

Ref. 93901072

# Barrita “Querida” con Cacao, Quínoa y Arándanos

25 g



## Información General del producto

**Descripción:** Barrita dulce elaborada con cacao, quinoa y arándanos. Procedente de Comercio Justo.

**Origen / organización CJ:** Arándanos: APICOOP (Chile), quinoa: ANAPQUI (Bolivia) o/y CAMARI (Ecuador).

**Ingredientes:** *Chocolate con leche (28%):* azúcar de caña, leche en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, lactosa y proteínas de leche.

*Galleta (72%):* miel, preparado de arroz (arroz, azúcar de caña, malta y sal), arándanos secos, preparado de quinoa (harina de quinoa, harina de arroz, harina de maíz, azúcar, sal), chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche en polvo).

Ingredientes de Comercio Justo: 66 %.

**Alérgenos:** Contiene productos de leche. Puede contener trazas de frutos secos, sésamo y gluten.

**Peso neto:** 25 gramos

**Unidades por caja:** 24 unidades

Fecha Actualización: 15 de mayo de 2018

## Información Adicional del Producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1774 kJ / 422 kcal
GRASAS	14,0 g
De las cuáles grasas saturadas	8,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	67,4 g
De los cuáles azúcares	43,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,1 g
PROTEINAS	5,0 g
SAL	0,07 g

**Vidal Útil Producto:** 18 meses

**Fecha Caducidad:** Parte trasera del envase

**Tipo de Envase:** Envase individual de plástico

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

**Condiciones de conservación:** Se debe mantener en un lugar fresco (18-20°C), seco y limpio.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225112574			35	150	50	10
CAJA	1111111111167	24		700	65	155	230
PALLET		7920	5	282 000	1620	800	1200

## 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.

## APICOOP (Chile)

**Fundación:** 1997

**Localización:** Paillaco, provincia de Valdivia

**Estructura:** cooperativa campesina

**Productores:** 150

**Productos:** Miel, arándanos

Apicoop es una cooperativa campesina que se origina en la Fundación para el Desarrollo Social de Valdivia (Fundesval), creada en 1980 por el Obispado de Valdivia. En esta fundación se generaron una serie de proyectos, entre ellos, el proyecto apícola. El proyecto buscaba crear una fuente de trabajo complementaria a las actividades típicas de los pequeños agricultores, mejorar la calidad de vida y crear una organización social.

Este último objetivo de crear una organización campesina independiente se obtuvo en 1997, con la creación de Apicoop, la Cooperativa Campesina Apícola Valdivia, que empezó a comercializar sus productos al mercado nacional.

Hoy en día, agrupa a unos 150 pequeños productores de miel, en las cercanías de Paillaco, en la región de Valdivia, que se ha convertido en una de las zonas apícolas más importantes del país, siendo éste casi un elemento de identidad de la comunidad. De esta manera, quedó todo en manos de los productores, quienes no sólo son dueños de lo que la cooperativa realiza, sino que además gestionan la agroindustria campesina.

