



Ref. 93003001

Cacao Instantáneo BIO

biojusto 375 g



Información General del producto

Descripción: Cacao Instantáneo BIO azucarado.

Origen / organización CJ: Conacado (República Dominicana) , Acopagro (Perú), Manduvira (Paraguay) .

Ingredientes: Azúcar de caña golden light y cacao puro alcalinizado desgrasado 10/12% (cacao mín 32%).

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por ECOCERT y CAAE (Comité de Andalucía de agricultura ecológica).

Alérgenos: Libre de alérgenos.

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

Peso neto: 375 gramos

Unidades por caja: 10

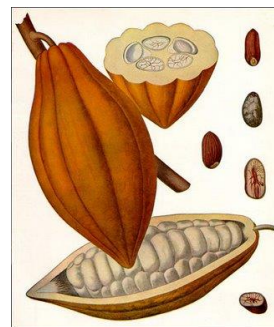
Fecha Actualización: 26 de junio de 2018

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1686 kJ / 399 kcal
GRASAS	4,9 g
De las cuáles grasas saturadas	2,9 g
HIDRATOS DE CARBONO	78,0 g
De los cuáles azúcares	57,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,6 g
PROTEINAS	9,2 g
SAL	<0,1 g
CALCIO	0,07 g

Propiedades y características del producto

El **cacao** ya era cultivado por los mayas hace más de 2500 años. Cacao proviene de la lengua maya: - cac, que significa rojo (en referencia al color de la cáscara del fruto), y cau, que expresa las ideas de fuerza y fuego. El cacao es excelente frente a la tristeza, la ansiedad y la irritabilidad, porque contiene teobromina, cafeína y teofilina que estimulan diversas acciones fisiológicas incluyendo la del sistema nervioso y de la circulación sanguínea.



Estudios realizados por instituciones internacionales han destacado que el cacao tiene **calidades beneficiosas para la salud**. Posee calidades antioxidantes que ayudan a regularizar los movimientos de expansión y contracción del corazón, por lo que juega un papel en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. Su consumo podría incluso reducir los riesgos de algunos cánceres. El cacao es también una importante fuente de energía.

La producción de **cacao orgánico** representa una parte muy débil de la producción mundial de cacao, que no alcanza un 1%. Sin embargo, la demanda de productos elaborados con cacao orgánico está subiendo muy rápidamente, al ser cada vez más importantes las preocupaciones de la gente por la seguridad alimentaria de los productos que consumen.

El cacao orgánico es más caro que el cacao normal, lo que permite a los productores de cubrir los costes de producción elevados y de pagar por la certificación.

Vidal Útil Producto: 20 meses

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Bolsa trícapa

Importador: Serva La Bari / IDEAS. Elaborador local.

Condiciones de Conservación: Se debe mantener en un lugar fresco (5-25°C), seco (humedad máx. 70%) y limpio.

Modo de preparación: Remover una o dos cucharadas en una taza de leche.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007102492			400	195	150	65
CAJA	18436007102499	10			210	190	245
PALLET	28436007102496	1050	6	270 000		800	1200

Grupos productores

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 marcará 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.

CONACADO (República Dominicana)



La organización

La Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos, Inc. ,CONACADO, fundada en 1988, está conformada por 8 organizaciones regionales, que integran unas 152 asociaciones de pequeños productores con más de 8.500 afiliados. Son líderes en la producción y exportación de cacao ecológico fermentado (tipo Hispaniola) como materia prima .

Desde mediados del 2003, CONACADO es la primera organización en el mundo que cultiva cacao biodinámico (cosecha según los fenómenos cósmicos y lunares), certificado por Demeter Internacional.

La producción

Rompiendo con la tradición de su país de exportar solamente granos secados, someten a su cacao a un proceso profesional de fermentación y secado. Utilizan también el método tradicional para producir la calidad Sánchez, que es el simple secado de los granos de cacao después de la cosecha.

Cerca del 89% de sus exportaciones en cacao es del tipo Sánchez o cacao no fermentado, mientras que el 11% es del tipo Hispaniola, que es el cacao de mayor calidad y mayor aceptación en los mercados europeos.

La cooperativa produce entre 20% y 25 % de la producción dominicana de cacao. En 2006-2007, era el décimo productor al nivel mundial.