



Ref. 95950035

Chocolate para fundir **BIO**

biojusto 200 g



Información General del producto

Descripción: Chocolate para fundir de Agricultura Ecológica y Comercio Justo. Ideal para utilizar en repostería.

Origen / organización CJ: FONMSOIAM (Ecuador), SCEB (Cooperativa Justa de Bandama - Costa de Marfil).

Ingredientes: Pasta de cacao de Ecuador y de Costa de Marfil (56 %) *, azúcar de caña*, manteca de cacao*, emulsionante: lecitina de **SOJA**. Cacao mínimo 63 %.

*Ingredientes de Comercio Justo y de Agricultura Ecológica: 99,5%.

Certificado por Ecocert y por la UE.

Alérgenos: Contiene lecitina de **SOJA**. Puede contener trazas de **GLUTEN, LECHE, FRUTOS SECOS** y **SÉSAMO**.

Peso neto: 200 gramos

Unidades por caja: 15

Fecha Actualización: 29 de enero de 2021



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	2354 kJ / 566 kcal
GRASAS	38,8 g
De las cuáles grasas saturadas	23,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	42,2 g
De los cuáles azúcares	35,4 g
FIBRA ALIMENTARIA	8,2 g
PROTEINAS	8,0 g
SAL	0,0 g

Vidal Útil Producto: 420 días

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Papel laminado

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	3760091720672			208	186	85	14
CAJA	13760091720679	15		3226	200	82	270
PALLET	83760091720678	3360	14	748 000	1298	800	1200

Grupos productores

FONMSOEAM (Ecuador)

Fundación: 2000

Localización: Ecuador

Estructura: Federación de cooperativas

Beneficiarios: 400 familias

Productos: Cacao, lima y mango



La FONMSOEAM, Federación de Organizaciones Negras y Mestizas del Sur Occidente de Esmeraldas, Atacames y Muisne, es una federación de pequeños productores de cacao que agrupa a 350 familias de 26 comunidades en Ecuador.

Desarrolla un sistema de eco-producción en cacao y otros productos campesinos, con el fin de contribuir al desarrollo organizativo, económico y social de las comunidades de la reserva ecológica del Mache Chindul.

Sus principales objetivos son conectar a sus miembros con el mercado internacional donde puedan vender sus productos ecológicos con un precio más justo, ayudar a sus miembros a recibir y mantener sus certificaciones ecológicas e invertir la prima en proyectos sociales en las comunidades en cuanto a la salud, equidad de género, educación, sensibilización y protección del medioambiente.

Cada productor cultiva, entre 2 y 5 hectáreas de cacaotales asociados con arboles frutales como el naranjo, el limonero, el platanero, el mango y otras especies.

En tal sistema, no necesitan abonos químicos o productos de tratamiento. El mantenimiento de la fertilidad está relacionado con el ecosistema forestal.



SCEB (Costa de Marfil)

Costa de marfil, el primer productor mundial de cacao

Con más de un tercio de cacao del mundo, Costa de Marfil atrae la atención de los **diez grandes empresas que controlan la industria del cacao**. El precio del cacao en el mercado de valores depende principalmente de las actividades de Costa de Marfil: la inestabilidad política, el clima, la renovación de las plantaciones ... son todos los factores que van hacer **variar el precio en el mercado de valores**.



Una acción colectiva frente a la crisis del cacao

En Costa de Marfil, en un contexto de crisis del sector cacao, un grupo de productores valoriza su terreno con la reaparición del control de la calidad. El comercio justo sostiene esta iniciativa colectiva.

El cacao de Costa de Marfil está a menudo considerado como un producto de calidad estándar destinado al mercado de masa. Sin embargo, recolectar cacao sobre un solo terreno permite revelar sabores específicos.

Es el caso de Tiassalé, donde los 40 productores de la CEB obtienen un cacao particularmente afrutado, según el gusto del chocolate intenso. Consiguieron construir un proyecto inédito: producir un cacao sin ningún producto químico y controlar todas las etapas de la transformación post-cosecha. Esta organización campesina propone una alternativa a la crisis del sector.



Extensas plantaciones

A diferencia del cacao fino crecido en América Latina, en África el cacao se utiliza principalmente como una base para el desarrollo de productos de chocolate, tales como tabletas de chocolate.

La producción intensiva es el modelo general: la densidad de los árboles de cacao es tal que la presión de plagas es alta, lo que significa que el uso de tratamientos químicos de forma masiva.



Ya que no tienen árboles de sombra, requieren de la aplicación de insumos químicos importantes para un rendimiento mínimo. Estas plantaciones con el tiempo se agotan.

Los precios del cacao son tan bajos que no compensa adecuadamente el trabajo de fermentación y el secado del cacao. Así que los productores suelen vender a los intermediarios a un precio muy bajo.

El cultivo y la cosecha de la CSEB

Su cacao es muy natural, todo comienza con recoger las vainas a machete que se lleva a cabo con cuidado, sin herir el árbol. Los productores pasan a romper la vaina: la vaina se divide y se vacían los granos y la pulpa.

En esta etapa, los granos todavía no tienen olor de cacao. Para un chocolate aromático se deben fermentar los granos.



En Costa de Marfil la fermentación del cacao que tradicionalmente se amontonarán directamente en la trama. Esta técnica rústica es eficaz, pero no coincide con las expectativas para producir chocolates finos y aromáticos.

Una primera mejora consiste en utilizar láminas de plástico para crear un montón de fermentación apretado. **La innovación más interesante para CSEB se refiere a la fabricación de tanques de fermentación de madera para transformar el cacao en el centro del pueblo.**

La fermentación es una etapa decisiva en la fabricación de chocolate, ya que libera los granos de la pulpa y se desarrolla el futuro de los precursores del sabor del chocolate.

Con una conversión de este tipo, el cacao en Costa de Marfil (a menudo percibido como un estándar en el mercado de masas del producto) se convierte en un origen de cacao puro, sólo una región, con una tipicidad fuerte y Cacao pronunciado aromas.

Para asegurar la conservación y el transporte de los granos, reducir su contenido de humedad. Los granos se secan de forma natural en el camino sol. El secado en bastidores de bambú es una técnica que es a la vez eficaz y respetando la naturaleza orgánica del producto. Los granos se clasifican para eliminar granos defectuosos y garantizar un alto nivel de calidad y luego se ponen en bolsa de arpillera, listo para exportar.

