



Ref. 95950273

## Trufas belgas **BIO**

**biojusto** 100 g



### Información General del producto

**Descripción:** Trufas de chocolate belga con un toque de avellana procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

**Origen / organización CJ:** Conacado (República Dominicana), Manduvirá (Paraguay), Norandino (Perú)

**Ingredientes:** Azúcar de caña, **AVELLANAS** 17%, Masa de cacao, manteca de cacao, **LECHE** entera en polvo, cacao en polvo, mantequilla, jarabe de glucosa, agua y vainilla.

**Alérgenos:** Contiene avellanas y leche. Puede contener otros frutos secos y soja.

**Intolerancias, sensibilidad:** Sin gluten.

**Peso neto:** 100 gramos

**Unidades por caja:** 6

Fecha Actualización: 30 de junio 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.

La "trufa" tradicional se originó en Bélgica y fue llamada trufa porque la forma y la textura se parece mucho al de la seta del mismo nombre. Estas trufas, no solo son producidas en Bélgica, sino que son producidas por la primera chocolatera orgánica de Europa donde todos los ingredientes están certificados como orgánicos y son de la más alta calidad, sin grasa hidrogenada, sin aceite de palma, sin colorantes, sin conservantes y sin sabores artificiales, sino sólo sabores puros hechos de ingredientes naturales.

No solo eso, sino que todos los productos están certificados como comercio justo que ayuda a mejorar el nivel de vida de los pequeños productores ofreciendo un precio justo por su producción.

## Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2357 kJ / 564 kcal
GRASAS	38 g
De las cuáles grasas saturadas	17 g
HIDRATOS DE CARBONO	45 g
De los cuáles azúcares	43 g
PROTEINAS	7,4 g
SAL	0,06 g

**Vidal Útil Producto:** 10 meses.

**Fecha Caducidad:** Parte lateral de la bolsa.

**Tipo de Envase:** Envase de cartón e interior de plástico.

**Importador:** EZA / IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea.

**Condiciones de Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco, a temperatura ambiente. Mantener alejado de cualquier fuente de calor. Después de apertura, conservar en contenedor cerrado.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	9004593975418			107	150	83	50
CAJA	9009257236669	6		642	160	170	175
PALLET		1680	10	179 760	1600	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 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.

## Artículo del País : *El triunfo de la revolución dulce*

En Paraguay, una cooperativa de productores de caña de azúcar se rebeló contra la industria que mal pagaba sus cosechas. Cuatro décadas después de su creación ha abierto su propia fábrica.



*La fábrica de azúcar orgánico Manduvirá pertenece a los 1.751 socios de la cooperativa. / ULY MARTÍN*

Dulce y deseada, la fábrica de azúcar orgánico y de comercio justo empezó a funcionar el pasado junio con una plantilla de 172 empleados y 1.750 dueños, todos y cada uno de los socios de la [cooperativa Manduvirá](#). Dos décadas después de que un grupo de productores de caña empezara a soñar con tener su propia factoría, lo que entonces parecía una utopía, se ha tornado en realidad.

“La gente no creía en nuestro sueño, nos decían que estábamos locos porque esto no lo había hecho nadie antes en Paraguay. Y nos ha llevado mucho tiempo realizarlo, pero hay que ir paso a paso”, reconoce Andrés González, gerente de Manduvirá. La lógica de los mecanismos económicos y comerciales impedía a sus vecinos de Arroyo y Esteros (a 67 kilómetros de la capital), donde estaba la primera fábrica de azúcar orgánico del país, creer que era posible que los campesinos pudieran dar el salto de la tierra a tener su propia planta. Pero lo fue, aunque el camino, como recuerda el hoy responsable, supuso una lucha.

González fue uno de los 39 productores de caña que fundó la cooperativa en 1975 para negociar unidos el precio de sus cosechas, obtener pequeños créditos y ayudas. “Nos pagaban una miseria”, explica. Esos fueron sus únicos propósitos hasta que 20 años después, durante una feria sectorial, entraron en contacto con gente relacionada con el [comercio justo](#). Aquel encuentro despertó en ellos el deseo de fabricar su propio azúcar bajo criterios de responsabilidad social y medioambiental.

El primer paso fue iniciar un sistema de producción orgánico, con técnicas respetuosas con el entorno natural y el propio condimento, sin químicos. Cuatro años después, en 1999, los cooperativistas obtuvieron el [certificado de Comercio Justo de la Fairtrade Labelling Organizations \(FLO\)](#). Pero todavía vendían sus cosechas a la única empresa de azúcar orgánico de la zona.

En ese tira y afloja pasaron otros tantos años. Un día, seis campesinos, entre ellos el gerente de Manduvirá, empezaron una huelga que se convirtió en una rebelión colectiva contra la industria. “Al principio éramos media docena, luego 100 y después 500”, recuerda González. No iban a cortar su caña. Dos días antes de la fecha en que debían empezar la recogida, la compañía prometió pagar bien y una bicicleta a quien le vendiera. Recibió una negativa por respuesta. “Y la gente necesitaba la plata”, apostilla González, “pero gracias a la cooperativa que ya tenía un capital de 10.000 dólares, pudimos aguantar semanas”.

*Un monopolio siempre es una excusa para pagar un precio de hambre a los productores”, dice el gerente de Manduvirá.*

Solo diez del medio millar de agricultores cedieron a las presiones de la empresa y vendieron su producción. Pero no era suficiente para que esta cumpliera sus compromisos y, tras tres semanas de huelga, acabó negociando con los cooperativistas, recuerda el gerente. “Ahí empezó nuestra revolución dulce”, evoca quien fuera uno de los seis, mientras pasea por las instalaciones de su recién estrenada factoría.

Anastasio Rodríguez, de 79 años, recuerda bien aquel capítulo revolucionario de toda una vida dedicada a la caña. Es socio de Manduvirá desde los inicios. “Entré a formar parte solo dos años después de que se creara. Soy un pionero”, asegura orgulloso. Desde el jardín frontal de su casa, amueblado con una mesa y media docena de sillas de metal, se observa la fábrica, que dista unos 300 metros. “Hemos tenido muchas críticas. La gente decía que esto no era posible. Es fantástica. Una maravilla. Fenomenal. ¿La habéis visto por dentro? Es un sueño contra tanta injusticia... Una joya para las siguientes generaciones”, se desata en halagos mientras señala la construcción que se refleja en el brillo emocionado de sus ojos. “Somos los dueños. No hay empresarios, nos aseguramos de vender toda nuestra producción y los beneficios se reparten entre todos”, sigue la enumeración de las virtudes del proyecto.

Consiguieron sus objetivos sin recurrir a la violencia, subraya González, porque con ella se sabe “cómo empieza, pero no cómo acaba”. Y pacíficamente fueron, poco a poco, conquistando sus metas. Avistaron la bandera de cuadros que significaba el gran triunfo cuando en 2004 la cooperativa recibió el certificado de productor de azúcar orgánico. Con él, ya no necesitaban compañía externa con tal reconocimiento para fabricarlo. Unos meses después, en 2005, alquilaron una nave en la que poder procesar su materia prima y vender el condimento bajo su propia marca. Ese año ya exportaron 234 toneladas.

Pero no se pararon ahí. Manduvirá no paraba de crecer en cuanto a número de miembros, producción e ingresos. En solo un año desde que alquilaron una vieja planta multiplicaron por seis las toneladas de azúcar que salía de sus máquinas hasta las 1.409, según sus datos. Por eso, dice González, pensaron que era viable construir su propio ingenio de azúcar orgánica.

La primera viga se colocó en 2011 y ahí está ya construida, metálica y reluciente entre el frondoso bosque paraguayo a un lado y, al otro, las plantaciones de caña de los vecinos de Arroyo y Esteros. El pueblo tiene 22.000 habitantes repartidos en casas bajas, la mayoría de colores claros, blancos y cremas que contrastan con el fondo verde oscuro de la vegetación en el horizonte. Rompe la armonía de colores, el tinte chillón de las camisetas de equipos de fútbol colgadas en la fachada de unos pocos comercios.

Con la inauguración de la planta este pasado junio se convirtieron en los primeros productores de azúcar orgánico libre de intermediarios de Paraguay. Desde la tierra hasta la estantería del súper. En 2014 esperan triplicar su producción (18.000 toneladas) respecto a 2013 (6.300) y ya exportan a 23 países.

La cooperativa cumple religiosamente los mandamientos del comercio justo: democracia y participación, no discriminar por razón de género, raza o religión, rechazar el trabajo infantil, pagar un precio justo y respetar el medio ambiente.

Los 172 empleados del Ingenio de Azúcar Orgánica Manduvirá, como ellos dicen, son socios o familiares de estos que han recibido formación específica para el puesto para el que han sido seleccionados. Con lo que la agrupación se ha convertido en un agente de revitalización social y económica de la zona. “

Fuente: [http://elpais.com/elpais/2014/08/11/planeta\\_futuro/1407771514\\_489335.html](http://elpais.com/elpais/2014/08/11/planeta_futuro/1407771514_489335.html)

## 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.

### Impacto del Comercio Justo

Para conseguir su meta de mejorar tanto las condiciones de vida de sus miembros como la calidad del cacao producido, CONACADO ofrece distintos servicios a sus miembros y lleva a cabo varios proyectos sociales de desarrollo comunitario. En efecto, desarrolla programas de renovación y construcción de infraestructura (unidades de fermentación y secado) para mejorar la calidad del cacao, requisito importante del mercado internacional de hoy, y para que todos puedan procesar adecuadamente el cacao. Además, CONACADO y sus bloques afiliados brinda a los productores asistencia técnica, enseñándoles a mejorar sus plantaciones y la calidad de sus cosechas. La organización proporciona servicios de crédito tanto a los bloques, que pueden pagar a los productores con anticipación, como a los productores, para facilitar un incremento productivo de sus fincas.

Gracias a estos programas, cada vez menos cacaoteros abandonan sus fincas, se fortalece el desarrollo rural y comunitario y el cultivo ecológico incide en la preservación y conservación de los bosques aledaños.

También, CONACADO disfruta del éxito que conoce hoy el turismo responsable para organizar diferentes tipos de visitas de las plantaciones y de las fincas, lo que mejora su situación económica.