comerciojusto | ideas COMERCIO JUSTO | WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION | 902 107 191 www.ideas.coop

Ref. 93003015

Cacao Puro BIO

biojusto **500 g**

Sin alérgenos

Vegano

Descripción: Cacao Puro BIO alcalinizado en polvo desgrasado (10-12% materia grasa) de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Cooproagro (República Dominicana) .

Ingredientes: 100% cacao puro.

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: 500 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 16 de Octubre de 2020

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1428 kJ / 343 kcal
GRASAS	11,0 g
De las cuáles grasas saturadas	6,6 g
HIDRATOS DE CARBONO	23,0 g
De los cuáles azúcares	0,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	31,0 g
PROTEINAS	22,1 g
SAL	0,0 g

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.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	**N° uds**	**N° capas por palet**	**Peso bruto** (g)	**Medidas** (mm)		
					Alto	**Ancho**	**Fondo**
UNIDAD	8436007100290			530	250	160	85
CAJA	18436007100297	6		3200	200	190	260
PALLET	28436007100294	432	6	253 000	1330	800	1200

Propiedades y características del producto

Este cacao ha sido alcalinizado, que es un proceso por el que se consigue neutralizar los ácidos del cacao en polvo natural y, al mismo tiempo, rebajarle un punto su amargura. Este proceso se conoce también como "holandés"o dutch process, ya que fue un chocolatero holandés el responsable de su invención. Así se logra intensificar el color del cacao, su sabor y rebajar su acidez, haciéndolo también más soluble (para disolverlo fácilmente en líquidos).

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 **cualidades beneficiosas para la salud**. Posee cualidades 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.

Grupos productores

COOPROAGRO (Rep Dominicana)

1984—2015

COOPERATIVA DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS
COOPROAGRO
SAN FCO. DE MACORIS PROV. DUARTE REP. DOM.

31 Años

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.

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.