



Ref. 93901013

## Ciki con Uvas Pasas

100 g



### Información General del producto

**Descripción:** Snack dulce elaborado a base de uvas pasas recubiertas de chocolate (blanco, con leche o puro). Procedente de Comercio Justo.

**Origen / organización CJ:** Conacado (República Dominicana), Copeagri y/o Copecañera (Costa Rica), Eksteenskuil Vine fruit Farmers (Sudafrica).

**Ingredientes:** Chocolate (81%); Negro (\*), Blanco (\*\*) y con leche (\*\*\*), pasas (18%), agentes de revestimiento: goma laca y goma arabica.

(\*). **Negro:** pasta de cacao, azucar de caña, manteca de cacao, lecitina de soja y extracto de vainilla. 50 % de cacao.

(\*\*). **Blanco:** Azucar de caña, manteca de cacao, leche en polvo, lactosa y proteínas de leche, lecitina de soja, extracto de vainilla.

(\*\*\*). **Con Leche:** Azúcar de caña, manteca de cacao, leche en polvo, pasta de cacao, lactosa y proteínas de la leche, lecitina de soja y aroma de vainilla. 32 % cacao.

Ingredientes de Comercio Justo: 87%.

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

**Peso neto:** 100 gramos

**Unidades por caja:** 12

Fecha Actualización: 27 de junio de 2018

## Propiedades y características del producto

Las **uvas pasas** tienen un elevado contenido en azúcar (100 gramos de esta fruta contienen hasta 70 gramos de azúcares naturales, glucosa y fructosa), una asombrosa fábrica de energía fácilmente asimilable ideal para niños y adolescentes, ancianos, deportistas y en especial para los “eternamente” cansados.

Las uvas pasas, como las frescas, son desintoxicantes del organismo. Como las ciruelas secas, son ricas en fibra, que ayuda a reducir el colesterol y regular el tránsito intestinal; además de hierro, potasio, calcio y selenio. Contienen vitamina A, indispensable para la vista, y pequeñas cantidades de vitaminas del grupo B. El Comercio Justo nos ofrece la posibilidad de optar por productos alimenticios producidos en condiciones de dignidad laboral y respeto medioambiental. Nuestro consumo responsable puede convertirse en un acto de cooperación y solidaridad con los productores más desfavorecidos del Sur.



## Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2003 kJ / 479 kcal
GRASAS	24,10 g
De las cuáles grasas saturadas	14,40 g
HIDRATOS DE CARBONO	58,0 g
De los cuáles azúcares	56,20 g
FIBRAS ALIMENTARIAS	3,8 g
PROTEINAS	5,60 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	8016225574495			120	150	63	38
CAJA	1111111111121	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”.



## 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.

## 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.

## Eksteenskuil Vine Fruit Farmers (SUDAFRICA)

Fundada en 1991, la integran en la actualidad 120 agricultores.

El nacimiento de Eksteenskuil se debe a la iniciativa de cinco agricultores, que convencieron al resto de los productores de la zona de la importancia de estar unidos y organizados ante las dificultades, retos y desafíos que se encontraron a finales de la década pasada.

Sin ayuda externa, la tenacidad de los fundadores ha logrado crear un gran grupo asociativo de agricultores, cuyos miembros son de población negra nativa, con capacidad de producción para la exportación, llegando a Europa a través del Comercio Justo.

Gracias a la asociación los productores de pasas Eksteenskuil tienen mayores y estables ingresos para sus cultivos, lo que permite una vida mejor a los agricultores en el norte de África del Sur, donde el desierto se une con los obstáculos sociales al que un grupo de descendientes nativos se enfrenta debido a la herencia del apartheid.

Eksteenskuil produce uvas pasas. La Provincia del Norte es un área en el borde del desierto de Kalahari, en una región semiárida donde la agricultura ha sido posible por el río Orange.

Los agricultores cultivan pequeñas parcelas a lo largo del río y un conjunto de 17 islas entre sí, a medio camino entre el desierto de un lado y las inundaciones peligrosas del río.

La prima de Comercio Justo de la organización es utilizada para mejorar la capacidad de los miembros de los agricultores, a través de la compra de equipo y capacitación. También es un activo programa de microcréditos. El mejor aspecto de los proyectos sociales Eksteenskuil es que no está reservada únicamente a los miembros de la asociación, sino a toda la comunidad

Eksteenskuil es un raro ejemplo de una iniciativa de producción en el sur de África, que nació y creció fuera de la elite blanca. La forma en que utilizan la prima de comercio justo, abierto y atractivo, ha creado un mecanismo asociativo y solidario en la comunidad local