



Ref. 95950164

Muesli choco arroz quinoa BIO

biojusto 375 g



Información General del producto

Descripción: Muesli con virutas de chocolate negro y quínoa. Ideal para un desayuno nutritivo y lleno de energía. De Comercio Justo y Agricultura ecológica.

Origen / organización CJ: FECCANO (Haití), CECAOT (Bolivia), COPROBICH (Ecuador), OJRPG (Tailandia), Manduvira (Paraguay), Urocal (Ecuador).

Ingredientes: Arroz*, avena, azúcar de caña*, virutas de chocolate* 14% (pasta de cacao*, azúcar de caña*, manteca de cacao*), quínoa* 10,5%, aceite de girasol (girasol, antioxidante: extracto de romero), coco, harina de trigo, sirope de trigo, cacao en polvo*.

*Ingredientes comercio justo 63%. Ingredientes ecológicos 100%. Certificado por FLO y ECOCERT

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

Intolerancias, sensibilidad: Sin aceite de palma. Vegano.

Peso neto: 375 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 11 de junio de 2018

Propiedades y características del producto

La quinua es un cereal procedente del altiplano boliviano. Allí se cultiva la quinua desde hace 5.000 años aproximadamente. Los Incas le llamaba "el cereal milagroso" o "el fruto dorado de los Andes". Hoy se cultiva en toda la zona andina y es parte importante de la dieta de los pobladores de la región.

La quinua es conocida como uno de los alimentos de origen vegetal **más nutritivos y completos**, su contenido en **proteínas** es comparable con el de muchos alimentos de origen animal como carne, leche, huevos o pescado. El grano de quinua también contiene apreciables cantidades de **minerales** como calcio, fósforo, hierro, además de vitaminas.

La Quinua es el **único alimento vegetal que provee de todos los aminoácidos esenciales** para la vida del ser humano : están presentes dieciséis aminoácidos, entre los cuales figuran los ocho aminoácidos esenciales.

El bajo contenido de gluten en la harina de quinua hace posible la preparación de alimentos dietéticos por lo que es un alimento ideal para personas con problemas de sobrepeso o para enfermos convalecientes.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1909 KJ/ 454 kcal
PROTEINAS	8,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	67,9 g
De los cuáles azúcares	21,9 g
GRASAS	15,5 g
De las cuáles grasas saturadas	5,9 g
FIBRA ALIMENTARIA	4,8 g
SAL	0,03 g

Vidal Útil Producto: 16 meses

Fecha Caducidad: Parte superior trasera

Tipo de Envase : Bolsa plástico en cartón de impresión y tintas vegetales basado en fibra reciclada (80%)

Importador: Producto elaborado en la Unión Europea. Distribuidor IDEAS

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091724472			410	205	120	60
CAJA	13760091724479	12		5.350	216	375	250
PALLET	83760091724478	756	7	337.050	1.850	800	1.200

Grupos productores

CECAOT, la Central de Cooperativas Agropecuarias Operación Tierra (Bolivia)



Las condiciones climáticas del altiplano boliviano son muy duras. Con más de 200 días al año de heladas o bajo cero y muy alta aridez, se dificultan las labores de la agricultura que sólo llegan a darse gracias a las técnicas milenarias que aún preservan sus pobladores. En la cultura aymara, la gestión del territorio es una actividad tradicionalmente controlada por las comunidades campesinas. Las laderas de las montañas que son resistentes a los cambios de temperatura se destinan a los cultivos de alimentos, principalmente de quinua, patatas y otros cultivos andinos.

La organización de productores de quinua CECAOT, está formada por 300 productores reunidos en 14 cooperativas base al sur del Salar de Uyuni y el Salar de Coipasa en Potosí ubicados a 3500 y 4200 m.s.n.m siendo el único sitio en producir este tipo de quinua en todo el mundo. La quinua "real" de Bolivia, de grano blanco y grande, es más conocido por los consumidores europeos, ya que se exporta y se comercializa en las redes de alimentos ecológicos durante más de quince años.

CECAOT afronta los riesgos de la degradación en la fertilidad del suelo y lucha por mantener un equilibrio ecológico, por lo mismo los productores han optado por la certificación ecológica e implementaron un plan de manejo del suelo. Para esto crían el ganado, organizan la rotación de cultivos y el barbecho, pero sobre todo aplican el estiércol a los suelos para preservar la fertilidad.

Y su participación en el comercio justo les hace beneficiarios de un incentivo por el pago de un precio más alto a cambio de su cultivo sostenible exportado lo que ha ayudado a que la cooperativa CECAOT trabaje bajo estándares más igualitarios para el acceso a la tierra dándose de esta manera una nueva gestión de sus recursos naturales y la adopción de nuevas normas para protegerlo y se trabaje en un cultivo sostenible que beneficie a todos.



Feccano (HAITÍ)

En el Norte de Haití, las cooperativas de cacao se formaron en los años 80, después de la caída de la dictadura, con el fin de mejorar la comercialización del cacao. Sin embargo, la exportación de cacao fue originariamente monopolizada por una empresa en la región, por lo que las cooperativas se veían obligadas a vender a un precio muy bajo al exportador.

Desde 2005, la ONG local SEFADES decidió apoyar a seis cooperativas de la región, lo que llevó a la creación de una federación regional, la FECCANO (Federación de Cooperativas de cacao del Norte). La federación agrupa a 1.800 miembros y abarca cinco municipios del departamento: Grande Rivière du Nord, Milot, Acul Norte Borgne y Margot Port. En 2009, la asociación francesa Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras (AVSF) puso en marcha un proyecto de apoyo a la FECCANO. Ethiquable hizo su primera importación ese mismo año y lanzó esta tableta original de Haití cacao puro 72%.

Producción:

FECCANO pone todos sus esfuerzos en el proceso de fermentación del cacao, con una técnica que no se utilizó hasta entonces. Cuenta con seis plantas de procesamiento con tanques de fermentación y secador. Una compañía técnica peruana pasó un mes capacitando en el terreno a los agricultores para la práctica de la fermentación. Al siguiente año, Ethiquable apoyó a FECCANO con la implementación de un sistema de control interno para obtener la certificación ecológica, y mejorar así la ventaja de la no utilización de productos químicos en la zona.

En 2009 FECCANO exportó 25 toneladas de cacao fermentado. Este tipo de calidad ofrece precios más altos que el precio de mercado, ya que los exportadores tradicionales cuentan con descuentos del 25% para los cacaos tradicionales no fermentados. La actividad de FECCANO consigue precios más altos a los productores, hasta un 30% más que el mercado tradicional, además de capacitar en las inversiones para la mejora de la calidad.

El objetivo principal del proyecto es el fortalecimiento institucional de las organizaciones de base, un apoyo constante para capacitar a los agricultores y asegurar la implementación de mecanismos de gestión democráticos.

