



Ref. 95950249

Zumo puro Premium Litchi manzana **BIO**

biojusto 75 cl



Información General del producto

Descripción: Zumo de litchi y manzana procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo. La zona costera del noreste de Madagascar permite el cultivo de un litchi muy aromático. Este zumo ofrece así un sabor y una calidad de fruta que son simplemente magníficos. Se envasa en botella de vidrio.

Origen / organización CJ: FANOHANA, MAGNEVA (Madagascar)

Ingredientes: Lichi*° 50%, zumo de manzana*.

*Ingredientes de Agricultura Ecológica (100%). ° Ingredientes de Comercio Justo (50%)

Producto certificado por SPP y UE.

Alérgenos: Sin alérgenos.

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

Contenido: 75 cl

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 12 de noviembre de 2019

Propiedades y características del producto

El lichi es una fruta que proviene de un árbol cuyo origen es china. tiene una gran aceptación en Oriente debido a la dulzura que impregna su sabor, su peculiar textura, suave y blanda, el aroma a rosa que desprende, y su singular apariencia. Por este motivo, es muy utilizado para la elaboración de deliciosos postres.

Posee una elevada cantidad de carbohidratos, vitaminas y minerales, entre ellos el magnesio y el potasio. Además de su gran valor nutricional, El litchi tiene un aporte calórico muy pequeño. El azúcar que posee es natural de la fruta y son aproximadamente 4 gramos por fruto y como el resto de frutas, es una buena fuente de fibra natural.

Además, es un fruto rico en vitamina C, es Antibiótico y epicatequino, lo que lo convierte en un gran estimulador de las defensas, y en una gran ayuda en la prevención de infecciones, posee además, catequinas, las cuales son antiinflamatorias y ayudan en el proceso digestivo.

Por otro lado, la composición de la manzana es un cóctel extraordinario.

La manzana es rica en pectina, un tipo de fibra soluble que no se absorbe en el intestino y ayuda en la digestión y en la eliminación de toxinas. Posee ácidos orgánicos únicos renuevan la flora intestinal, evitan las fermentaciones y actúan como dentífrico natural. Además, la manzana es, después del membrillo, una de las frutas con un mayor contenido en taninos, que son astringentes y antiinflamatorios. Y todo esto sin contar con la cantidad de vitaminas y minerales que aportan entre ellos, boro, vitamina e, potasio o fosforo. Todo ello ayuda a que la manzana tenga un efecto positivo general en tu organismo.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	235 kJ / 56 kcal
GRASAS	0,3 g
De las cuáles grasas saturadas	0,2 g
HIDRATOS DE CARBONO	12,8 g
De los cuáles azúcares	12,5 g
PROTEINAS	0,3 g
SAL	<0,01 g

Vidal Útil Producto: 12 meses

Fecha Caducidad: Ver tapa

Tipo de Envase: Botella de cristal con tapa metálica

Importador: Ethiquable/IDEAS.

Condiciones de Conservación: Conservar en un lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760278861242			1119	236	80	80
CAJA	13760278861249	6		6710	240	160	230
PALLET	83760278861248	630	5	721550	1350	800	1200

Grupos productores

Fanohana (Madagascar)

Fundación: 2009

Localización: Noreste de Madagascar

Estructura: Asociación de productores

Productores: 364 productores



Espicias, lichi y piña son los productos más importantes de la cosecha de Madagascar, cultivados sobre todo en las áreas de costa. En el pasado, la exportación de estos productos estaba controlada por un monopolio indio y chino que solía fijar/imponer sus condiciones. En 2009, la organización francesa AVSF (Agrónomos y veterinarios sin fronteras) ayudó a fundar una cooperativa de pequeños productores que les ofreció más independencia y trabajo en condiciones de Comercio Justo. La gente trabajó fuerte para establecer sus propias capacidades técnicas y de comercialización y en la actualidad Fanohana es la única unión que produce y exporta a Europa.

Con la cooperación de Ethiquable, las familias unidas en la organización pueden exportar frutas, zumos y postres de frutas. Esto les da la oportunidad de reinvertir el dinero en la producción y hacerla cada vez más eficiente..

La **base social** de la cooperativa FANOHANA sigue ampliándose: 152 familias en 2011, 361 familias en 2013 y 760 familias en 2016.

Es **imposible** para los pequeños agricultores obtener un préstamo de un banco local, incluso hipotecando su tierra. Pero para poder mantener a la familia el productor no tiene otra opción que vender su producción al primero que aparezca es decir, a los intermediarios locales sea cual sea el precio.



Elegimos Madagascar ya que es un país donde la pobreza y la inseguridad alimentaria alcanzan proporciones dramáticas, pero también porque los agricultores de este país son productores de muchos productos tropicales de gran valor que terminan en nuestra mesa: cacao, café, pimienta, vainilla, canela, jengibre, caña de azúcar, frutas etc.

Lo que queremos conseguir es que las organizaciones de productores independientes tengan su propia capacidad de actuar y transformar la sociedad.

Esto es importante en un país donde los agricultores rara vez se organizan para defender sus intereses en los sectores dominados en gran medida por los exportadores.

El propósito del Comercio Justo es no sólo compensar mejor a los pequeños productores por su trabajo, si no sobre todo fortalecer la capacidad de las organizaciones para que puedan ser independientes, ganar poder dentro de los sectores y negociar con su estado.

Este es nuestro proyecto en Madagascar.

