

Ref. 91473001

# Caramelos surtidos

1 kg



## Información General del producto

**Descripción:** Caramelos surtidos duros . Sabores: limón , naranja, fresa, piña, manzana y cereza

**Origen / organización CJ:** Coopecañera (Costa Rica)

**Ingredientes:** Azúcar, jarabe de glucosa de trigo (sin gluten), acidulante (ácido cítrico), aromas, y colorante

Ingredientes de Comercio Justo: 75 %

**Alérgenos:** Sin alérgenos.

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

**Peso neto:** 1000 gramos (aprox. 450 uds / bolsa)

**Unidades por caja:** 1

Fecha Actualización: 23 de mayo de 2018

## Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	<b>100 gramos</b>
VALOR ENERGETICO	1581 kJ / 378 kcal
PROTEINAS	0,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	94,0 g
De los cuáles azúcares	g
GRASAS	<0,1 g
De las cuáles grasas saturadas	g
SAL	g

**Vidal Útil Producto:** 18 meses

**Fecha Caducidad:** Parte posterior del envase

**Tipo de Envase:** Polietileno

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

**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	8436007013361			1020	320	190	30
CAJA	12007960074121	14		14775	382	245	392
PALLET		36	4	520 000	1750	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”.