## ****Gedehydrateerde dierlijke ingrediënten: wat is erbij betrokken?****

Gedehydrateerde dierlijke ingrediënten worden verkregen door het koken onder stoom van vers vlees om het watergehalte bijna volledig te elimineren en de stabiliteit van het voedselproduct te handhaven tijdens het bereiden van brokken.

## Waarom gebruiken we dit?

Onze filosofie komt voort uit een verstandige vraag: waarom vers vlees als ingrediënt gebruiken in brokken, als het tijdens het productieproces toch wordt gedroogd en bijna al het water wordt verwijderd?
We gebruiken daarom alleen uit voorzorg gedehydrateerde dierlijke ingrediënten, die een hogere voedingswaarde hebben dan dezelfde gewicht aan verse ingrediënten.

## Samenstelling

De ingrediënten vermeld in de gegevens van de voedselsamenstelling hebben betrekking op percentages vóór het koken. Om de uiteindelijke hoeveelheid van een ingrediënt te kennen, moet u rekening houden met het water dat tijdens het proces wordt verwijderd.
Voedsel gemaakt met vers vlees zal een veel kleinere hoeveelheid echt vlees hebben dan aangegeven op het etiket, aangezien het productieproces het meeste water dat het bevat verwijdert. Integendeel, het gebruik van gedehydrateerde dierlijke ingrediënten garandeert dat het eindproduct een werkelijke hoeveelheid vlees heeft die praktisch gelijk is aan die, aangegeven op het etiket.

Het is om deze reden dat, terwijl we uitsluitend gedehydrateerde ingrediënten in onze droge voedingsproducten gebruiken, we vers vlees in onze vochtige voedingsproducten gebruiken, zodat het eindproduct dezelfde textuur behoudt.

Natuurlijk moeten deze gedehydrateerde ingrediënten van de hoogste kwaliteit zijn en we zijn gehouden aan de selectie en kwaliteitscontrole van betrouwbare leveranciers die ons de hoogste kwaliteit ruwe ingrediënten voor de productie van voedsel kunnen garanderen die bijdragen aan het verbeteren van de gezondheid van onze viervoeters .