



Ref. 91423025

Néctar de Mango **BIO**

biójusto

1 litro



Información General del producto

Descripción: Nectar de Mango ecológico elaborado a partir de Puree de Mango

Origen / organización CJ: Perú / Apromalpi (mango)

Ingredientes: Puré de Mango*, ágave* y ácido L-ascórbico (vitamina C)

*Ingredientes de Agricultura Ecológica.

Contenido de fruta mínimo: 30%

Producto certificado por Comité de Agricultura Ecológica de Murcia.

Alérgenos: Sin alérgenos.

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

Contenido: 1 litro

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 10 de abril de 2018

Propiedades y características del producto

El árbol del **mango** llega a Brasil en el siglo XVIII. Fue llevado por los portugueses quienes lo conocen con el nombre de manga, ya que en su lengua Tamil se dice mangay. Luego es difundido a diversas regiones del mundo. Es una fruta tropical obtenida del árbol del mismo nombre. Existe gran número de variedades de mango que se diferencian entre sí por la zona donde se cultivan, el color de la piel y la pulpa, el sabor y el aroma del fruto, y el tamaño, entre otras características.

El mango es bajo en calorías, aporta al organismo antioxidantes, vitamina C y vitamina B5. Apropriada para el metabolismo de los hidratos de carbono y problemas en la epidermis. Es de muy fácil digestión aunque puede tener efectos laxantes cuando se consume en exceso. Gracias a su riqueza en nutrientes, la naranja tiene un gran efecto remineralizante para todos gracias a su riqueza en vitamina C. Ayuda a combatir el estreñimiento gracias a su fibra y su contenido en Magnesio. Además favorece la eliminación de las bacterias intestinales tóxicas favoreciendo la recuperación de la flora intestinal positiva.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	250 kJ / 59 kcal
PROTEINAS	0,21 g
HIDRATOS DE CARBONO	14,32 g
De los cuáles azúcares	12,95 g
GRASAS	0,0g
De las cuáles grasas saturadas	0,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	0,38 g
SAL	0,00 g

Vidal Útil Producto: 36 meses

Fecha Caducidad: Ver tapa

Tipo de Envase: Botella de cristal con tapa metálica

Importador: IDEAS. Transformado y envasado en la región de Murcia por Panarrofoods.

Condiciones de Conservación: Conservar en un lugar fresco y seco.

El néctar se obtiene a partir del zumo de fruta a la cual se le añade agua y cierta cantidad de azúcar ó fructosa, además de algunas sustancias aromáticas. Los porcentajes de fruta que se utilizan en los Néctares son del 45-50%. De media, si bien dependiendo del tipo de fruta esta cantidad puede variar.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007101198			1500	255	90	90
CAJA	18436007101195	12		18 300	265	275	380
PALLET	28436007101192	540	5	847 000	1470	800	1200

Grupos productores

APROMALPI (Perú)

Fundación: 10 de Octubre de 1996

Certificación FLO: 2003

Localización: Distrito de Chulucanas

Estructura: Asociación de productores

Productores: 170 productores y más de 400 miembros

Productos: Mangos (fruto, puré y mermelada)



La organización

APROMALPI (Asociación de Productores de Mangos de Alto Piura) fue fundada en 1996 por un grupo de 40 productores. Su objetivo era de hacer frente a los problemas económicos provocados por los bajos precios impuestos por los intermediarios. Rápidamente, deben enfrentarse a varias dificultades, pero gracias a el apoyo de ONGS, obtiene la certificación FLO en 2003, lo que les abre nuevas oportunidades. Ahora las negociaciones agroindustriales se realizan en armonía con la sociedad y el medioambiente. APROMALPI preconiza la calidad, el desarrollo personal y la creación de valor. Así, la asociación protege el medioambiente, mejora el salario de los hombres y promueve el trabajo de las mujeres con el desarrollo de talleres textil.

La producción

Actualmente APROMALPI cultiva 146 hectáreas de Mango Kent y 250 hectáreas de Mango Edward. El rendimiento por hectárea pasó de 8,5 t a 10 t gracias a una densificación del número de árboles y una mejor gestión técnica. La asociación tiene una estrategia de crecimiento: aumentar un 30% su producción en 2 años, diversificarse con la producción de lima, papaya, maracuyá, uva, cacao ... Todo eso empuja APROMALPI a buscar nuevos mercados. Actualmente, Holanda y Francia son los principales destinos de su exportación.

Impacto del Comercio Justo

APROMALPI tiene un impacto sobre la vida de las familias de productores, pues mejora las condiciones de trabajo y el nivel de vida. Luego, la asistencia técnica permite a los productores tener mejores infraestructuras. Además, gracias a los préstamos con bajo tipo de interés, los productores pueden comprar herramientas y materiales, lo que mejora la calidad del producto así como la producción. APROMALPI tiene igualmente un proyecto de ayuda para los jóvenes que consiste en otorgar becas de estudios.