

Ref. 93901069

Galletas crujientes Tondi BIO

biojusto

150 g



Información General del producto

Descripción: Galletas de arroz, maíz y quinoa. De Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Tailandia/ GREEN NET , Bolivia / ANAPQUI

Ingredientes: *Arroz (60%), *Maíz (38%), °Quinoa (2 %) y sal.

*Ingredientes de Agricultura Ecológica. °Ingredientes comercio justo: 62 %.

Producto controlado por el Instituto Mediterráneo de certificación. Certificado por UE.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

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

Peso neto: 150 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 09 de abril de 2018

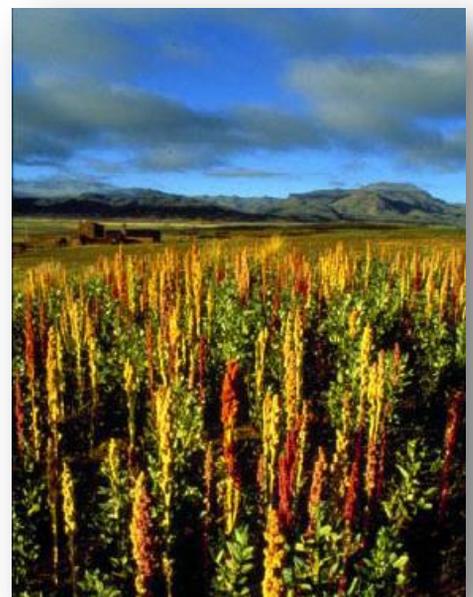
Propiedades y características del producto

La quinua es un cereal procedente del altiplano boliviano. Allí se cultiva la quinua desde hace 5.000 años aproximadamente. Los **Incas** le llamaba "**el cereal milagroso**" o "el fruto dorado de los Andes". Hoy se cultiva en toda la zona andina y es parte importante de la dieta de los pobladores de la región.

La quinua es conocida como uno de los alimentos de origen vegetal **más nutritivos y completos**, su contenido en **proteínas** es comparable con el de muchos alimentos de origen animal como carne, leche, huevos o pescado. El grano de quinua también contiene apreciables cantidades de **minerales** como calcio, fósforo, hierro, además de vitaminas.

La Quinua es el **único alimento vegetal que provee de todos los aminoácidos esenciales** para la vida del ser humano : están presentes dieciséis aminoácidos, entre los cuales figuran los ocho aminoácidos esenciales.

El bajo contenido de gluten en la harina de quinua hace posible la preparación de alimentos dietéticos por lo que es un alimento ideal para personas con problemas de sobrepeso o para enfermos convalecientes.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1528 kJ / 360 kcal
GRASAS	1,6 g
De las cuáles grasas saturadas	0,2 g
HIDRATOS DE CARBONO	78,2 g
De los cuáles azúcares	0,9 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,3 g
PROTEINAS	7,6 g
SAL	0,4 g

Vidal Útil Producto: 12 meses

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Plástico

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

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225993975			224	160	90	90
CAJA		12		2145	280	190	360
PALLET		576	4	126 000	1250	800	1200

Grupos productores

Anapqui (Bolivia)

Asociación que produce y comercializa la quinua real, cuyo ámbito de producción se restringe al Altiplano Sudoeste, a una altura de 3.600 a 3.900 metros sobre el nivel del mar.

Comprende los departamentos de Oruro y Potosí en Bolivia, la tierra originaria de la quinoa real, negra y roja.

Actualmente ANAPQUI está constituida por 7 organizaciones regionales, COPROQUIRC, COPROQUINAC, APROQUIRY SOPPROQUI, APQUINQUI, APROQUIGAN, CEDEINKU. Y abarca unas 124 comunidades y unas 1.500 familias afiliadas.

Origen

ANAPQUI se fundó el 3 de diciembre de 1983. Desde 1988 comenzó a exportar sus productos a Estados Unidos, Asia, Europa y Latinoamérica, 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, educación y comunicación con énfasis en la formación de líderes y la formación de recurso humano propio llegando a beneficiar a más de 1800 familias de ambos departamentos.

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.

Producto – La Quinua

Este grano es el único alimento vegetal que provee de todos los aminoácidos esenciales para la vida del ser humano y en valores cercanos a los establecidos por la FAO, lo cual hace que la proteína de la quinua sea de excelente calidad.

El año 2013 ha sido declarado como el **Año Internacional de la Quinua** por la FAO en reconocimiento a los pueblos andinos que han mantenido, controlado, protegido y preservado la quinua como alimento para generaciones presentes y futuras gracias a sus conocimientos tradicionales y prácticas de vida en armonía con la madre tierra y la naturaleza.

Asociación Green Net (Thailandia)

Greenet es una cooperativa que da apoyo técnico a los pequeños cultivadores de arroz y les ayuda en el proceso de conversión hacia la Agricultura Biológica.

En 1991 se inició una colaboración estrecha entre Surin Farmers Support, cuatro grupos de pequeños productores de arroz, y CLARO (Organización de Comercio Justo, miembro de EFTA -Asociación Europea de Comercio Justo-), abriendo una vía de exportación al mercado de comercio justo europeo de algunas variedades de arroz, como el aromático Hom Mali.

En Bangkok se encuentra el centro de la organización con una mayoría de empleo de mujeres en puestos directivos.

Cuatro tipos de arroz: integral, blanco, red Hom Mali (jasmine) rice and yellow Lüeng-on de Surin, y las galletas de arroz que se producen junto a Green Net en Holanda.