



Ref. 91423043

Café Honduras Molido 100% Arábica

250 g



Información General del producto

Descripción: Café molido 100% Arábica mono-origen Honduras De Comercio Justo. Tueste Natural. 250 gr.

Origen / organización CJ: CARUCHIL (Honduras).

Ingredientes: Café tostado 100% variedad Arábica.

100% Ingredientes de Comercio Justo.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten, sin lactosa, sin azúcar. Vegano. Contiene Cafeína.

Peso neto: 250 gramos.

Unidades por caja: 8

Fecha Actualización: 15 de mayo de 2018

Propiedades y características del producto

Diversos estudios acreditados por universidades y organizaciones internacionales apuntan que el consumo moderado de esta infusión es **recomendable para la salud**. El café es un producto natural que puede ayudar a mantener la concentración y la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental.

Tanto el café tostado como el café soluble tomados solos prácticamente no aportan calorías. Una taza de café solo (sin azúcar y sin leche) contiene únicamente entre 2 y 5 kcal. Además, el café contiene determinados micronutrientes como la niacina, vitamina necesaria para un gran número de funciones metabólicas, y el potasio.

Estudios recientes han demostrado que el café es una importante fuente de antioxidantes, alimenticios que ejercen efectos beneficiosos para el organismo. Los antioxidantes pueden ser de gran ayuda a la hora de mejorar su calidad de vida, ya que ayudan a retrasar el envejecimiento de las células y protegen de las mutaciones celulares.

La composición exacta y las características organolépticas de una taza de café dependen de varios factores tales como la variedad de café, el proceso de tueste, el grado de molienda, el método de preparación, el tipo de agua utilizada y la cantidad de café utilizado.

Los granos de café suelen ser tostados en el país donde se consumirá el café, ya que del tueste dependerá el aroma, preferencia que cambia de un país a otro.

Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto: 36 meses

Fecha Caducidad: Ver la parte superior del envase.

Tipo de Envase: Cartón e interior envase válvula

Importador: IDEAS

Condiciones de Conservación: Una vez abierto guardar en recipiente hermético y preferentemente en lugar refrigerado.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007105448			300	180	85	55
CAJA	18436007105445	8		2300	210	190	240
PALLET	28436007105442	912	6	285 000	1400	785	1170

Grupos productores

CARUCHIL (Honduras)

La cooperativa **CARUCHIL** (Cooperativa Agropecuaria Regional Unión Chinacla Limitada) inicio su lucha organizativa en 1985, logrando constituirse legalmente en 1991. En la actualidad CARUCHIL es una empresa con responsabilidad social y ambiental, integrada por 420 hombre y 145 mujeres de la etnia Lenca, pequeños y medianos productores de café.

Con el lema “Construyendo Dignidad para el Pueblo Lenca” CARUCHIL impulsa un proceso de mejora continua en la calidad de vida de pequeñas familias productoras de café, combinando el trabajo organizado, la educación y el compromiso con la excelencia.

Su principal fin es impulsar procesos de producción sostenible y sustentable para mejorar el acceso a mercados de los pequeños y medianos productores y productoras de café, que contribuya a mejorar sus ingresos y el bienestar de sus familias.

Valores: Respeto, Libertad Asociativa, Participación, Perseverancia, Solidaridad, Responsabilidad y Equidad.

Las fincas están ubicadas en la Sierra de Montecillos en el departamento de la Paz, Honduras. Con una altura desde 1250 hasta 1,700 msnm y una diversidad ecológica que favorece la producción de un buen café, con perfil de taza único; esta zona ha sido reconocida a nivel internacional con el nombre de Café Márcala, razón por la cual posee la primera y única Denominación de Origen para el Café a nivel de Centroamérica y la segunda a nivel mundial.



Alto al trabajo infantil

En CARUCHIL se está convencido que la educación es el pilar fundamental para el desarrollo de la sociedad de pequeños y pequeñas productoras, no obstante, esto no es posible si no se da al niño o niña las oportunidades educativas que le permitan crecer y desarrollarse.



Bajo este enfoque no es suficiente con erradicar el maltrato y el trabajo infantil, sino que también se hace necesario desarrollar acciones que contribuyan a que niños y niñas, adolescentes y jóvenes tengan la oportunidad de educarse y que la nueva generación de productores de café CARUCHIL sea una generación con mayor índice de desarrollo humano y mejores niveles de vida.

Para lograrlo CARUCHIL ha formalizado un acuerdo con la Secretaría de Educación de Honduras (SE), el Instituto Hondureño de Educación por Radio (IHER) y Flo-Centroamerica (FLO C.A), para que más de 100 niños y niñas, adolescentes y jóvenes, puedan continuar sus estudios de educación básica y educación media, abriéndole las posibilidades de alcanzar un nivel académico cada vez mejor.

En complemento del programa educativo, CARUCHIL ofrece 5 becas para que jóvenes, hijos e hijas de productores de CAFÉ CARUCHIL continúen sus estudios de nivel universitario, este proceso se está desarrollando mediante convenio de cooperación con FLO C.A y la Universidad Centroamericana (UCA).

Proyecto genero y desarrollo

CAFÉ CARUCHIL promueve la equidad de género y la autonomía de la mujer como eje transversal de su accionar y labor institucional, para ello, CAFÉ CARUCHIL desarrollo el proyecto genero y desarrollo el cual tiene como objetivo mejorar los ingresos y oportunidades de desarrollo de la pequeña y mediana productora de café, principalmente con mujeres jefes de hogar y/o madres solteras.

Entre las actividades desarrolladas por el proyecto están: la captación continúa en diversos temas que contribuyan a mejorar su potencial humano, las capacidades para el trabajo productivo y la capacidad en la toma de decisiones; capital semilla para que implementen pequeños proyectos de diversificación productiva y pequeños negocios que les permitan aumentar sus ingresos.

Como parte de este programa también CAFÉ CARUCHIL ofrece a sus clientes nacionales e internacionales CAFÉ FEMENINO CARUCHIL SHG certificado FAIRTRADE ORGANICO y bajo los estándares de calidad certificados por la Denominación de origen café Marcala, esto con el fin de lograr un mayor impacto en el bienestar de las mujeres productoras de café afiliadas a CAFÉ CARUCHIL.

Rehabilitación con base comunitaria

Con este proyecto CAFÉ CARUCHIL busca contribuir a que niños, adolescentes y jóvenes, con capacidades especiales (discapacidad) puedan insertarse en la sociedad con mayor capacidad asociativa y productiva.

EL proyecto cuenta con un apoyo económico para que la oficina de rehabilitación con base en la comunidad (RBC), pueda brindar sus servicios de estimulación temprano, terapias y consejería para niños con capacidades especiales y sus padres.

Diversificación productiva

CAFÉ CARUCHIL coordina esfuerzos para disminuir los índices de desnutrición en familias productoras de café en situaciones vulnerables, para lo cual desde el 14 de febrero del 2011 se ejecuta el proyecto “Diversificación Productiva para Pequeños Productores de Café en Honduras”

Con esta iniciativa se han logrado beneficiar 103 familias de pequeños productores con mini proyectos de aves, peces, ganado, cerdos, abejas, proyectos productivos, (piña, yuca, frutales de altura) huertos familiares, eco-hornos y eco-hornillas. La metodología implementada por el proyecto, denominada “Pase de Cadena” permitirá que se beneficien un total de 318 familias para el año 2013.

Desarrollo ambiental

Consciente del cambio climático, CARUCHIL está fuertemente comprometido en realizar acciones que contribuyan a mitigar los efectos negativos provocados por este fenómeno.

Los pequeños y medianos productores socios de CAFÉ CARUCHIL han emprendido esfuerzos para conservar y proteger los recursos naturales, suelo, agua y bosque. Estos procesos han permitido que sea certificado por FAIR TRADE, o a nivel ecológico por BIOLATINA.

De igual manera, CAFÉ CARUCHIL coordina actividades de protección y conservación ambiental con autoridades locales entre ellas escuelas, colegios y Unidades municipales de protección ambiental.

Los sub-productos derivados del café (pulpa y agua miel) se utilizan como materia prima para producir abono orgánico, el cuál es utilizado por los productores en las fincas de café, lo que contribuye a mejorar la fertilidad del suelo.

Calidad

Café CARUCHIL es cultivado en alrededores de las frescas montañas de la sierra de Montecillos, que cruza los departamentos de La Paz, Intibucá y Comayagua, Honduras.

Las fincas están ubicadas en zonas con alturas desde los 1,250 hasta 1,700 msnm, sumando a esta cualidad la diversidad ecológica y la cultura de recolección de nuestro pueblo lenca, hacen de nuestro café un producto único, con cualidades organolépticas entre las que sobresalen una acidez viva, intensa con cuerpo cremoso, suave, limpio, con un post gusto, dulce, sostenido y progresivo; características críticas, a naranja dulce, piña, manzana, guanábana, durazno, chocolate, caramelo y melocotón con fragancia floral y a miel.

