



Ref. 95950190

Chocolate Negro 75% Nicaragua BIO

biojusto 100 g



Información General del producto

Descripción: Tableta de Chocolate Negro 75% de Nicaragua, de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: CACAO-NICA(Nicaragua).

Ingredientes: Pasta de cacao de Nicaragua* (66%), azúcar de caña*, manteca de cacao*. Cacao mín.: 75%

*100% Ingredientes de Comercio Justo, con el 91% que vienen de pequeños productores.

*100% Ingredientes de Agricultura Ecológica.

Certificado por la UE. Certificación Pequeños Productores.

Alérgenos: Puede contener trazas de frutos con cáscara, leche y gluten

Peso neto: 100 gramos

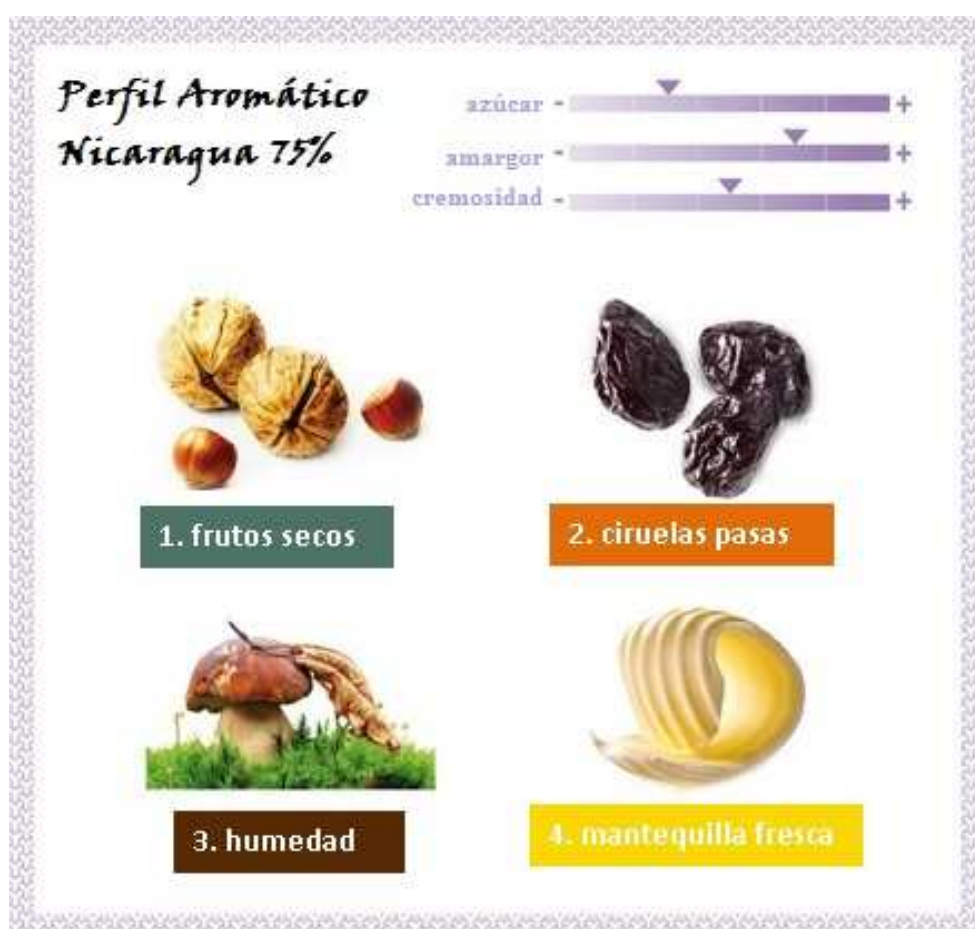
Unidades por caja: 20

Fecha de actualización: 17 de diciembre de 2019



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	27kJ/45,1 kcal
GRASAS	32,4 g
De las cuáles grasas saturadas	24,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	9,5 g
De los cuáles azúcares	0,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	0,0 g
PROTEINAS	9,5 g
SAL	0,0 g

Vidal Útil Producto: 13 meses.

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase.

Tipo de Envase: Cartón y aluminio.

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	3760091728685			112	189	93	7
CAJA	13760091728682	20		2324	198	96	165
PALLET	83760091728681	7020	13	832724	1398	800	1200

Grupos productores

CACAO NICA (Nicaragua)

Wasalala es una región forestal boscosa y húmeda que ha sufrido los estragos de varios conflictos armados. Aún hoy, la economía campesina esta marcada por la precariedad. Sin embargo, la región tiene el potencial de convertir su cacao en una gran cosecha de excepción. Poner en alza este cacao es el proyecto de la cooperativa Cacao Nica, que se encuentra obteniendo resultados prometedores.

Una Cooperativa en una antigua zona de guerra

Durante la dictadura de Somoza, el área forestal de Wasalala en la región de la costa caribeña de Nicaragua proporcionó un refugio para los campesinos que huían de los conflictos armados. Tras la victoria sandinista, se comienza una reforma agraria en 1981 y una campaña para alfabetizar a más de 400.000 personas. El gobierno nacionaliza los activos no productivos y las propiedades del clan Somoza. Sin embargo, los combates se reanudaron y la zona de Waslala vuelve a ser durante castigada, ya que se encuentra en una zona muy conflictiva, por encontrarse cerca de Honduras, donde el ejército contrarrevolucionario se organiza.

En 1990, los sandinistas perdieron las elecciones y es derogada la reforma agraria y la tierra es devuelta a sus anteriores propietarios, pero la zona de Waslala escapa de este cambio por encontrarse demasiado aislada, por lo que sigue perteneciendo a los campesinos.



Un proyecto de desarrollo en el origen de la cooperativa

En el contexto del retorno a la vuelta a la normalidad de los años 90, la cooperación internacional está fuertemente involucrada en Nicaragua, particularmente en las áreas rurales más afectadas. La ONG alemana Promundo Humano lanza una campaña para el desarrollo del cacao financiada por la Unión Europea en Waslala. Desafortunadamente, este proyecto no se basara en el desarrollo de las variedades locales que dan un sabor específico al cacao, sino en variedades híbridas que dan más rendimiento. Los árboles se cortan para que permanezcan más pequeños y así poder realizar una recolección manual rápida. En el año 2000, el programa apoya la creación de la *Cooperativa de Servicios en Agroforestería y Comercialización del Cacao*, que adopta el nombre de CACAO NICA.

La cooperativa es la primera en Nicaragua en obtener el certificado de ecológico para el cultivo del cacao.

Promundo Humano crea un vínculo entre la cooperativa y una empresa chocolatera alemana, la cual, en 2005, compra toda la cosecha a los productores de la cooperativa Cacao Nica, que son más de 500 familias. En 2006, buscan la certificación FLO para poder trabajar con más comerciantes de Comercio Justo.

Sacar a la cooperativa de la crisis

Durante nuestra primera visita en 2009, la cooperativa paso un periodo de crisis debido a una mala gestión. El nuevo equipo asumió el cargo antes de la recolección de la cosecha de 2010. Por entonces, la cooperativa estaba muy endeudada. El fabricante de chocolate alemán pierde la confianza y decide comprar a otros productores. Tras esta crisis institucional, los volúmenes de la cosecha se reducen drásticamente y la actividad de la cooperativa es muy baja.

Para reiniciar el proyecto ETHIQUABLE/IDEAS, se compromete a comprar un contenedor de 14 toneladas y prefinancia la recolección. Este acuerdo facilitará la negociación con otros compradores. Los volúmenes comercializados por Cacao Nica van en aumento gradualmente: 46 toneladas en 2010, 56 toneladas en 2011 y 98 toneladas en 2012. Por nuestra parte, les seguimos comprando 18 toneladas anuales de cacao, lo que permite a la cooperativa mantener un alto precio.

La evolución de los precios internacionales del cacao ha otorgado a Cacao Nica crecimiento gracias a su elección del cacao ecológico. El precio del cacao local cayó drásticamente a medida que la industria guatemalteca del cacao en polvo, la principal salida para el cacao nicaragüense, se alineaba con los precios internacionales. Con un cacao ecológico de calidad, la cooperativa crece y obtiene precios mucho más elevados.

El desafío de la mejora de la calidad y la remuneración del productor

Cacao Nica eligió un proceso primario de recolección del cacao - fermentación y secado - realizado por cada productor cerca de las plantaciones o junto a sus hogares. La solución de unidades de procesamiento centralizadas más grandes se rechaza rápidamente debido a las dificultades de acceso a las comunidades. En la temporada de lluvias, en la cima de la cosecha de cacao (entre noviembre y enero), las comunidades ya no son accesibles por carretera. Si fuera necesario transportar el cacao fresco de las plantaciones al pueblo de Waslala, tardarían varias horas en circular por las carreteras fangosas.



La elección de una transformación individual evita las dificultades del transporte, pero obliga a poner en marcha un estricto control de calidad de cada bolsa de cacao que entra en el almacén central de Cacao Nica. El riesgo más importante es el secado pobre o insuficiente, que a menudo se debe a la alta humedad ambiental y a las instalaciones familiares insuficientes. El tratamiento individual implica la formación adecuada de los productores, así como de los operadores encargados de la recolección.

Sin embargo, esta estrategia de calidad solo es posible si la cooperativa obtiene un buen precio por el cacao.

ETHIQUABLE está contribuyendo a este cambio estratégico proporcionando una prima de calidad de USD 700 por tonelada de cacao seco además de la prima orgánica de USD 300 y la prima de desarrollo de USD 200 .

La única alternativa: posicionar este cacao como un Grand Cru

Hasta ahora, Cacao Nica no controlaba la exportación de su cacao. La asociación con ETHIQUABLE llevó a la cooperativa a adquirir esta competencia. Esto exigía nuevas capacidades de gestión y organización. En 2012, la cooperativa desarrolló una relación comercial con un nuevo cliente alrededor del cacao orgánico (un comerciante internacional en Nicaragua). Esta diversificación de los puntos de venta es beneficiosa y permite limitar el riesgo de dependencia a un solo cliente.

Para obtener un valor añadido suficiente, la cooperativa debe consolidar sus actividades de comercialización del cacao ecológico y de calidad. Desde nuestro punto de vista, la estrategia a seguir sería confiar en viejas variedades y consolidar aún más la imagen y la calidad de un cacao vintage. Puesto que los criollos tienen un mejor potencial organoléptico y permiten expresar mejor las especificidades de este gran cacao, sería interesante favorecer las plantaciones de los criollos. Un programa adecuado, para frenar la expansión de híbridos que ya representan el 60% de la tierra. Aquí también, será útil fomentar intercambios con otros socios de ETHIQUABLE que ya están practicando estas selecciones y reproducciones de variedades locales.

