

Ref. 93901061

# Panettone

100 g



## Información General del producto

**Descripción:** Bollo dulce elaborado con una masa de tipo brioche, pasas y frutas confitadas y/o chocolate. Es un postre tradicional de Navidad en Italia.

**Origen / organización CJ:** Conacado (República Dominicana) Manduvira ( Paraguay ) Coopeagri y Coopecañera (Costa Rica,) Eksteenskul Vine fruit Farmers (Sudafrica).

**Ingredientes:** Harina de Trigo, Uvas Pasas (20%), Huevos, mantequilla, Azúcar de caña (10,5%), leche entera pasteurizada, Pepitas de chocolate 5 % (Azúcar de caña, pasta de cacao, Manteca de cacao, lecitina de soja, aromas), levadura, Yema de huevo, emulsionante; mono y diglicéridos de los ácidos grasos, Manteca de Cacao, sal y extracto natural de vainilla.

Ingrediente de Comercio Justo 50 %.

**Alérgenos:** Contiene productos de leche y gluten. Puede contener frutos con cáscara.

**Peso neto :** 100 gramos

**Unidades por caja :** 24

Fecha Actualización: 12 de Noviembre de 2018

## Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1604kJ / 383kcal
GRASAS	16,0 g
De las cuáles grasas saturadas	11,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	52,0 g
De los cuáles azúcares	29,0 g
PROTEINAS	5,8 g
SAL	0,5 g

**Vidal Útil Producto :** 4 meses

**Fecha Caducidad :** Ver base del envase

**Tipo de Envase :** Bolsa de polietileno transparente sellada apta para alimentos. Envase exterior de cartón.

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

**Condiciones de Conservación:** Se debe mantener en un lugar fresco (5-25°C) y seco (humedad máx. 70%)

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225920155			121	110	100	100
CAJA		24		3000	230	320	430
PALLET		1152	8	143 000	2200	800	1200

## Grupos productores

### 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.

## Manduvira (PARAGUAY)

El azúcar de caña proviene de un proyecto de pequeños productores de Paraguay, por el cuál consiguieron formar su propia cooperativa, independizándose de esta manera de la relación de dependencia que mantenían con su anterior “patrón”. La cooperativa se formó en el 2004 con el nombre de Manduvira. En ese año Andrés, el gerente de Manduvira dijo: “Nuestro sueño es producir y vender nuestro propio azúcar. Ya no queremos depender de la refinera de azúcar”. En el año 2000 cientos de productores que vendían su azúcar a una empresa privada se juntaron para, con la ayuda de una ONG belga, formar una cooperativa/asociación y de esta manera terminar una relación de dependencia.



Al principio los productores dependían de una fábrica de azúcar privada. Después unos años (2004) la colaboración entre la fábrica y los grupos productores empeoró y la relación no resultaba sostenible, ya que los campesinos se lamentaban de que OTISA depreciaba su trabajo y que los precios pagados por el azúcar cultivado no cubrían los costes de producción.

Después de realizar un reflexión y con el apoyo de varias ONGS se llegó a la conclusión y decisión de que los tres grupos productores tuvieran su propia fábrica de azúcar para realizar su propia producción y así poder tener independencia.

Con el apoyo de CODES (Comunidad y Desarrollo Sostenible – ONG paraguaya) se consiguió alquilar una fábrica para los grupos productores, siendo Manduvira el primer grupo que pudo producir su propio azúcar ecológico de forma independiente.

Manduvira ha logrado, además de su propia autonomía y desarrollo de su producción, la emancipación y su empoderamiento para lograr condiciones de equilibrio en las negociaciones de sus ventas, plantear y proponer soluciones y alternativas para mejorar sus condiciones trabajo y vida. Así se ha logrado un progreso respecto a la situación anterior en todo lo que respecta a derechos humanos y en particular a la igualdad de género. Esto ha supuesto un cambio muy importante ya que el contexto de Paraguay para los pequeños productores es muy injusto, debido a que solamente el 1% de los propietarios posee el 77% de la tierra agraria, la democracia es todavía muy joven y los campesinos que vivieron una larga dictadura siguen influenciados por las actitudes de poder ejercidas por los “señores de las tierras”, donde la libertad de expresión y el sindicalismo estaba totalmente prohibido.

## Coopecañera (COSTA RICA)

### **Estructura organizativa**

Es una cooperativa de pequeños productores, su máxima autoridad es la Asamblea de Asociados, seguido por el Consejo de Administración, Gerencia y Departamentos.

Mediante Asamblea General de Asociados por un periodo de dos años (las Asambleas se realizan dos veces al año para brindar información y nombrar directivos cuando corresponda.

Mediante el análisis en el aspecto técnico-financiero del departamento que corresponda, quincenalmente se reúne los encargados de departamento para analizar los pasos a seguir y tomar las mejores decisiones, en conjunto con la gerencia.

### **Objetivos**

Procurar el bienestar económico – social y ambiental de sus asociados y el de sus familias.

Producto: Azúcar de caña.

Azúcar crudo, orgánico, con certificación ecológica, período de cosecha: enero a mayo de cada año.

## 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 a 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

## Coopeagri (COSTA RICA)

### **Origen**

Nace en 1962 como una respuesta de pequeños y medianos agricultores del Valle de El General a la presión y explotación ejercida por la concentración de capital, producción y manufacturado en los centros industriales y financieros costarricenses de la época.

Los socios fundadores fueron 391 productores de café; COOPEAGRI quiere asegurar a sus socios una mejora de sus ingresos y de sus condiciones de vida, desarrollando cultivos alternativos para los productores de café.

### **Estructura organizativa**

La formación y el fomento del papel de la mujer es uno de los principales objetivos de COOPEAGRI. Dentro de la cooperativa se constituyó en 1982 la "Asociación de Damas de Coopeagri", desde entonces 20 grupos de mujeres se han ido creando con más de 500 miembros; sus actividades son principalmente la formación en técnicas de producción y actividades turísticas. Desde 1990 el "Comité de Mujeres" goza de estatus propio y funciona de forma autónoma.

Las estructuras de la cooperativa son democráticas, se celebran reuniones a escala central y regional. La Asamblea General de Socios es el foro decisivo para la toma de decisiones sobre finanzas y programas. Los productores reciben hasta un 60% de la compra por adelantado. Los contratos de compra se cierran normalmente para una cosecha mínima y el precio varía según la cantidad de azúcar de caña.

Desde 1994 COOPEAGRI ha conseguido comercializar azúcar vía canales de Comercio Justo para la producción de chocolate (Compañera) a un precio mínimo garantizado muy por encima del precio del mercado tradicional. Estas ganancias superiores a las del chafar permite a los productores realizar inversiones vitales para su futuro.

### **Objetivos**

Esta cooperativa se rige por los principios y valores del cooperativismo, así como de los siguientes principios:

Tener como punto de partida para la acción "la visión de desarrollo" que se quiere impulsar en la región.

Ser una organización con sentido social.

Conservar los principios solidarios con los que se inició.

Institucionalizar el empoderamiento del asociado productor y trabajador.

Ser ejemplo y dar testimonio de los principios humanistas que mueven a este proyecto, ya que la responsabilidad es con los asociados y con quienes se interesan en el modelo de COOPEAGRI R.L., dentro y fuera de Costa Rica.

Tener una visión estratégica solidaria.