

Ref. 95950266

Azúcar de Demerara

biojusto BIO

25 Kg



Información General del producto

Descripción: Azúcar de caña tipo Demerara, obtenido del jugo de la caña de azúcar sin refinar. Se caracteriza por su color ámbar y sus cristales crujientes y grandes, además de su sabor frutal, que lo hace único.

Origen / organización CJ: Mauritius Sugar Syndicate, República de Mauricio.

Ingredientes: Jugo de caña de azúcar (100 % natural)

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por la UE.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

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

Peso neto: 25 Kg

Unidades por caja: 1

Fecha Actualización: 22 de abril de 2020

Propiedades y características del producto

El **azúcar de Demerara** es un alimento 100% natural, orgánico y con gran aporte de energía. Al no estar procesado ni refinado, no pierde las propiedades. Es fuente de nutrientes como el calcio, hierro, potasio, vitaminas del complejo B, cobre, magnesio y fósforo.

A diferencia de otros azúcares sin refinar, el Demerara se obtiene del jugo de la caña de azúcar mediante centrifugado para eliminar el agua.

Hay aproximadamente 85 mg de calcio, 42 mg de hierro, 346 mg de potasio, 0,01 mg de vitamina B1, 0,01 mg de vitamina B2, 0,03 mg de vitamina B3, 0,3 mg de cobre, 29 mg de magnesio y 22 mg de fósforo en una porción de 100g de azúcar Demerara.

La principal función del **azúcar** es proporcionar la energía que nuestro organismo necesita para el funcionamiento de los diferentes órganos, como el cerebro y los músculos.

Sólo el cerebro es responsable del 20% del consumo de energía procedente de la glucosa, aunque también es necesaria como fuente de energía para todos los tejidos del organismo. Si ésta descende, el organismo empieza a sufrir ciertos trastornos: debilidad, temblores, torpeza mental e incluso desmayos (hipoglucemia)..



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1697 kJ / 399 kcal
GRASAS	0,0 g
De las cuáles grasas saturadas	0,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	99,6 g
De los cuáles azúcares	99,6 g
PROTEINAS	0,0 g
SAL	0,0 g

Fecha Caducidad: Etiqueta del envase

Tipo de Envase: Saco de papel

Importador: CTM Altromercato/IDEAS

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco, seco y sin olores.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007107053			25 100	600	400	150
CAJA							
PALLET							

Grupos productores

Mauritius Sugar Syndicate (República de Mauricio)



Origen

En 1951, siguiendo las recomendaciones de la Comisión Económica de Mauricio de 1947-48, el Sindicato del Azúcar de Mauricio, que tiene sus orígenes en 1919, se constituyó legalmente por un período indefinido en virtud de la Ley del Sindicato del Azúcar de Mauricio de 1951.

El Sindicato del Azúcar de Mauricio es la única organización responsable de **la comercialización del azúcar producido en Mauricio**; tiene por objeto la venta de todos los azúcares que recibe por cuenta de sus miembros y la distribución del producto de dicha venta tras la deducción de los gastos comunes.

Todos los productores de azúcar son miembros del Sindicato y son 13.348 para la cosecha de 2017. En cumplimiento de su función, el objetivo principal del Sindicato es **optimizar los ingresos de los productores mediante la adopción de estrategias comerciales que permitan obtener los mayores rendimientos posibles de los mercados de manera sostenible**.

Sus operaciones están estructuradas en departamentos especializados orientados a prestar servicios de apoyo directamente relacionados con su actividad principal, a saber, comercialización, ventas y logística, finanzas y contabilidad, asistencia a los productores, y también a garantizar la calidad y la seguridad alimentaria de los azúcares suministrados.

El Sindicato del Azúcar de Mauricio está gestionado y administrado, según lo dispuesto en sus estatutos (1967), por un comité estatutario conocido como "Comité" que está integrado por veintidós miembros, catorce de los cuales son representantes del sector empresarial de la industria y ocho representantes de grandes y pequeños plantadores de caña. Los representantes del sector empresarial son nombrados por los miembros correspondientes, mientras que los representantes de los plantadores son nombrados por el Ministro de Agroindustria y Seguridad Alimentaria por recomendación de las asociaciones de plantadores.

El Presidente del Sindicato es elegido en la Asamblea General Anual (AGM) de la organización, que se celebra en septiembre. **Desde 1976, la presidencia rota entre un plantador y un representante de la empresa**. La AGM también aprueba la composición del Comité y la del Comité Ejecutivo y de Venta (ESC) que está compuesto por once miembros, entre los que se encuentran seis representantes del sector empresarial, cuatro representantes de los plantadores y el Director General de la Autoridad de la Industria de la Caña de Mauricio (MCIA).

En su calidad de **exportador de azúcar de comercio justo certificado**, el Sindicato del Azúcar de Mauricio tiene actualmente la posibilidad de exportar anualmente unas 32.000 toneladas métricas de azúcar de comercio justo, tanto en forma de azúcar blanco refinado como de azúcares especiales gracias a las **33 sociedades cooperativas certificadas** que agrupan a no menos de 4.500 de los 13.000 pequeños plantadores que cultivan caña de azúcar en Mauricio. Estas sociedades cooperativas de comercio justo funcionan ahora bajo el paraguas único de la **Federación de Cooperativas de Comercio Justo de Mauricio**, cuyo principal objetivo es dar un mayor impulso al movimiento de comercio justo en Mauricio.