



Ref. 95950251

Zumo puro Premium multifrutas **BIO**

biojusto

75 cl



Información General del producto

Descripción: Zumo multifrutas a base de zumos y purés de frutas concentrados procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo. Este zumo multifrutas te ofrece un viaje a Sudamérica con su mango y fruta de la pasión de Perú y la guayaba y plátano de Ecuador. Todo ello mezclado con la sabrosa piña de Madagascar para obtener un zumo sabroso y refrescante. Se envasa en botella de vidrio.

Origen / organización CJ: FANOHANA, KOMPAA, MAGNEVA (Madagascar), APROMALPI (Perú), KINTANA (Ecuador)

Ingredientes: Zumo de manzana a base de concentrado 43,7%, puré de piña° 23%, puré de mango° 15%, puré de guayaba° 10%, zumo concentrado de fruta de la pasión° 5,3%, puré de plátano° 3%.

Ingredientes de Agricultura Ecológica (100%). Ingredientes de Comercio Justo (56,3%)

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

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 fósforo. Todo ello ayuda a que la manzana tenga un efecto positivo general en tu organismo.

La Piña es una fruta muy baja en calorías, pero rica en fibra, con muchos beneficios. Se considera que es la fruta ideal para las dietas para adelgazar y desintoxicar.

Se caracteriza por sus contenidos de vitaminas C, B1, B6, ácido fólico y minerales como: el sodio, potasio, calcio, magnesio, manganeso y hierro.

La mayor parte de los beneficios de la piña se debe a la presencia de una enzima llamada bromelina. Esta enzima mejora la digestión y tiene la capacidad de destruir los parásitos intestinales. Además tiene propiedades antiinflamatorias, antitrombóticas, antiedematosas y fibrinolíticas. De hecho, la acción antiinflamatoria de la piña podría ser útil en el tratamiento de las enfermedades que conllevan inflamación como sinusitis aguda, dolor de garganta, artritis o gota.

Esta enzima presente en la fruta también actúa como un anticoagulante natural, además de provocar cambios beneficiosos en los glóbulos blancos de la sangre.

La fruta de la pasión o maracuyá (*Passiflora edulis*) tiene grandes beneficios para tu salud, su alto valor nutricional y la aportación de numerosos minerales y vitaminas (antioxidantes, flavonoides, vitamina A, vitamina C, riboflavina, niacina, hierro, magnesio, fósforo, potasio, cobre, fibra, proteína), ayudan al buen funcionamiento de nuestro organismo.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	206 kJ / 49 kcal
GRASAS	0,3 g
De las cuáles grasas saturadas	0,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	10,8 g
De los cuáles azúcares	10,4 g
PROTEINAS	0,4 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	3760278861211			1119	236	80	80
CAJA	13760278861218	6		6710	240	160	230
PALLET	83760278861217	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.



Grupos productores

APROMALPI (Perú - Ecuador)

Fundación: 10 de Octubre de 1996

Certificación FLO: 2003

Localización: Distrito de Chulucanas

Estructura: Asociación de productores

Productores: 170 productores y más de 400 miembros

Productos: Mangos (fruto, puré y mermelada)



La organización

APROMALPI (Asociación de Productores de Mangos de Alto Piura) fue fundada en 1996 por un grupo de 40 productores. Su objetivo era de hacer frente a los problemas económicos provocados por los bajos precios impuestos por los intermediarios. Rápidamente, deben enfrentarse a varias dificultades, pero gracias a el apoyo de ONGS, obtiene la certificación FLO en 2003, lo que les abre nuevas oportunidades. Ahora las negociaciones agroindustriales se realizan en armonía con la sociedad y el medioambiente. APROMALPI preconiza la calidad, el desarrollo personal y la creación de valor. Así, la asociación protege el medioambiente, mejora el salario de los hombres y promueve el trabajo de las mujeres con el desarrollo de talleres textil.

La producción

Actualmente APROMALPI cultiva 146 hectáreas de Mango Kent y 250 hectáreas de Mango Edward. El rendimiento por hectárea pasó de 8,5 t a 10 t gracias a una densificación del número de árboles y una mejor gestión técnica. La asociación tiene una estrategia de crecimiento: aumentar un 30% su producción en 2 años, diversificarse con la producción de lima, papaya, maracuyá, uva, cacao ... Todo eso empuja APROMALPI a buscar nuevos mercados. Actualmente, Holanda y Francia son los principales destinos de su exportación.

Impacto del Comercio Justo

APROMALPI tiene un impacto sobre la vida de las familias de productores, pues mejora las condiciones de trabajo y el nivel de vida. Luego, la asistencia técnica permite a los productores tener mejores infraestructuras. Además, gracias a los préstamos con bajo tipo de interés, los productores pueden comprar herramientas y materiales, lo que mejora la calidad del producto así como la producción. APROMALPI tiene igualmente un proyecto de ayuda para los jóvenes que consiste en otorgar becas de estudios.