



Ref. 95950268

Chocolate Negro Perú 70% Flor de Sal BIO

biojusto 100 g



Información General del producto

Descripción: Esta tableta de chocolate negro con 70% de cacao resalta el origen peruano y sus criollos con un ligero toque de flor de sal de Camargue. Procedente de Comercio Justo y Agricultura Ecológica.

Origen / organización CJ: Norandino (Perú) / Manduvira (Paraguay).

Ingredientes: pasta de cacao^{°*} de Perú 65%, azúcar de caña^{°*}, manteca de cacao^{°*}, sal de Camargue 0,35%.

[°]Ingredientes de Agricultura Ecológica: 99,6%

*Ingredientes de Comercio Justo: 99,6% con el 92,3% de pequeños productores.

Certificado por la UE. Certificación Pequeños Productores.

Alérgenos: Puede contener trazas de frutos secos, leche y gluten.

Intolerancias, sensibilidad: Vegano

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 20

Fecha de actualización: 06 de julio 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.

Este chocolate además, cuenta entre sus ingredientes con “La Fleur de Sel de Camargue”. Una sal única, recolectada de forma tradicional y que se remonta 2000 años atrás, nacida de una cristalización efímera en la superficie del agua en Aigues-Mortes. Considerada por los conocedores, como el caviar de las sales, destaca por su textura delicada y crujiente, que recuerda a finas y ligeras lentejuelas naturales, tiene la capacidad de realzar de una manera sublime las notas aromáticas de este cacao puro origen Perú.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2406 kJ/580 kcal
GRASAS	43,0 g
De las cuáles grasas saturadas	26,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	35,0 g
De los cuáles azúcares	27,0 g
PROTEINAS	9,3 g
SAL	0,43 g

Vidal Útil Producto: 12 meses

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Cartón

Importador: Ethiquable / IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea.

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco (18°C - 20°C), seco y sin olores.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760278863062			112	189	93	7
CAJA	13760278863069	20		2324	198	96	165
PALLET	83760278863068	7020	13	832724	1398	800	1200

Grupos productores

COOP Norandino (Perú)



Es una cooperativa agrícola de servicios múltiples, creada el 26 de Noviembre del 2005 en la ciudad de Lamas (San Martín - Perú).

Agrupada a tres organizaciones del norte peruano: CEPICAFE (Piura), la Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros CENFROCAFE y Sol y Café (Cajamarca). En esta iniciativa están involucrados alrededor de 7000 pequeños productores, que quieren mejorar la calidad de sus productos y servicios buscando satisfacer las crecientes demandas de competitividad en el mercado nacional e internacional.

El principal objetivo de Norandino es fortalecer los aspectos empresariales de las tres organizaciones socias, y de esta forma contribuir a la mejora de las condiciones de vida de sus socios.

Vienen impulsando el desarrollo del mercado local en estos departamentos que son considerados menos fértiles. Por eso, faltan atención de las políticas públicas y sufren un fuerte éxodo de los agricultores hacia los pueblos amazónicos. NORANDINO intenta combatir estos problemas y apoyar la comunidad local por la parte de producción ecológica como por la organización social también. Con la producción de cacao ganaron mucho éxito y fueron otorgados varias medallas de excelencia y calidad.



En las primeras etapas de producción agrícola, NORANDINO brinda préstamos en especie (como fertilizante), a los productores. Para la etapa de la cosecha ofrece préstamos en la forma de adelantos que permiten a los productores llevar a cabo las actividades propias de la cosecha. Tiene una gran instalación procesadora en Piura que utiliza para procesar el café de sus miembros, pero que también ofrece a muchas otras organizaciones para su utilización.

El apoyo en el mercadeo de NORANDINO es muy importante para sus miembros pues les ayuda con diversos programas de certificación, de modo que puedan acceder a los mercados internacionales orgánico, de comercio justo, de especialidad y sostenible.

Más información en: <https://youtu.be/EU21Bf31OzE>

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.