



Ref. 95950062

Ciki con Cacahuètes

100 g

Información General del producto

Descripción: Cacahuètes ligeramente tostados y cubiertos de chocolate con leche y chocolate negro en bolsita de 100 g.

Origen / organización CJ: Chankuap (Ecuador), Conacado (Rep. Dominicana), El Ceibo (Bolivia).

Ingredientes: Chocolate negro y leche (66,9%). Cacahuètes (33%).

Chocolate extra negro: pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de soja), aromas. Cacao mín. 60%.

Chocolate con leche: azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, pasta cacao - lactosa y proteínas de leche - emulgente (lecitina de soja), aromas. Cacao mín. 32%.

Ingredientes de Comercio Justo: 90%.

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

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 15 de mayo de 2018

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2380 kJ / 573 kcal
PROTEINAS	14,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	35,1 g
De los cuáles azúcares	30,8 g
GRASAS	39,9 g
De las cuáles grasas saturadas	16,2 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	8016225574563			120	150	63	38
CAJA	18016225574560	12		1340	150	150	235
PALLET		2880	10	345 000	1570	800	1200

Grupos productores

Fundación Chankuap (Ecuador)

La Fundación Chankuap ("Recursos para el futuro") es una ONG con sede en Ecuador que trabaja con las comunidades indígenas Shuar, Achuar y los colonos mestizos de la región amazónica, cerca de la frontera con Perú.

Chankuap es una organización que se centra en el desarrollo social y el apoyo en la región amazónica, tratando de aprovechar al máximo las capacidades potenciales de los miembros más débiles de la comunidad, respetando su identidad y fomentando la autogestión y la solidaridad.

La Fundación trabaja con comunidades ubicadas en la parte posterior de la Cordillera del Trans - Kutukú y en el Valle del Upano, por los siguientes motivos: Mayor presencia de grupos vulnerables y carenciales.

La biodiversidad existente podría ponerse en riesgo sino existen planes de manejo adecuados y si no se brinda a las poblaciones alternativas sostenibles.

CARACTERÍSTICAS DE LAS COMUNIDADES: Los Achuar

Los Achuar son uno de los grupos que conforman la etnia jibaroana, asentada en un territorio vasto en el sur de la Amazonía ecuatoriana y en el norte del Perú. En Ecuador la totalidad de territorio Achuar legalizado es de 708.000 hectáreas. Debido a su aislamiento geográfico el territorio es casi inaccesible, por esto se realiza el tránsito a través de avionetas.

En Ecuador el pueblo Achuar tiene unos 4.000 miembros, está distribuido en 58 comunidades, agrupadas en ocho asociaciones, que conforman la Federación Interprovincial de la Nacionalidad Achuar del Ecuador – FINAE.

Los Achuar viven principalmente de la recolección, caza, pesca y de una agricultura itinerante. Una fuente de ingresos que permite la satisfacción de necesidades inmediatas referidas a la salud y educación es la venta de artesanía, productos agrícolas provenientes de la recolección.

El grupo trabaja con 56 comunidades achuar (920 familias).

El precio pagado por Chankuap es un promedio de un 10% más alto que el precio de mercado.



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.

El Ceibo (Bolivia)

Fundación: 1977

Localización: Región de Alto Beni - Bolivia

Estructura: Central de cooperativas

Productores: 1.200 y 38 cooperativas

Productos: cacao, barras de chocolate, chocolate instantáneo

Según la leyenda, el Ceibo es un árbol inmortal del bosque tropical. Es también una Central de Cooperativas de productores de cacao que reúne cooperativas de base distribuidas en toda la región del Alto Beni, en Bolivia. Fue fundada en 1977 con el objetivo de romper el monopolio de transporte y comercio de los intermediarios, con el fin de que los productores pudieran controlar tanto la transformación como la comercialización del cacao. Fue la primera vez que unos productores transformaban ellos mismos su producción. Por otro lado la falta de asistencia técnica adecuada en el sector productivo cacaotero en la región ha impulsado a El Ceibo a conformar su propio brazo técnico, denominado "Programa de Implementaciones Agroecológicas y Forestales" PIAF-EL CEIBO.

Objetivos

"Desarrollar de forma asociativa y competitiva, bajo criterios de equidad y sostenibilidad, actividades empresariales agrícolas, forestales, agroindustriales, de servicios y otras; en la perspectiva de fortalecer la capacidad empresarial de las cooperativas y participar del mejoramiento de la calidad de vida de las familias socias y de los agricultores asentados en el área de influencia de "EL CEIBO" Ltda."

Organización y estructura

La autoridad máxima es la Asamblea General de Socios como órgano principal; esta Asamblea está conformada por 3 delegados de cada cooperativa de base. La representación legal y la conducción de El Ceibo están a cargo del Consejo de Administración. Todos estos gremios internos son elegidos por la Asamblea de Socios, que se realiza dos veces al año. Todas las cooperativas locales y afiliadas al CEIBO funcionan con estructuras democráticas. La Asamblea semestral de cada una constituye su máxima autoridad. Además es la encargada de decidir el uso del 50% del *premium fair trade*, el restante 50% se paga directamente a los agricultores.

El CEIBO y El Comercio Justo

Actualmente, el mercado de cacao está dominado por multinacionales que van absorbiendo las pequeñas empresas, imponen sus condiciones a gran parte del mercado internacional. Las políticas de la Unión Europea tampoco benefician a los productores, los aranceles y la elaboración de leyes en las que se pretende que un 5% de la manteca de cacao de los chocolates sea reemplazada por otras grasas vegetales, pone en peligro el medio de vida de miles de familias cuyos países dependen de manera principal de la producción de cacao.

Desde 1985 El Ceibo se puso en contacto con una organización Suiza de comercio justo: y a partir de 1991 CLARO, fue la encargada de desarrollar el primer chocolate de Comercio Justo "Mascao". Así, El Ceibo vende directamente en el mercado europeo una parte de su producción, de esta manera se evita a los intermediarios. Las organizaciones de comercio justo pagan 1.850 dólares US la tonelada, o sea entre el 50 y el 100% por encima del precio del mercado en los últimos años.