



Ref. 93901012

Ciki con Quinoa

100 g



Información General del producto

Descripción: Snack dulce elaborado a base de quinoa inflada recubierta de chocolate. De Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Conacado (República Dominicana), Coopeagri, Coopecañera (Costa Rica), ANAPQUI (Bolivia).

Ingredientes: Chocolate (89,9 %); Blanco* y con leche°, crispies de quinoa 10% (harina de quinoa 43%, azúcar de caña, harina de arroz, harina de maíz, cacao en polvo), agentes de revestimiento: goma laca y goma arábica.

***Chocolate blanco:** Azúcar de caña, Manteca de cacao, leche en polvo, lactosa y proteínas de la leche, lecitina de soja y aroma de vainilla.

°**Chocolate con leche:** Azúcar de caña, Manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, lactosa y proteínas de la leche, lecitina de soja y aroma de vainilla. Cacao mín. 32%.

Ingredientes de Comercio Justo: 68 %

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

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 15 de mayo de 2018

Propiedades y características del producto

Esta pasta orgánica es el resultado del encuentro de las mejores tradiciones culinarias Italianas y Andinas.

La quínoa, planta ya venerada por los Incas y cultivada de desde hace más de 5000 años en los terrenos pedregosos de los Andes, es el único alimento vegetal que provee de todos los aminoácidos esenciales para la vida del ser humano y en valores cercanos a los establecidos por la FAO, lo cual hace que la proteína de la quinua sea de excelente calidad.

De la misma familia que la espinaca, la quínoa crece a 4000 metros de altitud y produce espigas rojas púrpuras repletas de granos redondos que constituyen un alimento rico, con grandes propiedades nutricionales.

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	2278 kJ / 546 kcal
GRASAS	32,0 g
De las cuáles grasas saturadas	19,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	56,40 g
De los cuáles azúcares	49,40 g
FIBRAS ALIMENTARIAS	1,20 g
PROTEINAS	7,40 g
SAL	0,0 g

Vidal Útil Producto: 12 meses

Fecha Caducidad: Ver base del envase.

Tipo de Envase: Bolsa de polietileno transparente sellada.

Importador: CTM / IDEAS

Condiciones de Conservación: Se debe mantener en un lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225574464			120	150	63	38
CAJA	1111111111120	12		1340	150	150	235
PALLET		2808	9	337 000	1490	800	1200

Grupos productores

COOPECAÑERA/ Costa Rica

Fundación: 1972

Localización: San Ramón – Costa Rica

Estructura: Cooperativa Cañera

Productores: 620

Productos: Azúcar de caña (orgánico y convencional)



La organización

Cooperativa Cañera de San Ramón R.L. es la unión de tres cooperativas que se dedican a la producción e industrialización de caña de azúcar en Costa Rica. La cooperativa está conformada por más de 600 asociados desde 1972. Es la cooperativa de azúcar blanca más pequeña de Costa Rica.

La producción

Sus ventas están dedicadas principalmente al mercado nacional, sin embargo, desde 1997, año en que obtuvo la certificación de Comercio Justo (FLO), exporta a mercados que reconocen el sello y pagan precios más altos. En los últimos años ha desarrollado la producción ecológica.

Impacto del Comercio Justo

Las ventas en Comercio Justo le han permitido a la cooperativa fortalecer su patrimonio y pagar un precio más justo a los productores asociados.

Además, en los últimos años ha desarrollado la agricultura ecológica orgánica que también les permite obtener mejores precios por sus productos a nivel internacional.

Mediante esta unión, los granjeros se han hecho más fuertes frente a los importadores extranjeros y han conseguido cierta independencia en el proceso de comercialización, particularmente gracias a la compra de una refinería que les permite transformar el azúcar y así conseguir un valor añadido.

Gracias a las primas de Comercio Justo y a otras ayudas financieras, Coopecañera ha podido mejorar las condiciones ambientales de la planta y ha podido realizar investigaciones científicas sobre el comportamiento de las variedades de caña. Con estos estudios han analizado qué tipos de caña se adaptan más a las fincas de sus productores y cuáles son más rentables para aquellos. Esta información técnica garantiza un mayor rendimiento de producción en la obtención de azúcar por tonelada de caña”.

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.

Grupos productores

COOPEAGRI - Costa Rica

La organización

CoopeAgri nace en 1962 para ofrecer una alternativa a las condiciones de injusticia y abuso impuestas por las grandes compañías del sector azucarero. Fueron 391 pequeños y medianos caficultores de café del Valle de El General los que iniciaron este proceso de agrupación. En la actualidad con casi cinco décadas, es una empresa catalogada como modelo en el ámbito nacional y latinoamericano, gracias a su diversificación que abarca áreas como: agrícola, industrial o comercial, ya que cuenta con supermercados, almacenes, una estación de combustible y una ferretería. También, incluye un área de medio ambiente facilitando servicios forestales y una cooperativa financiera, Credecoop.

Actualmente cuenta con más de 10 mil asociados y se ha convertido en una empresa pionera, que ha impulsado el crecimiento económico en la extensa zona sur de Costa Rica.

Producción

Coopeagri RL se rige por un alto sentido humanista con enfoque en la excelencia de la calidad de sus productos.

Impacto del Comercio Justo

CoopeAgri brinda a sus asociados y al país múltiples beneficios en el ámbito social, ambiental y cultural.

El precio mínimo garantizado por el comercio justo, permite a los productores realizar inversiones vitales para su futuro, como la adquisición de tecnología moderna y la optimización de los procesos, que garantizan una excelente calidad, fundamental para cumplir con las exigencias de los mercados nacionales e internacionales.

Coopeagri desarrolla también programas a favor de la integración de las mujeres, generando una nueva conciencia social así como formando a líderes empresariales, gracias al programa Líderes del Futuro, creado en 2005.

Existen programas de información y educación dirigidos a la comunidad en general, y fondos solidarios que sirven para situaciones difíciles como enfermedades, accidentes, fallecimiento o para el acopio de alimentos y medicamentos.

La protección del medioambiente tiene una gran importancia para Coopeagri, que difunde una cultura de conservación y manejo responsable de los bosques y los recursos naturales a través de su Departamento de Operaciones Forestales. Por ejemplo, el abono utilizado es derivado de los desechos de la caña de azúcar.

Grupos productores

ANAPQUI (Asociación Nacional de Productores de Quinua) - Bolivia

Asociación que produce y comercializa la quinua real, a una altura de 3.600 a 3.900 m.s.n.m. entre los departamentos de Oruro y Potosí desde 1983.

Actualmente ANAPQUI está constituida por unas 124 comunidades y unas 1.500 familias afiliadas.

En el terreno de la comercialización, ANAPQUI ha logrado acceder a mercados nacionales y de exportación bajo estrictas normas de calidad, como las normas básicas de producción ecológica de la Federación Internacional de Movimientos para la Agricultura Ecológica (IFOAM).

En cuanto al manejo de los recursos naturales y la producción, ANAPQUI opera a través del Programa de Producción de Quinua Natural (PROQUINAT), que se organiza con un responsable y 10 promotores campesinos capacitados y seleccionados.



PROQUINAT funciona desde 1992, y tiene como principal objetivo el control, seguimiento, certificación interna y la promoción de la agricultura ecológica en el cultivo de la quinua. También se creó el proyecto PUKARA, de capacitación y educación con énfasis en la formación de líderes, llegando a beneficiar a más de 1800 familias.

Objetivos

Promover y ampliar la producción de quinua real en forma articulada con procesos de desarrollo económico regional con la participación de todos los productores, obteniendo la absoluta competitividad en el mercado nacional e internacional.