



Ref. 95950156

Pimienta 3 colores en Grano **BIO**

biojusto

45 g



Información General del producto

Descripción: Mix de tres tipos de pimienta en grano (rosa, blanca y negra) de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Origen / organización CJ: FTAKE - Fair Trade Alliance Kerala (Kerala - India), FANOHANA (Madagascar), SOFA (Sri Lanka).

Ingredientes: 100% pimienta negra, blanca y rosa
100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.
Certificado por la UE y FLO.

Alérgenos: Sin alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Sin lactosa. Sin azúcar. Vegano.

Peso neto: 45 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 10 de mayo de 2018

Propiedades y características del producto

La pimienta negra brinda a las comidas ese sabor picante y aromático, tan característico, pero también otorga ventajas a la salud, pues funciona como un **estimulante natural de las secreciones gástricas**. De este modo, **favorece los procesos digestivos en el estómago**. Pero esta no es el único aporte favorable para nuestro organismo. **Los beneficios de la pimienta negra son sorprendentes y lo mejor es que se siguen descubriendo más y más.**

La pimienta negra se consigue en varias presentaciones: en grano entero, en granos machacados y también en polvo. Lo que otorga su potencial a la pimienta es la piperina, y cuando esta ya ha sido molida, gran parte de dicho componente se ha perdido. Por lo tanto, **lo mejor siempre es adquirirla en forma de granos**, es decir, lo más natural posible. Además, al conseguirla entera nos aseguramos de que no contiene aditivos, los cuales suelen agregársele a la presentación del condimento en polvo.

Es obvio que la pimienta negra es una especia muy apreciada en la cocina, pero que también **tiene muchas propiedades más que favorables para nuestra salud, evitando enfermedades e incrementando las defensas de nuestro sistema inmunológico.**

- ✓ **La pimienta negra tiene antioxidantes** que colaboran en la lucha contra el cáncer, problemas de hígado y enfermedades cardiovasculares.
- ✓ **Ayuda a eliminar grasas** y por lo tanto a perder peso.
- ✓ Alivia los síntomas de los **resfriados y procesos respiratorios**.
- ✓ **La piel se beneficia** de la piperina que contiene la pimienta y que ayuda en la creación de pigmentos.
- ✓ La pimienta es un potente **elemento antibacteriano** que ayuda en la lucha de nuestro organismo contra infecciones de todo tipo.
- ✓ Previene de forma eficaz la **retención de líquidos** favoreciendo su eliminación a través del sudor y la orina.
- ✓ También es posible preparar un té (suave) en base a pimienta negra y consumirlo como un **remedio casero para la tos**. Otro remedio popular para la tos consiste en rociar de pimienta negra medio limón y chuparlo.
- ✓ Su aceite esencial se puede utilizar externamente para **aliviar el dolor de la artritis reumatoide**. Tiene un efecto de calentamiento y tiene una suave acción analgésica.



La **pimienta blanca** tiene un sabor más suave y más delicado que el de la pimienta negra.

La pimienta blanca es más cara que la pimienta negra, ya que contiene más piperina, un aceite volátil que le da su característico sabor de pimienta. La pimienta blanca estimula las papilas gustativas, de tal forma que éstas envían una alerta al estómago para que aumente la secreción de ácido clorhídrico, lo que mejora la digestión.

La **pimienta roja o rosa** (pink peppercorn en inglés) es la baya seca del Schinus molle, un arbusto o matorral originario de Perú, si bien Brasil concentra casi toda la producción.

Su sabor picante (bastante suave) se acerca más al de los chiles y guindillas que las pimientas negra o blanca, por ser su sabor mucho más fresco y afrutado. Es habitual mezclarla con las anteriores en los molinillos y preparaciones por su atractivo color, así como por aportar otros aromas y matices.



- ✓ La pimienta es una excelente fuente de manganeso y una muy buena fuente de hierro.
- ✓ La pimienta blanca ha sido reconocida como carminativo, (una sustancia que ayuda a prevenir la formación de gas intestinal), una propiedad probablemente debida a su efecto beneficioso de la estimulación de la producción de ácido clorhídrico. Además, la pimienta blanca contiene diaforético que promueve la sudoración y es diurética.
- ✓ Como tiene una alta cantidad de calcio, la pimienta blanca un alimento bueno para los huesos y es muy recomendable su consumo durante el embarazo puesto que en estas etapas nuestro organismo lo consume en mayor medida.
- ✓ Su alto contenido en hierro hace que la pimienta blanca ayude a evitar la anemia ferropénica o anemia por falta de hierro. Debido a la cantidad de hierro que aporta este condimento, hace que este sea un alimento recomendado para personas que practican deportes intensos ya que estas personas tienen un gran desgaste de este mineral.

Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto: 24 meses

Fecha Caducidad: Parte lateral del tarro

Tipo de Envase: Tarro cilíndrico de cristal 100% reciclable

Importador: Ethiquable / IDEAS

Condiciones de Conservación: Conservar a temperatura ambiente.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091727060			224	140	45	45
CAJA	13760091727067	6		1416	155	148	148
PALLET	83760091720937	2256	8	554232	1390	800	1200

Grupos productores

Fair Trade Alliance Kerala (FTAK) - KERALA

Fundación: 1997

Localización: Kerala

Beneficiarios: 3.000 productores

Productos: Especias (pimienta negra, verde, blanca), té, cacao, café, anacardos...



La diversificación de la producción agrícola ha sido una de sus puntas de lanza. Las parcelas de los productores miembros de FTAK son de 1 a 5 hectáreas y se encuentran en las faldas de la cadena de los Ghats occidentales, hogar de todas las especias que Kerala siempre ha ofrecido al mundo, junto con el café, el cacao, el caucho, los anacardos y el té. Son 3000 los productores que conforman FTAK y que dependen exclusivamente de las especias para su supervivencia. Se encuentran situados en lo alto de los distritos de Wynad, Idukki y Kottayam.

Producción

La costa de Malabar es la cuna de la producción de pimienta negra (*Piper nigrum*) y sigue a la vanguardia de los pimientos más populares del mundo. Da sus frutos a partir del cuarto año, y no es económicamente viable hasta siete u ocho años. Cada planta tiene entre 20 y 30 grupos en los que crecen las bayas redondas y con una cáscara delgada llamada pericarpio. Su color varía dependiendo de la madurez de la fruta. Será verde al principio, luego rojo cuando está maduro. La pimienta negra, blanca y verde, todas vienen de la misma planta, la diferencia se debe al grado de madurez en la cosecha. Más tarde se someten a tratamiento. La pimienta negra se obtiene de las bayas inmaduras. Las arrugas de la concha se secan y se convierte en negra. Esto es lo que hace que la corteza le de a la pimienta negra su picante tan especial. El verde se congela o sumerge en salmuera en un estado inmaduro para preservar su color verde. La pimienta blanca, por contra, se obtiene mediante la eliminación del pericarpio de la baya madura con una ligera fermentación y el tratamiento con agua o vapor de agua, dejando sólo la semilla.

Impacto del comercio justo

FTAK garantiza una renta mínima a los productores y prepara a los productores frente a posibles desastres que podrían destruir algunos cultivos (por la dificultad intrínseca del mismo).

La agricultura ecológica y el comercio justo ayudan a mantener una fuerte identidad rural amenazada. FTAK también forma y capacita a los agricultores con el objetivo de que puedan ofrecer una gama completa de productos de calidad y según los exigentes estándares del mercado europeo.

El comercio justo permite a los agricultores mantener la tierra de sus antepasados y mejora el bienestar de sus familias a través de la diversificación de cultivos que asegure un equilibrio ecológico.



Fanohana (Madagascar)

Fundación: 2009

Localización: Noreste de Madagascar

Estructura: Asociación de productores

Productores: 364 productores



Espicias, lichi y piña son los productos más importantes de la cosecha de Madagascar, cultivados sobre todo en las áreas de costa. En el pasado, la exportación de estos productos estaba controlada por un monopolio indio y chino que solía fijar/imponer sus condiciones. En 2009, la organización francesa AVSF (Agrónomos y veterinarios sin fronteras) ayudó a fundar una cooperativa de pequeños productores que les ofreció más independencia y trabajo en condiciones de Comercio Justo. La gente trabajó fuerte para establecer sus propias capacidades técnicas y de comercialización y en la actualidad Fanohana es la única unión que produce y exporta a Europa.

Con la cooperación de Ethiquable, las familias unidas en la organización pueden exportar frutas, zumos y postres de frutas. Esto les da la oportunidad de reinvertir el dinero en la producción y hacerla cada vez más eficiente..

La **base social** de la cooperativa FANOHANA sigue ampliándose: 152 familias en 2011, 361 familias en 2013 y 760 familias en 2016.

Es **imposible** para los pequeños agricultores obtener un préstamo de un banco local, incluso hipotecando su tierra. Pero para poder mantener a la familia el productor no tiene otra opción que vender su producción al primero que aparezca es decir, a los intermediarios locales sea cual sea el precio.



Elegimos Madagascar ya que es un país donde la pobreza y la inseguridad alimentaria alcanzan proporciones dramáticas, pero también porque los agricultores de este país son productores de muchos productos tropicales de gran valor que terminan en nuestra mesa: cacao, café, pimienta, vainilla, canela, jengibre, caña de azúcar, frutas etc.

Lo que queremos conseguir es que las organizaciones de productores independientes tengan su propia capacidad de actuar y transformar la sociedad.

Esto es importante en un país donde los agricultores rara vez se organizan para defender sus intereses en los sectores dominados en gran medida por los exportadores.

El propósito del Comercio Justo es no sólo compensar mejor a los pequeños productores por su trabajo, si no sobre todo fortalecer la capacidad de las organizaciones para que puedan ser independientes, ganar poder dentro de los sectores y negociar con su estado.

Este es nuestro proyecto en Madagascar.



S.O.F.A (Sri Lanka)



La organización

SOFA , es una cooperativa independiente de 600 pequeños productores de té, donde el comercio justo les garantiza precios estables y remunerativos.

A partir de 1870, los británicos plantaron en Ceilán (antes de 1972, Sri Lanka era llamada Ceilán por el Imperio Británico, nombre que se mantiene en uso en el mundo del té) . El Té de la variedad de *Camellia Sinensis* tiene sus orígenes en China . En ese momento una enfermedad destruyó las grandes plantaciones de café, abriendo la puerta para el té , desde entonces Sri Lanka es actualmente el principal exportador del mundo.

El modelo de explotación de grandes plantaciones de la mano de obra Tamil del sur de la India dominó la zona y la economía de Sri Lanka hasta mucho después de la independencia en 1948. En 1972, la reforma agraria limitó la superficie de las parcelas, redistribuyéndola en pequeñas parcelas de menos de una hectárea, dejando a las familias de los agricultores y aldeanos sin tierra.

Hoy en día, el 65% de la producción de té en Sri Lanka lo realizan los pequeños productores .

Historia y organización de la cooperativa

En 1993, el Dr. Sarath Ranaweera, creó una organización para la recuperación de los tesoros de la biodiversidad. Se propuso el desarrollo de un troquel justo y ecológico. Se las arregla para convencer a los pequeños agricultores que habían formado asociaciones antes de comenzar el período de conversión, luego estos adoptaron gradualmente itinerarios de cultivos adaptados a la agricultura ecológica.

Un cultivo de jardín

Situado en el corazón de las montañas de Kandy en Sri Lanka, los jardines de Kandy Cha se benefician de la frescura de un clima tropical templado por la altitud. La sucesión de una estación seca y monzón crean condiciones excepcionales que dan un té verde con gran finura, de la misma planta que el té negro (*Camellia sinensis*), rica en antioxidantes y polifenoles, además de ser activa quemadora de grasa.

La cosecha es un trabajo muy laborioso ya que sólo se escogen las hojas jóvenes para garantizar la suavidad de aroma y aspecto homogéneo de las hojas después del secado.



Impacto del comercio: efectos económicos

La implementación de canales de comercialización ecológicos y relacionadas con el comercio justo, así como la mejora de la calidad de la producción, han aumentado las ganancias de té.

A nivel del productor

Los productores dan la bienvenida a los técnicos en sus parcelas para adquirir la formación sobre la fertilización del suelo, recojo y poda . SOFA también está involucrado en la compra de herramientas agrícolas y el desarrollo de las actividades agrícolas complementarias.

En las mujeres

Como parte del programa de apoyo a las mujeres, SOFA apoya un proyecto de envases reciclados en el mercado local. También ofrece préstamos para las mujeres que deseen invertir en máquinas de coser.

A nivel de la comunidad

SOFA ha financiado la creación de centros de salud y la instalación de agua potable. También es compatible con el programa de educación mediante la organización de las donaciones de libros y fondos para útiles escolares.

Impacto del comercio justo: los efectos ambientales

La agricultura orgánica a un respeto por los recursos naturales

Como parte de su programa de agricultura orgánica, un equipo técnico realiza un seguimiento mensual. Las sesiones de entrenamiento se organizan regularmente todas las culturas cumple con las especificaciones de las cargas biológicas, controlando los métodos de fertilización naturales: el estiércol y compost. Cada año, la composición del suelo también se verifica.

Además, los productores y los técnicos trabajan en el control del agua para captar el agua y mantener la humedad en las parcelas y el drenaje.

