



Ref. 90410227

Chocolate 71% de Cacao con Ágave **BIO**



80 g



Información General del producto

Descripción: Tableta chocolate negro con néctar de Agave 71 % de cacao. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: APPTA (Costa Rica), Fortaleza del Valle (Ecuador), APOVINCES (Ecuador).

Ingredientes: Pasta de cacao*, azúcar de ágave 27% (azúcar de ágave*, maltodextrina), manteca de cacao, inulina, vainas de vainilla*.

*Ingredientes de Comercio Justo. 100% Ingredientes de Agricultura Ecológica.

Certificado por la UE y FLO.

Alérgenos: Puede contener trazas de leche, avellanas, almendras y cacahuetes.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Vegano.

Peso neto: 80 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 30 de abril de 2018

ÁGAVE, la alternativa dulce al azúcar

El sirope de agave también conocido como néctar de agave o miel de agave es el jugo vegetal dulce que se extrae de las hojas o pencas del agave, planta de aspecto parecido a una yuca o cactus pero que en realidad es una suculenta similar al aloe vera. Originaria de América tropical, subtropical y el Caribe, existen más de cien especies de plantas, pero para la producción del sirope se emplean principalmente el *agave azul* y el *agave maguey*.

Los aztecas apreciados del Agave como un don de la dioses y usado el líquido de su núcleo sabor a los alimentos y bebidas.

Para su elaboración se corta la planta cuando ha crecido entre siete y diez años y se extrae la savia, ésta en su primera extracción se denomina aguamiel, y es consumida por los nativos como una bebida refrescante. Si la savia se fermenta obtenemos el pulque, bebida alcohólica tradicional en México, pero es por un proceso enzimático que descompone los carbohidratos, principalmente fructanos, en azúcares simples y es posteriormente se filtra y se concentra cuando obtenemos el sirope de agave, un líquido con una textura parecida a la miel.



Propiedades del néctar de agave

- Contiene diversos tipos de azúcares con características específicas que contribuyen a una nutrición saludable.
- El néctar de agave ayuda a la absorción de energía de una forma más equilibrada.
- Su contenido en sacarosa es muy bajo, de ahí que sea mejor tolerado por los diabéticos.
- Tiene un índice glucémico más bajo que la sacarosa y muchos otros azúcares.

Se estima que tiene el doble de poder edulcorante que el azúcar común gracias a su composición, principalmente fructosa (70-73%) y dextrosa o glucosa (25%).

Al tener mayor poder edulcorante que el propio azúcar, se precisa añadir menos cantidad de sirope de agave para conseguir el mismo sabor dulce.

El ágave ecológico utilizado en estos chocolates proviene de grupos productores de México en proceso de certificación con FLO- Sello Comercio Justo.

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2370 kJ / 571 kcal
GRASAS	43,0 g
De las cuáles grasas saturadas	26,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	30,0 g
De los cuáles azúcares	25,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	14,0 g
PROTEINAS	9,0 g
SAL	0,0 g



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

Vidal Útil Producto: 12 meses

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Cartón de papel certificado FSC

Importador: IDEAS. Producto elaborado en Suiza, Giubiasco- Chocolat Estella AG.

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco, seco y sin olores (16°C - 18°C).

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	7610202323550			89	9	78	157
CAJA	7610202323551	12		1116	165	132	83
PALLET		5040	10	480 000	975	800	1200

Grupos productores

APPTA (Costa Rica)

APPTA es una asociación de pequeños productores, que fue fundada en 1987. Actualmente la asociación se compone de 1.067 productores de los cuales 80% son indígena bribri o cabécar.

Trabajan en más de 30 comunidades de la región sur del Caribe de Costa Rica: Talamanca y las mujeres suponen un 38% de los miembros.

Trabajan en la producción y comercialización de cacao ecológico certificado, plátanos y otras frutas. APPTA ha sido reconocido por sus esfuerzos en preservar el medio ambiente de una manera productiva, pues han impulsado el desarrollo de los conocimientos tradicionales de producción agro-ecológica de una manera sostenible, creación a su vez generación de ingresos a través de: el desarrollo de procesos de capacitación, la mejora de la producción y el proceso del cacao, la colocación de unos 20 productos ecológicos en el mercado nacional.

Las frutas y los cultivos se producen en la forma tradicional practicada por los antepasados de los habitantes de Talamanca, que cultivan en un sistema integrado, el cacao, junto con los plátanos y otros cultivos se producen bajo la sombra de árboles maderables y frutales, que ofrece excelentes condiciones para proteger el medio ambiente.



Fortaleza del Valle (Ecuador)

Fue fundada en 2005 para mejorar las condiciones de vida de los productores de cacao a pequeña escala en la provincia de Manabí de Ecuador. La cooperativa está formada por cinco grupos regionales, con más de 630 agricultores como miembros. El tamaño medio de cada finca es 02.05 a 12.05 hectáreas, y las granjas se diversificaron para incluir árboles frutales y maderables.

Fortaleza del Valle trabaja para mejorar los ingresos familiares mediante la mejora del rendimiento de la producción y la calidad del cacao de sus miembros. La cooperativa ha desarrollado la infraestructura post-cosecha, tales como centros de fermentación centrales, para garantizar la mejor calidad. Primas de Comercio Justo se han utilizado para invertir en la financiación pre-cosecha, poda y replantación de árboles para rehabilitar las granjas, la educación y la formación, y la infraestructura de locales



APOVINCES (Ecuador)

Con la finalidad de comercializar asociativamente el cacao y mediante convenio con la Universidad de Guayaquil, se puso a funcionar desde el mes de junio del año 2006 el Centro de Acopio de Cacao, ubicado en la Planta de Semilla del Instituto Tecnológico Agropecuario de Vinces.

Poco a poco la institución fue adquiriendo cajones de fermentación, sacos, saquillos y herramientas de trabajo que no existían. En adelante el centro de acopio ha funcionado ininterrumpidamente durante las 182 semanas. El cacao se recibe en el centro de acopio en estado fresco es decir en baba. Poco a poco los socios han ido cooperando en el mejoramiento de la calidad, al punto que podemos afirmar que en la actualidad tenemos un nivel de pureza en almendras de cacao nacional del 95%, pero debemos seguir mejorando.

En cuanto al manejo postcosecha, es preciso anotar que el personal del centro de acopio ha ensayado distintos métodos de fermentación y secado, que son la base de la calidad para obtener el licor de cacao.

