



Ref. 94901034

## Chocolate Negro 68% Relleno de Menta **BIO**

**biojusto**

100 g



### Información General del producto

**Descripción:** Chocolate negro relleno de menta. 68 % de cacao. De Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

**Origen / organización CJ:** COOPROAGRO (Republica Dominicana), Manduvirá (Paraguay), CECAQ-11 (Santo Tomé y Príncipe), El Ceibo (Bolivia), Alter Trade (Filipinas).

**Ingredientes: Chocolate Negro:** Pasta de cacao\*, azúcar de caña\*, polvo de cacao\*, manteca de cacao\*, mantequilla concentrada\*. **Relleno (42%):** Azúcar\*, jarabe de trigo\*, aceite de menta\*, ácido tartárico.

\*Ingredientes de Agricultura Ecológica. °Ingredientes de Comercio Justo: 55%.

Certificado por BIO OKO

**Alérgenos:** Puede contener trazas de nueces, almendras, avellanas y productos lácteos. Puede contener gluten.

**Peso neto:** 100 gramos.

**Unidades por caja:** 10

Fecha Actualización: 05 de mayo de 2020



## Propiedades y características del producto

El chocolate es un alimento delicioso originario de América que nuestros ancestros consideraban “la comida de los dioses”. El chocolate contiene poderosos antioxidantes llamados fenoles (substancias que ayudan a combatir algunos problemas como la acumulación de colesterol en las arterias). Sin embargo, no todos los chocolates son iguales. Mientras más oscuro y más fino sea el chocolate más fenoles contiene. El chocolate también es una buena fuente de magnesio, de fósforo y además contiene poca cafeína, alrededor de 10 miligramos, comparándolo con los 100 miligramos de una taza de café

## Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2066 kJ / 494 kcal
GRASAS	23,2 g
De las cuáles grasas saturadas	14,6 g
HIDRATOS DE CARBONO	62,6 g
De los cuáles azúcares	50,8 g
PROTEINAS	4,8 g
SAL	0,01 g

**Vidal Útil Producto:** 7 meses

**Fecha Caducidad:** Parte posterior del envase

**Tipo de Envase:** Papel laminado OPP

**Importador:** GEPA/ IDEAS. Producto elaborado en Alemania.

**Condiciones de Conservación:** Conservar en lugar fresco, seco y sin olores (16°C - 18°C).

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	4013320114995			110	155	75	12
CAJA	4013320115282	10		1200	160	80	160
PALLET	4013320025147	3500		428 000	950	800	1200

## Grupos productores

### COOPROAGRO (Rep Dominicana)

1984–2015

#### La organización

Es la primera cooperativa de pequeños productores de cacao de la República Dominicana. Están especializados en la producción de cacao orgánico. La Cooperativa está compuesta por 17 Distritos Cooperativos, organizados en 5 Provincias de la Región Nordeste de la Republica Dominicana, representando 85 delegados en la Asamblea general. Los cargos de Dirección se renuevan durante elecciones anuales.



31 Años

La Cooperativa ofrece a sus socios una amplia gama de servicios como son la asistencia técnica continua a los socios para garantizar el respeto de las normas internacionales de producción orgánica, programas de préstamo a bajos intereses para cubrir las necesidades básicas de las familias, programas de ahorro, asistencia económica para casos de muerte de algún miembro de la familia, fondo de educación para proporcionar material escolar a los hijos de los socios o programas de becas para financiar los estudios de estudiantes meritorios cuyos padres no cuentan con los medios para pagarles una carrera universitaria.

#### La producción

Para seguir produciendo el mejor Cacao Dominicano, la cooperativa tiene la calidad como parte de su cultura y filosofía del trabajo. Sus productos orgánicos están certificados orgánico por IMO Control de Suiza.

#### Impacto del Comercio Justo

Cooproagro es una cooperativa certificada dentro del Sistema de la Fairtrade Labelling Organización (FLO), entidad que agrupa las organizaciones del Comercio Justo. Por esta razón, Cooproagro recibe una prima adicional de 150 Dólares por cada Tonelada de Cacao vendida dentro de este sistema. Adicionalmente, Cooproagro cuenta con una política de distribución de estos recursos, que consiste en 50% para proyectos centrales y 50% de forma equitativa entre los Distritos Cooperativos.

A través de estos recursos se ha podido realizar una serie de proyectos entre los que podemos citar: apoyo a la construcción de una policlínica, reparación de escuelas, reparación de caminos vecinales, reparación de puentes, construcción de un puente peatonal, reparación de iglesias, electrificación, construcción de centros comunales, construcción de un vivero de cacao, construcción de proyectos de agua potable, infraestructura para el mejoramiento de la calidad de cacao (fermentadores, carros secaderos), entre otros.

## MANDUVIRA (Paraguay)

**Fundación :** 1975

**Localización :** Distrito de Arroyos y Esteros,  
Paraguay

**Estructura :** Cooperativa

**Productores :** 800 socios

**Productos :** Caña de azúcar , sésamo, frutas,  
hortalizas y otros alimentos para auto consumo.



Antes de producir y exportar azúcar ecológica bajo su propia marca, los socios de Manduvirá producían caña de azúcar ecológica y la entregaban a la industria.

Ejemplar fue la campaña del año 2003, cuando los 500 productores socios se fueron conjuntamente a la huelga contra el ingenio local que procesaba su caña de azúcar, como un intento exitoso para exigir mejores precios. A partir de este día, fue evidente que solamente unidos los socios y la Cooperativa podían ir adelante Según el Gerente General de la Cooperativa, Sr. Andrés González Aguilera, conocer lo que es Comercio Justo en 1995 y obtener su propia certificación de Comercio Justo en 1999 literalmente les abrió los ojos, ya que estos contactos los animaron a perseguir la posibilidad de alquilar una fábrica y así dar un paso grande hacia la independencia de la Cooperativa y el empoderamiento de los productores.

Desde las semillas de la caña de azúcar hasta el producto terminado, la producción agro-industrial de Cooperativa Manduvirá y sus socios es exclusivamente orgánica, cumpliendo estándares y regulaciones de certificaciones internacionales.

En este momento, la Cooperativa Manduvirá está en proceso de su próximo proyecto ambicioso: la construcción de su propia fábrica de azúcar orgánica a una distancia de solamente 4,5 km de su sede, que disminuirá los gastos de producción desproporcionados y cumplirá el sueño de todos sus socios – de no solamente cultivar la caña de azúcar, sino ser dueños de su propio azúcar orgánica en todo el proceso, que marcara un hito histórico en el país ya que será la primera organización de pequeños productores que sea dueño de su propia fábrica de azúcar que exporta sus productos de la mejor calidad a todo el mundo.

Actualmente, cuenta con 1,500 socios, de los cuales 800 son productores de caña de azúcar, sésamo, algodón orgánico, stevia, frutas, hortalizas y otros rubros de auto consumo. En total, la Cooperativa Manduvirá tiene más de 14 años de experiencia en producción agrícola orgánica y exporta azúcar certificada orgánica y de Comercio Justo a más de 17 países del mundo.

## El Ceibo (Bolivia)

**Fundación:** 1977

**Localización:** Región de Alto Beni - Bolivia

**Estructura:** Central de cooperativas

**Productores:** 1.200 y 38 cooperativas

**Productos:** cacao, barras de chocolate, chocolate instantáneo

Según la leyenda, el Ceibo es un árbol inmortal del bosque tropical. Es también una Central de Cooperativas de productores de cacao que reúne cooperativas de base distribuidas en toda la región del Alto Beni, en Bolivia. Fue fundada en 1977 con el objetivo de romper el monopolio de transporte y comercio de los intermediarios, con el fin de que los productores pudieran controlar tanto la transformación como la comercialización del cacao. Fue la primera vez que unos productores transformaban ellos mismos su producción. Por otro lado la falta de asistencia técnica adecuada en el sector productivo cacaotero en la región ha impulsado a El Ceibo a conformar su propio brazo técnico, denominado "Programa de Implementaciones Agroecológicas y Forestales" PIAF-EL CEIBO.

### **Objetivos**

"Desarrollar de forma asociativa y competitiva, bajo criterios de equidad y sostenibilidad, actividades empresariales agrícolas, forestales, agroindustriales, de servicios y otras; en la perspectiva de fortalecer la capacidad empresarial de las cooperativas y participar del mejoramiento de la calidad de vida de las familias socias y de los agricultores asentados en el área de influencia de "EL CEIBO" Ltda."

### **Organización y estructura**

La autoridad máxima es la Asamblea General de Socios como órgano principal; esta Asamblea está conformada por 3 delegados de cada cooperativa de base. La representación legal y la conducción de El Ceibo están a cargo del Consejo de Administración. Todos estos gremios internos son elegidos por la Asamblea de Socios, que se realiza dos veces al año. Todas las cooperativas locales y afiliadas al CEIBO funcionan con estructuras democráticas. La Asamblea semestral de cada una constituye su máxima autoridad. Además es la encargada de decidir el uso del 50% del *premium fair trade*, el restante 50% se paga directamente a los agricultores.

### **El CEIBO y El Comercio Justo**

Actualmente, el mercado de cacao está dominado por multinacionales que van absorbiendo las pequeñas empresas, imponen sus condiciones a gran parte del mercado internacional. Las políticas de la Unión Europea tampoco benefician a los productores, los aranceles y la elaboración de leyes en las que se pretende que un 5% de la manteca de cacao de los chocolates sea reemplazada por otras grasas vegetales, pone en peligro el medio de vida de miles de familias cuyos países dependen de manera principal de la producción de cacao.

Desde 1985 El Ceibo se puso en contacto con una organización Suiza de comercio justo: y a partir de 1991 CLARO, fue la encargada de desarrollar el primer chocolate de Comercio Justo "Mascao". Así, El Ceibo vende directamente en el mercado europeo una parte de su producción, de esta manera se evita a los intermediarios. Las organizaciones de comercio justo pagan 1.850 dólares US la tonelada, o sea entre el 50 y el 100% por encima del precio del mercado en los últimos años.