



Ref. 95950159

## Néctar de mango y maracuyá **BIO**

**biojusto** 1 litro



### Información General del producto

**Descripción:** Néctar de mango y maracuyá procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

**Origen / organización CJ:** Apromalpi (Perú), Kintana (Madagascar), Fonmsoeam (Ecuador) y Manduvira (Paraguay).

**Ingredientes:** Jugo y puré de frutas 50% (puré de mango\* 40%, jugo de maracuyá\* 8%, jugo de limón 2%), agua, azúcar de caña\*.

\*Ingredientes de Comercio Justo 98% del total, (excluyendo el agua). Con certificación Pequeños Productores.

Ingredientes de Agricultura Ecológica: 100%, certificado por UE.

**Alérgenos:** Sin alérgenos.

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

**Peso neto:** 1 litro

**Unidades por caja:** 10

Fecha Actualización: 11 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 milímetros / gramos
VALOR ENERGETICO	193 kJ / 46 kcal
PROTEINAS	0,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	11 g
De los cuáles azúcares	11 g
GRASAS	0,1 g
De las cuáles grasas saturadas	0 g
SAL	< 0,03 g

**Vidal Útil Producto:** 8 meses

**Fecha Caducidad:** Parte superior del envase

**Tipo de Envase:** Tetrabrik

**Importador:** Ethiquable / IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea.

**Condiciones de Conservación:** A conservar en un lugar fresco y seco. Hasta 5 días en refrigerador después de abrir el envase.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	Nº uds	Nº capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091727268			1085	220	75	75
CAJA	1360091727265	10		10 960	220	160	370
PALLET	83760091727264	750	5	822 000	1250	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 al 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 a 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.

## Grupos productores

### FONMSOEAM (Ecuador)

**Fundación:** 2000

**Localización:** Ecuador

**Estructura:** Federación de cooperativas

**Beneficiarios:** 400 familias

**Productos:** Cacao, lima y mango



La FONMSOEAM, Federación de Organizaciones Negras y Mestizas del Sur Occidente de Esmeraldas, Atacames y Muisne, es una federación de pequeños productores de cacao que agrupa a 350 familias de 26 comunidades en Ecuador.

Desarrolla un sistema de eco-producción en cacao y otros productos campesinos, con el fin de contribuir al desarrollo organizativo, económico y social de las comunidades de la reserva ecológica del Mache Chindul.

Sus principales objetivos son conectar a sus miembros con el mercado internacional donde puedan vender sus productos ecológicos con un precio más justo, ayudar a sus miembros a recibir y mantener sus certificaciones ecológicas e invertir la prima en proyectos sociales en las comunidades en cuanto a la salud, equidad de género, educación, sensibilización y protección del medioambiente.

Cada productor cultiva, entre 2 y 5 hectáreas de cacaotales asociados con árboles frutales como el naranjo, el limonero, el platanero, el mango y otras especies.

En tal sistema, no necesitan abonos químicos o productos de tratamiento. El mantenimiento de la fertilidad está relacionado con el ecosistema forestal.



## Grupos productores

### MANDUVIRA (Paraguay)

**Fundación :** 1975

**Localización :** Distrito de Arroyos y Esteros,  
Paraguay

**Estructura :** Cooperativa

**Productores :** 800 socios

**Productos :** Caña de azúcar , sésamo, frutas,  
hortalizas y otros alimentos para auto consumo.



Antes de producir y exportar azúcar ecológica bajo su propia marca, los socios de Manduvirá producían caña de azúcar ecológica y la entregaban a la industria.

Ejemplar fue la campaña del año 2003, cuando los 500 productores socios se fueron conjuntamente a la huelga contra el ingenio local que procesaba su caña de azúcar, como un intento exitoso para exigir mejores precios. A partir de este día, fue evidente que solamente unidos los socios y la Cooperativa podían ir adelante Según el Gerente General de la Cooperativa, Sr. Andrés González Aguilera, conocer lo que es Comercio Justo en 1995 y obtener su propia certificación de Comercio Justo en 1999 literalmente les abrió los ojos, ya que estos contactos los animaron a perseguir la posibilidad de alquilar una fábrica y así dar un paso grande hacia la independencia de la Cooperativa y el empoderamiento de los productores.

Desde las semillas de la caña de azúcar hasta el producto terminado, la producción agro-industrial de Cooperativa Manduvirá y sus socios es exclusivamente orgánica, cumpliendo estándares y regulaciones de certificaciones internacionales.

En este momento, la Cooperativa Manduvirá está en proceso de su próximo proyecto ambicioso: la construcción de su propia fábrica de azúcar orgánica a una distancia de solamente 4,5 km de su sede, que disminuirá los gastos de producción desproporcionados y cumplirá el sueño de todos sus socios – de no solamente cultivar la caña de azúcar, sino ser dueños de su propio azúcar orgánica en todo el proceso, que marcará un hito histórico en el país ya que será la primera organización de pequeños productores que sea dueño de su propia fábrica de azúcar que exporta sus productos de la mejor calidad a todo el mundo.

Actualmente, cuenta con 1,500 socios, de los cuales 800 son productores de caña de azúcar, sésamo, algodón orgánico, stevia, frutas, hortalizas y otros rubros de auto consumo. En total, la Cooperativa Manduvirá tiene más de 14 años de experiencia en producción agrícola orgánica y exporta azúcar certificada orgánica y de Comercio Justo a más de 17 países del mundo.

## Artículo del País : El triunfo de la revolución dulce

En Paraguay, una cooperativa de productores de caña de azúcar se rebeló contra la industria que mal pagaba sus cosechas. Cuatro décadas después de su creación ha abierto su propia fábrica.



*La fábrica de azúcar orgánico Manduvirá pertenece a los 1.751 socios de la cooperativa. / ULY MARTÍN*

Dulce y deseada, la fábrica de azúcar orgánico y de comercio justo empezó a funcionar el pasado junio con una plantilla de 172 empleados y 1.750 dueños, todos y cada uno de los socios de la [cooperativa Manduvirá](#). Dos décadas después de que un grupo de productores de caña empezara a soñar con tener su propia factoría, lo que entonces parecía una utopía, se ha tornado en realidad.

“La gente no creía en nuestro sueño, nos decían que estábamos locos porque esto no lo había hecho nadie antes en Paraguay. Y nos ha llevado mucho tiempo realizarlo, pero hay que ir paso a paso”, reconoce Andrés González, gerente de Manduvirá. La lógica de los mecanismos económicos y comerciales impedía a sus vecinos de Arroyo y Esteros (a 67 kilómetros de la capital), donde estaba la primera fábrica de azúcar orgánico del país, creer que era posible que los campesinos pudieran dar el salto de la tierra a tener su propia planta. Pero lo fue, aunque el camino, como recuerda el hoy responsable, supuso una lucha.

González fue uno de los 39 productores de caña que fundó la cooperativa en 1975 para negociar unidos el precio de sus cosechas, obtener pequeños créditos y ayudas. “Nos pagaban una miseria”, explica. Esos fueron sus únicos propósitos hasta que 20 años después, durante una feria sectorial, entraron en contacto con gente relacionada con el [comercio justo](#). Aquel encuentro despertó en ellos el deseo de fabricar su propio azúcar bajo criterios de responsabilidad social y medioambiental.

El primer paso fue iniciar un sistema de producción orgánico, con técnicas respetuosas con el entorno natural y el propio condimento, sin químicos. Cuatro años después, en 1999, los cooperativistas obtuvieron el [certificado de Comercio Justo de la Fairtrade Labelling Organizations \(FLO\)](#). Pero todavía vendían sus cosechas a la única empresa de azúcar orgánico de la zona.

En ese tira y afloja pasaron otros tantos años. Un día, seis campesinos, entre ellos el gerente de Manduvirá, empezaron una huelga que se convirtió en una rebelión colectiva contra la industria. “Al principio éramos media docena, luego 100 y después 500”, recuerda González. No iban a cortar su caña. Dos días antes de la fecha en que debían empezar la recogida, la compañía prometió pagar bien y una bicicleta a quien le vendiera. Recibió una negativa por respuesta. “Y la gente necesitaba la plata”, apostilla González, “pero gracias a la cooperativa que ya tenía un capital de 10.000 dólares, pudimos aguantar semanas”.

*Un monopolio siempre es una excusa para pagar un precio de hambre a los productores”, dice el gerente de Manduvirá.*

Solo diez del medio millar de agricultores cedieron a las presiones de la empresa y vendieron su producción. Pero no era suficiente para que esta cumpliera sus compromisos y, tras tres semanas de huelga, acabó negociando con los cooperativistas, recuerda el gerente. “Ahí empezó nuestra revolución dulce”, evoca quien fuera uno de los seis, mientras pasea por las instalaciones de su recién estrenada factoría.

Anastasio Rodríguez, de 79 años, recuerda bien aquel capítulo revolucionario de toda una vida dedicada a la caña. Es socio de Manduvirá desde los inicios. “Entré a formar parte solo dos años después de que se creara. Soy un pionero”, asegura orgulloso. Desde el jardín frontal de su casa, amueblado con una mesa y media docena de sillas de metal, se observa la fábrica, que dista unos 300 metros. “Hemos tenido muchas críticas. La gente decía que esto no era posible. Es fantástica. Una maravilla. Fenomenal. ¿La habéis visto por dentro? Es un sueño contra tanta injusticia... Una joya para las siguientes generaciones”, se desata en halagos mientras señala la construcción que se refleja en el brillo emocionado de sus ojos. “Somos los dueños. No hay empresarios, nos aseguramos de vender toda nuestra producción y los beneficios se reparten entre todos”, sigue la enumeración de las virtudes del proyecto.

Consiguieron sus objetivos sin recurrir a la violencia, subraya González, porque con ella se sabe “cómo empieza, pero no cómo acaba”. Y pacíficamente fueron, poco a poco, conquistando sus metas. Avistaron la bandera de cuadros que significaba el gran triunfo cuando en 2004 la cooperativa recibió el certificado de productor de azúcar orgánico. Con él, ya no necesitaban compañía externa con tal reconocimiento para fabricarlo. Unos meses después, en 2005, alquilaron una nave en la que poder procesar su materia prima y vender el condimento bajo su propia marca. Ese año ya exportaron 234 toneladas.

Pero no se pararon ahí. Manduvirá no paraba de crecer en cuanto a número de miembros, producción e ingresos. En solo un año desde que alquilaron una vieja planta multiplicaron por seis las toneladas de azúcar que salía de sus máquinas hasta las 1.409, según sus datos. Por eso, dice González, pensaron que era viable construir su propio ingenio de azúcar orgánica.

La primera viga se colocó en 2011 y ahí está ya construida, metálica y reluciente entre el frondoso bosque paraguayo a un lado y, al otro, las plantaciones de caña de los vecinos de Arroyo y Esteros. El pueblo tiene 22.000 habitantes repartidos en casas bajas, la mayoría de colores claros, blancos y cremas que contrastan con el fondo verde oscuro de la vegetación en el horizonte. Rompe la armonía de colores, el tinte chillón de las camisetas de equipos de fútbol colgadas en la fachada de unos pocos comercios.

Con la inauguración de la planta este pasado junio se convirtieron en los primeros productores de azúcar orgánico libre de intermediarios de Paraguay. Desde la tierra hasta la estantería del súper. En 2014 esperan triplicar su producción (18.000 toneladas) respecto a 2013 (6.300) y ya exportan a 23 países.

La cooperativa cumple religiosamente los mandamientos del comercio justo: democracia y participación, no discriminar por razón de género, raza o religión, rechazar el trabajo infantil, pagar un precio justo y respetar el medio ambiente.

Los 172 empleados del Ingenio de Azúcar Orgánica Manduvirá, como ellos dicen, son socios o familiares de estos que han recibido formación específica para el puesto para el que han sido seleccionados. Con lo que la agrupación se ha convertido en un agente de revitalización social y económica de la zona. “

Fuente: [http://elpais.com/elpais/2014/08/11/planeta\\_futuro/1407771514\\_489335.html](http://elpais.com/elpais/2014/08/11/planeta_futuro/1407771514_489335.html)