



CALDO DE OSSO PARA CÃES

Por cachorrosan.com
Copyright © Todos direitos reservados

Receita gratuita.

Gostou da receita? compartilhe...

SUMÁRIO

<i>ingredientes:</i>	5
<i>Modo de preparo:</i>	5

Caldo de osso para cães - O caldo ósseo é um superalimento imunológico e é ideal para recuperar cachorros doentes e manter a saúde de um cão saudável. Mesmo os cães doentes que não estão comendo vão gostar de uma tigela de caldo e você pode adicioná-la à comida deles para ajudá-los a comer.

Caldo de osso para cães é ótimo, pois contem minerais como [cálcio](#), fósforo, magnésio e potássio em formas que são facilmente absorvidas pelo seu cão. Rico em aminoácidos como glicina e prolina, ajudam a manter uma digestão saudável e a manter o seu cão calmo.

O colágeno nos ossos protege e cura o revestimento mucoso do trato digestivo, auxiliando na digestão de nutrientes, favorece o crescimento da pele e das unhas, ao mesmo tempo em que ajuda a prevenir dores e a inflamações nas articulações.

Vinagre de maçã - O vinagre de maçã é ótimo para dissuadir os parasitas, é antibacteriano e antifúngico, melhora e condiciona a pelagem, alivia a artrite e melhora a digestão.

Ossos orgânicos - Você pode usar ossos de frango, de porco ou bovina, mas, se possível, tente obter ossos orgânicos de carne bovina.

Você pode realmente melhorar a saúde do seu cão, [aprendendo a fazer comida de cachorro](#) que é delicioso, simples e saudável e o caldo de osso é tão fácil quanto parece.

Em uma panela de pressão leva cerca de 4 horas de fervura. Depois de cozido descarte os ossos, pois os **cães nunca devem ser alimentados com ossos cozidos**.

ingredientes:

1. 1kg de ossos,
2. 1 xícara de vinagre de maçã,
3. 1-2 dentes de alho (opcional) ,
4. 3 litros de água.

Modo de preparo:



Adicione os ossos na panela de pressão,



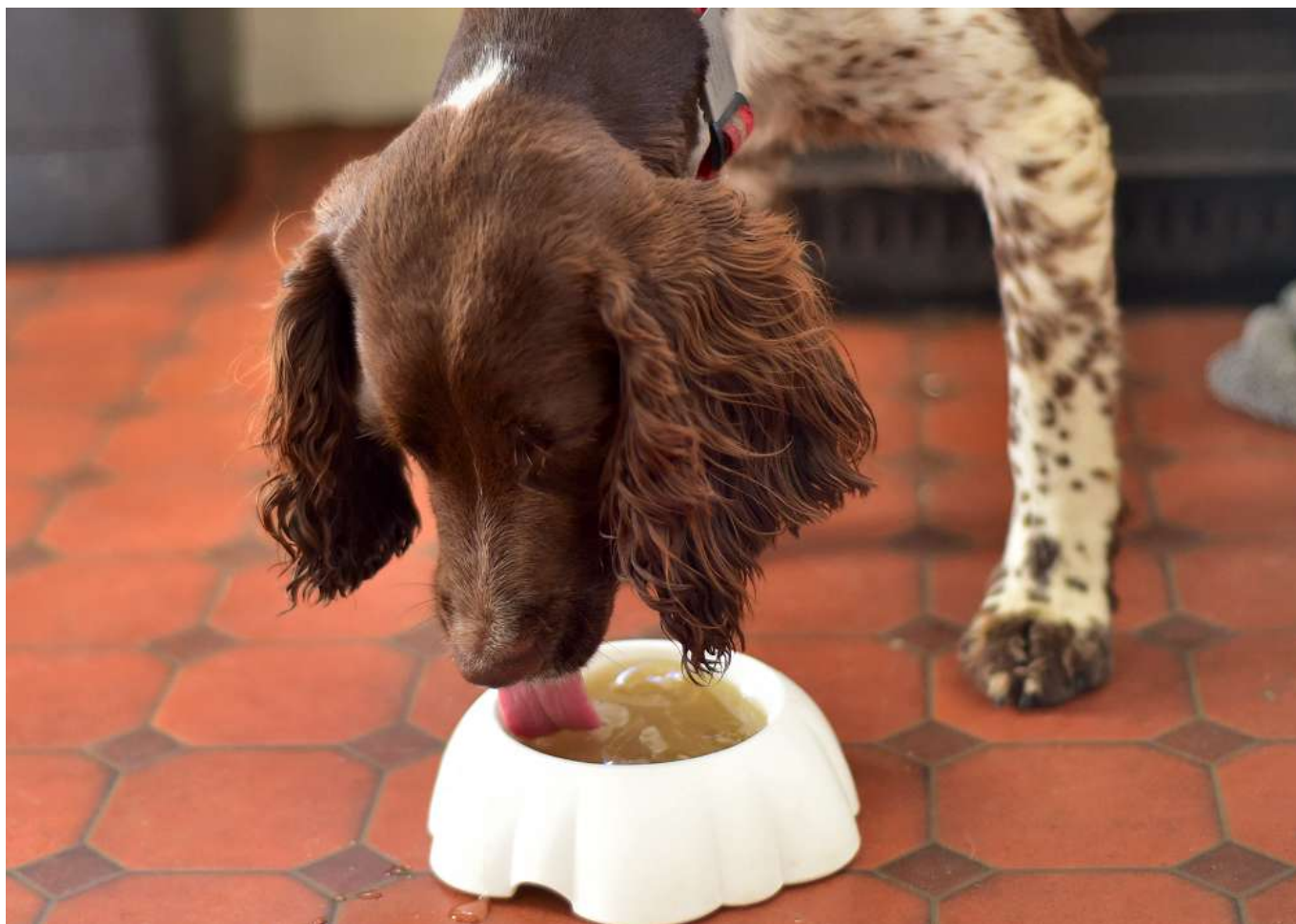
Adicione 1 xícara de vinagre de maçã e o alho picado,



Em seguida, encha a panela até cobrir os ossos, leve ao fogão e deixe ferver, depois de ferver baixe o fogo para o mínimo e deixe ferver por no mínimo 4 horas.



Depois de ferver por 4 horas o caldo já estará pronto, deixe esfriar, retire os ossos e descarte-os, pois cães não devem comer ossos cozidos.



Depois de esfriar sirva ao seu cachorro, ele vai adorar o sabor.

Até a próxima cãoreceita.