

HOTEL

Pezzata Rossa - Simmenthal

IT028990447492

HERZSCHLAG
x 986 **VERSETTO**
x 136 **WILLE**

	88	100	112	124	
Taglia / Size					103
Muscolosità / Muscola.					91
Arti & Piedi / F & L					99
Mammella / Udder					104
Statura / Stature					105
Prof. addo. / Body dep.					101
Lung. corpo / Back len.					107
Lung. grop. / Rump len.					109
Larg. grop. / Rump wid.					101
incl. grop. / Rump side v.					102
Ang. garretti / Rear legs					95
Garretti / Hock thickness					101
Pastoie / Feet angle					100
Alt. tallone / Hoof height					107
Lung. a. mam. / Fore ud.					104
For. at. an. mam / Fore ud. a.					102
Lun. pos. m. / Rear ud. le.					103
Lega. med. / Susp. ligm.					106
Prof. mam. / Udder dep.					104
Pos. ant. ca. / Fore t. plac					91
Lung. cap. / Teats leng.					103
Dim. cap. / Teats thick.					104
Direz. cap. / Teats direc.					100
Purezza m. / Addit. tea.					102
Pos. cap. post. / Rear t.					97



• HOTEL unisce un'ottima morfologia con altrettanto ottime produzioni di latte e carne senza però trascurare grasso e proteine; il tutto con caseina A2A2

• HOTEL combines a great type with high production and milk components. It's also good for beef production with A2A2 caseine!

IDAS	105
Latte kg / Milk kg	+485
Grasso kg / Fat kg	+47
Proteine kg / Protein kg	+22
Grasso % / Fat %	+0.33
Proteine % / Protein %	+0.07
K-Caseina	AB
B-Caseina	A2A2
Figlie / Daughters	0
Allevamenti / Herd.	0
Attendibilità % / Rel.	67
Velocità di mung. / Milking speed	102
Cellule Somatiche / Somatic cells	91
Fertilità / Fertility	77
Longevità / Longevity	85
Facilità parto / Calving ease	91
Persistenza / Persistence	93
Carne / Beef	104
Inc. med. gg. in perf. / Aver. dai. ga. perf.	91
Taglia in performance / Size in perf.	107
Musc. in perf. / Muscle devel. in perf.	103
A & P in perf. / Feet & legs in perf.	111

IDAS
105

K-CAS.
AB

B-CAS.
A2A2