



Ref. 95950113

## Chocolate Negro 60% con Baobab **BIO**



100 g



### Información General del producto

**Descripción:** Chocolate negro 60% de cacao con trocitos de frutas de baobab. De Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

**Origen / organización CJ:** Conacado (República Dominicana), Norandino (Perú), Apovinces (Ecuador), IOFPCL (India).

**Ingredientes:** Pasta de cacao\*, azúcar de caña\*, manteca de cacao\*, frutas de baobab en polvo (5%), vaina de vainilla\*. Cacao mín: 60%.

\*Ingredientes de Comercio Justo: 95%.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica.

Certificado por FLO y por la UE.

**Alérgenos:** Puede contener trazas de leche, avellanas, almendras y cacahuetes.

**Intolerancias, sensibilidad:** Sin gluten. Vegano.

**Peso neto:** 100 gramos

**Unidades por caja:** 11

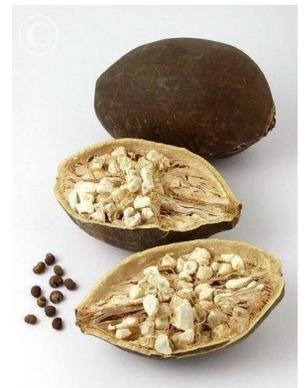
Fecha Actualización: 11 de mayo de 2018



## 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

El **fruto del baobab** es un antioxidante natural, rico en vitamina y fuente de calcio (3 veces más que la leche), potasio, fósforo, hierro (3 veces más que el huevo) y ácido alfa-linoleico.



INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	7610202281553			109	9	78	157
CAJA	7610202630184	11		1240	165	132	83
PALLET		4620	10	532 000	975	800	1200

**Vidal Útil Producto:** 12 meses

**Fecha Caducidad:** Parte trasera del envase

**Tipo de Envase:** Cartón de papel FSC

**Importador:** Stella Chocolat AG / IDEAS. Producto elaborado en Suiza.

**Condiciones de Conservación:** Conservar en lugar fresco (16°C - 18°C), seco, sin olores y protegido de la luz.

## Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2320 kJ / 559 kcal
PROTEINAS	6,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	40,0 g
De los cuáles azúcares	36,0 g
GRASAS	39,0 g
De las cuáles grasas saturadas	24,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	11,0 g
SAL	0,0 g

## Grupos productores

### CONACADO (República Dominicana)

#### La organización

La Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos, Inc. ,CONACADO, fundada en 1988, está conformada por 8 organizaciones regionales, que integran unas 152 asociaciones de pequeños productores con más de 8.500 afiliados. Son líderes en la producción y exportación de cacao ecológico fermentado (tipo Hispaniola) como materia prima .



Desde mediados del 2003, CONACADO es la primera organización en el mundo que cultiva cacao biodinámico (cosecha según los fenómenos cósmicos y lunares), certificado por Demeter Internacional.

#### La producción

Rompiendo con la tradición de su país de exportar solamente granos secados, someten a su cacao a un proceso profesional de fermentación y secado. Utilizan también el método tradicional para producir la calidad Sánchez, que es el simple secado de los granos de cacao después de la cosecha.

Cerca del 89% de sus exportaciones en cacao es del tipo Sánchez o cacao no fermentado, mientras que el 11% es del tipo Hispaniola, que es el cacao de mayor calidad y mayor aceptación en los mercados europeos.

La cooperativa produce entre 20% y 25 % de la producción dominicana de cacao. En 2006-2007, era el décimo productor al nivel mundial.

#### Impacto del Comercio Justo

Para conseguir su meta de mejorar tanto las condiciones de vida de sus miembros como la calidad del cacao producido, CONACADO ofrece distintos servicios a sus miembros y lleva a cabo varios proyectos sociales de desarrollo comunitario. En efecto, desarrolla programas de renovación y construcción de infraestructura (unidades de fermentación y secado) para mejorar la calidad del cacao, requisito importante del mercado internacional de hoy, y para que todos puedan procesar adecuadamente el cacao. Además, CONACADO y sus bloques afiliados brinda a los productores asistencia técnica, enseñándoles a mejorar sus plantaciones y la calidad de sus cosechas. La organización proporciona servicios de crédito tanto a los bloques, que pueden pagar a los productores con anticipación, como a los productores, para facilitar un incremento productivo de sus fincas.

Gracias a estos programas, cada vez menos cacaoteros abandonan sus fincas, se fortalece el desarrollo rural y comunitario y el cultivo ecológico incide en la preservación y conservación de los bosques aledaños.

También, CONACADO disfruta del éxito que conoce hoy el turismo responsable para organizar diferentes tipos de visitas de las plantaciones y de las fincas, lo que mejora su situación económica.

## APOVINCES (Ecuador)

Con la finalidad de comercializar asociativamente el cacao y mediante convenio con la Universidad de Guayaquil, se puso a funcionar desde el mes de junio del año 2006 el Centro de Acopio de Cacao, ubicado en la Planta de Semilla del Instituto Tecnológico Agropecuario de Vinces.

Poco a poco la institución fue adquiriendo cajones de fermentación, sacos, saquillos y herramientas de trabajo que no existían. En adelante el centro de acopio ha funcionado ininterrumpidamente durante las 182 semanas. El cacao se recibe en el centro de acopio en estado fresco es decir en baba. Poco a poco los socios han ido cooperando en el mejoramiento de la calidad, al punto que podemos afirmar que en la actualidad tenemos un nivel de pureza en almendras de cacao nacional del 95%, pero debemos seguir mejorando.

En cuanto al manejo postcosecha, es preciso anotar que el personal del centro de acopio ha ensayado distintos métodos de fermentación y secado, que son la base de la calidad para obtener el licor de cacao.



## COOP Norandino (Perú)

Es una cooperativa agrícola de servicios múltiples, creada el 26 de Noviembre del 2005 en la ciudad de Lamas (San Martín - Perú ).

Agrupar a tres organizaciones del norte peruano: CEPICAFE (Piura), la Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros CENFROCAFE y Sol y Café (Cajamarca). En esta iniciativa están involucrados alrededor de 7000 pequeños productores, que quieren mejorar la calidad de sus productos y servicios buscando satisfacer las crecientes demandas de competitividad en el mercado nacional e internacional.

El principal objetivo de COOP NORANDINO es fortalecer los aspectos empresariales de las tres organizaciones socias, y de esta forma contribuir a la mejora de las condiciones de vida de sus socios.

Vienen impulsando el desarrollo del mercado local, con la marca NORANDINO para sus productos como café tostado molido, panela granulada y mermeladas de frutas tropicales.

La Central Piurana de Cafetaleros – CEPICAFE, creada en 1995, es una unión eficaz y profesional de base de 90 organizaciones de base, representados por pequeños productores de Piura, Tumbes, Cajamarca y Amazonas.

Su objetivo es mejorar la calidad de vida de sus miembros, promover el desarrollo social sostenible a través de la práctica del comercio justo y la producción y comercialización de altitud ecológica. Como CEPICAFE, somos bien conocidos en la región por nuestra seriedad, honestidad, confiabilidad, y la tradición de Solidaridad, que es nuestro compromiso de producir productos de alta calidad para poder competir con otros.



© Nicolas Vuillaume

## IOFPCL (India)

The Indian Organic Farmers Producer Company Limited (IOFPCL) con sede en Aluva-Kerala, es la mayor empresa productora orgánica de la India propiedad de los agricultores.

Fue fundada en 2004 y constituida de conformidad con la Ley de Sociedades del país de 1956. La compañía sigue los principios de cooperación y de comercio justo, pagando las primas de Comercio Justo a los productores a través de sus esfuerzos de comercialización colectiva. La intervención de IOFPCL ha mejorado el precio del cacao de Rs.16/Kg a Rs.50/Kg.

Empezó trabajando con 2.500 productores en las regiones de Kerala, Karnataka y Tamil Nadu. Hoy son alrededor de 5.000 agricultores que participan en las actividades de IOFPCL y se espera que aumente a 10.000 agricultores en el ejercicio en curso.

Un Consejo de Administración regula la estructura organizativa, pero cada miembro tiene un voto en todas las decisiones.

Sus cultivos ecológicos principales son: la pimienta de Malabar negro, el jengibre, la cúrcuma, la vainilla, el café, el cacao, el aceite de coco y anacardos.

IOFPCL proporciona un mejor precio en finca gracias a la reducción de intermediarios en la cadena de valor. Es capaz de vincular a los agricultores de cacao de la India con el usuario final del haba de cacao, en este caso Chocolate Stella en Suiza. Chocolate Stella impartió capacitación a los agricultores en la India y asimismo, los agricultores líderes de Kerala fueron entrenados en Suiza también en los aspectos de mejora de calidad de Cacao y elaboración del chocolate.

