunitaire général du cheval, développe et stabilise la flore intestinale, favorisant le bon fonctionnement digestif en général et du gros intestin en particulier.

## LES FOURRAGES

Tous les fourrages sont produits en Allemagne suivant les principes de **l'agriculture durable**.

Le foin est du **foin de prairie de Haute Bavière**, réputé pour sa grande qualité. Son séchage méticuleux et sa préparation le rendent **très peu poussiéreux**.

La luzerne, également issue d'une production régionale, est naturellement **riche en fibres, en calcium et en protéines**, ainsi qu'en **vitamines et minéraux**.

# UNE TRANSFORMATION DES MATIÈRES PREMIÈRES GARANTE D'UNE QUALITÉ NUTRITIONNELLE OPTIMALE

La façon dont une céréale est transformée a un impact majeur sur la quantité des nutriments qu'elle contient, ainsi que sur sa digestibilité, c'est-à-dire sa capacité à être assimilée par l'organisme lors de la digestion.

- Le grain entier non transformé : il conserve évidemment tous ses nutriments mais est faiblement digestible et peut même être parfois à l'origine de troubles digestifs
- Le grain floconné : c'est la forme la plus répandue actuellement. Elle améliore la digestibilité, mais l'écrasement du grain lors du processus de « floconnage » entraîne une perte non négligeable des éléments nutritionnels

La recherche Mühldorfer a permis de développer des **procédés exclusifs de transformation** des céréales et autres produits non céréaliers qui optimisent à la fois la digestibilité (notamment en générant une très bonne salivation) et la conservation de la qualité nutritionnelle naturelle des matières premières (par la non destruction des nutriments).

## L'ORGE

Chez Mühldorfer, la transformation de l'orge consiste en une **torréfaction douce** à température optimale, durant laquelle les grains sont chauffés et grillés lentement.

La chauffe est interrompue juste au moment où l'enveloppe du grain se fend, et celui-ci est aussitôt enrobé d'un **sirop de betterave** (et non de mélasse), qui va servir de **conservateur naturel**, protéger les nutriments, et donner une appétence.

Lors de cette transformation, et contrairement au floconnage, le grain d'orge n'est donc **ni aplati ni écrasé**, ce qui lui permet de conserver tous ces nutriments.

Enfin, ce processus de transformation confère à l'orge torréfiée une **digestibilité significativement améliorée** par rapport aux autres formes entières ou floconnées.

FORME DE LA CEREALE	TAUX DE DIGESTIBILITE
Orge entière	20 à 30 %
Orge floconnée	55 à 60 %
Orge torréfiée type « Mühldorfer »	80 à 85 %

## LE MAÏS

Céréale pauvre en protéine et en fibre, mais riche en énergie, le maïs subit différentes méthodes de transformation telles que le « **rouler** » ou le « **pop-up** ».

A nouveau, ces processus n'incluent pas d'écrasement de la graine, ce qui permet de conserver toutes les qualités nutritionnelles de la graine céréalière originale.

## L'AVOINE

Mühldorfer sélectionne son avoine avec beaucoup de précautions et n'utilise que des variétés d'**avoine noire** naturellement résistante aux problèmes liés aux spores de champignons. Sa transformation simple consiste en un procédé spécial de **caramélisation** qui garantit l'**absence de poussière**.

# UNE GAMME THÉRAPEUTIQUE ET BIOLOGIQUE UNIQUE SUR LE MARCHÉ

## DES ALIMENTS SPECIFIQUES RECOMMANDES PAR DES VETERINAIRES

En partenariat avec ses vétérinaires-conseil, Mühldorfer développe **des aliments adaptés à certaines pathologies** équine particulières, nécessitant une nutrition spécifiquement adaptée. Ainsi, les équidés sujets aux **Fourbures, Syndromes de Cushing, Sensibilité Gastrique et Ulcères, Insulino-Résistance, Allergie aux poussières** etc. trouvent enfin une **solution nutritionnelle optimale**.

## DES PRODUITS BIOLOGIQUES CERTIFIES

Mühldorfer propose une **alimentation biologique unique sur le marché français** actuel. La plupart des mueslis classiques et des fourrages sont d'ores-et-déjà disponibles, et au vu de la demande croissante, Mühldorfer élargit actuellement cette gamme aux autres produits.

Tout récemment, des **produits de soins biologiques** ont également été mis sur le marché : soins des pieds, répulsifs à insectes, shampoings, lustrants etc. Nous vous invitons à découvrir **cette gamme exclusive de haute qualité**.

