

Ref. 94901010

Blanco y Negro

Barrita de chocolate blanco y chocolate con leche

45 g



Información General del producto

Descripción: Snack dulce elaborado con chocolate con leche y chocolate blanco con yogurt

Origen / organización CJ: KONAFCOOP (Camerún), CECAQ-11 (Sao Tomé), COOPEAGRI (Costa Rica). La leche contenida viene de Milchwerke Berchtesgadener Land.

Ingredientes: **Chocolate con leche** (50%): Azúcar de caña*, leche entera en polvo*, manteca de cacao*, pasta de cacao*, pasta de avellanas, aroma: extracto de vainilla*.

Chocolate Blanco (50%): Azúcar de caña*, manteca de cacao*, nata en polvo, leche desnatada en polvo, yogurt desnatado en polvo (8%), suero de la leche.

Cacao mínimo 33%. Contenido de leche 22%.

*Ingredientes de Comercio Justo: 83,5%.

Alérgenos: Contiene productos de leche. Puede contener frutos secos y gluten.

Peso neto: 45 gramos

Unidades por caja: 20

Fecha Actualización: 25 de julio de 2018



Propiedades y características del producto

El chocolate es un alimento delicioso originario de América que nuestros ancestros consideraban “la comida de los dioses”. El chocolate contiene poderosos antioxidantes llamados fenoles (substancias que ayudan a combatir algunos problemas como la acumulación de colesterol en las arterias). Sin embargo, no todos los chocolates son iguales. Mientras más oscuro y más fino sea el chocolate más fenoles contiene. El chocolate también es una buena fuente de magnesio, de fósforo y además contiene poca cafeína, alrededor de 10 miligramos, comparándolo con los 100 miligramos de una taza de café

Información Adicional del producto

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | |
|--------------------------------|--------------------|
| | 100 gramos |
| VALOR ENERGETICO | 2400 kJ / 576 kcal |
| PROTEINAS | 8,3 g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 50,3 g |
| De los cuáles azúcares | 49,4 g |
| GRASAS | 37,8 g |
| De las cuáles grasas saturadas | 23,6 g |
| SAL | 0,4 g |

Vidal Útil Producto: 14 meses

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Papel laminado

Importador: GEPA / IDEAS

Condiciones de Conservación: Se debe mantener en un lugar fresco y seco.

| INFORMACIÓN LOGÍSTICA | | | | | | | |
|-----------------------|---------------|--------|--------------------|----------------|--------------|-------|-------|
| | EAN | N° uds | N° capas por palet | Peso bruto (g) | Medidas (mm) | | |
| | | | | | Alto | Ancho | Fondo |
| UNIDAD | 4013320071656 | | | 50 | 130 | 28 | 15 |
| CAJA | 4013320186206 | 20 | | 1100 | 137 | 60 | 175 |
| PALLET | 4013320032015 | 9520 | 10 | 510 000 | 975 | 800 | 1200 |

Grupos productores

COOPEAGRI - Costa Rica

La organización

CoopeAgri nace en 1962 para ofrecer una alternativa a las condiciones de injusticia y abuso impuestas por las grandes compañías del sector azucarero. Fueron 391 pequeños y medianos caficultores de café del Valle de El General los que iniciaron este proceso de agrupación. En la actualidad con casi cinco décadas, es una empresa catalogada como modelo en el ámbito nacional y latinoamericano, gracias a su diversificación que abarca áreas como: agrícola, industrial o comercial, ya que cuenta con supermercados, almacenes, una estación de combustible y una ferretería. También, incluye un área de medio ambiente facilitando servicios forestales y una cooperativa financiera, Credecoop.

Actualmente cuenta con más de 10 mil asociados y se ha convertido en una empresa pionera, que ha impulsado el crecimiento económico en la extensa zona sur de Costa Rica.

Producción

Coopeagri RL se rige por un alto sentido humanista con enfoque en la excelencia de la calidad de sus productos.

Impacto del Comercio Justo

CoopeAgri brinda a sus asociados y al país múltiples beneficios en el ámbito social, ambiental y cultural.

El precio mínimo garantizado por el comercio justo, permite a los productores realizar inversiones vitales para su futuro, como la adquisición de tecnología moderna y la optimización de los procesos, que garantizan una excelente calidad, fundamental para cumplir con las exigencias de los mercados nacionales e internacionales.

Coopeagri desarrolla también programas a favor de la integración de las mujeres, generando una nueva conciencia social así como formando a líderes empresariales, gracias al programa Líderes del Futuro, creado en 2005.

Existen programas de información y educación dirigidos a la comunidad en general, y fondos solidarios que sirven para situaciones difíciles como enfermedades, accidentes, fallecimiento o para el acopio de alimentos y medicamentos.

La protección del medioambiente tiene una gran importancia para Coopeagri, que difunde una cultura de conservación y manejo responsable de los bosques y los recursos naturales a través de su Departamento de Operaciones Forestales. Por ejemplo, el abono utilizado es derivado de los desechos de la caña de azúcar.

KONAFCOOP (Camerún)

Fundación: 2010

Localización: alrededores del pueblo Kumba, parte occidental de Camerún

Estructura: empresa cooperativa agrícola

Socios: 352

Productos: cacao

CECAQ-11 (Sao Tomé)

Fundación: 2008

Localización: Alrededores del pueblo Agua Izé, este de la isla Santo Tomé

Estructura: Empresa cooperativa agrícola

Socios: 755

Productos: Cacao

CECAQ-11 (Cooperativa de la Exportación de Cacao de Calidad) es una cooperativa que agrupa productores de cacao de 17 comunidades alrededor de Agua Izé. La zona es popular por su cacao “criollo”. Es un grano de calidad excelente, con un sabor suave y un aroma intenso. Todo eso gracias a varios factores: por la localización de la isla Santo Tomé directamente en el ecuador, por la riqueza de la tierra y el equilibrio ideal de la temperatura, humedad y sombra de la zona.

CECAQ-11 ayuda a los pequeños productores a aumentar su producción respetando los principios de la producción biológica. Ha obtenido la certificación orgánica y de Comercio Justo lo que les ha dado acceso a nuevos canales de venta más estables como la producción ecológica y el Comercio Justo.

Milchwerke Berchtesgadener Land, Alemania

La organización

Hemos tenido la gestión de la finca, desde 1662 y nuestra familia es la décima generación de hacerlo.

En el año 2007 nuestra empresa fue certificada por Naturland. Desde el primer momento hemos estado comprometidos con los métodos de cultivo naturales. Nuestra alimentación mantiene a nuestros animales sanos y les ayuda a producir leche durante más tiempo, lo que en última instancia beneficia a usted como consumidor.

Nuestras vacas lecheras premian a nuestra familia de la agricultura ecológica, con un máximo de 200 litros de deliciosa leche de cada día.

En Bernhard Staller el agricultor a tiempo parcial es un maestro de lácteos capacitado y en su papel como gerente de producción de la lechería Berchtesgadener Land, ha asegurado la calidad de sus productos orgánicos en los últimos años.

La producción

Enviamos 65 transportadores de leche todos los días para que usted obtenga su leche. El gerente de producción Bernhard Staller y sus ayudantes utilizan para producir suavemente sus productos orgánicos : leche pasteurizada orgánica Alpine, crema batida de alta calidad , mantequilla alpina suave con un sabor ligeramente ácido , kéfir saludable , quark hierba picante , deliciosos yogures de frutas , y mucho más .

Como consumidor te darás cuenta de cuando hay un coágulo de crema en las botellas de color marrón, esto es un signo seguro de la leche orgánica. Para nosotros como conocedores, este es un manjar que se derrite en la lengua.

Nuestra leche simplemente sabe mejor. Durante el invierno, las vacas comen heno producido orgánicamente, que se caracteriza por una variedad de tipos de césped y hierbas (medicinales). Así que disfruten del sabor extra, disfruten del impresionante sabor fresco y cremoso de hierbas del prado y pasto en la leche orgánica Alpine.

Calidad orgánica

La confianza en la calidad orgánica gracias controladas a Deméter y Naturland.

Casi 100 granjas de Demeter y más de 350 empresas asociadas a Naturland entregan 145.000 litros de leche a la lechería Berchtesgadener Land todos los días con seguridad de calidad orgánica , por lo que obtenemos " la mejor de las montañas ", de acuerdo con nuestro lema orgánico.

Demeter

Su garantía de estar en armonía con la naturaleza.

La marca Demeter , que se remonta a la pionera antroposófica y ecológico Rudolf Steiner, garantiza que todos los productos es el resultado de la agricultura biodinámica. Productos químicos y monocultivos hostiles? "¡No, gracias! " Esto es lo que dicen los agricultores de Demeter puesto que sólo trabajan en ciclos naturales. De esta manera, conservan la vitalidad de sus productos y mantienen el suelo sano y fértil, que en última instancia beneficia a usted como alguien que disfruta el sabor de la calidad orgánica controlada.

Naturland

Su garantía de estar en armonía con la vida.

Naturland es una comunidad de agricultores comprometidos con la agricultura ecológica en estricta conformidad con las directrices de Naturland . Usted puede estar seguro de que el foco principal de estos métodos de agricultura orgánica es en la protección del medio ambiente y la preservación de los recursos naturales. Como consumidor, usted tiene la garantía de que la alimentación de los animales es con piensos ecológicos y que mantienen a los animales de una manera adaptada a la especie es tanto una cuestión de rutina como no usar fertilizantes químicos y pesticidas o fertilizantes minerales industriales y tecnología de modificación genética. Esto le permite simplemente disfrutar de los productos orgánicos controlados.

