



Ref. 95950111

Galletas Cookies **BIO** Chocolate y Anacardos

biojusto 175 g



Información General del producto

Descripción: Galletas crujientes con trocitos de anacardos y pepitas de chocolate procedentes de de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Origen / organización CJ: CONACADO (Republica Dominicana), Kasinthula Cane Growers (Malawi), APRAINORES (Salvador), Copabo (Costa de Marfil).

Ingredientes: Harina de **TRIGO**[°], azúcar de caña^{*°}, **MANTEQUILLA**[°] (18%), pepita de chocolate 13% (pasta de cacao^{*°}, azúcar de caña^{*°}, manteca de cacao^{*°}, emulsionante: lecitina de **SOJA**[°], extracto de vainilla^{*°}), **ANACARDOS**^{*°} (7%), **HUEVO** en polvo[°], levadura en polvo (carbonato de amonio y carbonato de hidrógeno de sodio), sal de mar, **LECHE** desnatada en polvo[°].

*Ingredientes de Comercio Justo: 41%.

[°]Ingredientes de Agricultura Ecológica.

Certificado por la UE y FLO.

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

Peso neto: 175 gramos

Unidades por caja: 9

Fecha Actualización: 29 de enero de 2021

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2060 kJ / 492 kcal
GRASAS	24,0 g
De las cuáles grasas saturadas	13,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	59,0 g
De los cuáles azúcares	29,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,0 g
PROTEINAS	8,5 g
SAL	0,43 g

Vidal Útil Producto: 180 días

Fecha Caducidad: Parte superior del envase

Tipo de Envase: Caja de cartón

Importador: Ethiquable / IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091722904			208	90	55	220
CAJA	13760091722901	9		2053	190	268	238
PALLET	83760091722900	1080	8	268 000	1670	800	1200

Grupos productores

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.

APRAINORES (El salvador)

Fundación: 2002

Localización: Tecoluca, provincia de San Vicente, y Isla de Montecristi

Beneficiarios: 150 productores y 80 trabajadores en la fábrica

Productos: Anacardos

Aprainores está conformada y dirigida por pequeños productores de anacardos ecológicos.

Después de la guerra civil que conoció el país de 1980 a 1992, se emprendió un proceso de paz que dio lugar a varias reformas sociales. Una de ellas fue la distribución de tierras a los guerrilleros que lucharon por sus derechos y a los refugiados. APRAINORES nació de este proyecto de rehabilitación.

Se constituyó con la ayuda de la ONG local CORDES, que inició en 1997 el proyecto que impulsaría la producción de la semilla de anacardos en la provincia de San Vicente. APRAINORES se creó oficialmente en 2002, con la creación de una fábrica de transformación y la capacitación de los trabajadores.

APRAINORES es la única organización de productores que dispone de una industria de transformación de los anacardos, que le permite exportar el producto acabado.

La producción

La asociación dispone de 60 manzanas en la Isla de Montecristi y 15 manzanas en la zona de San Carlos Lempa. Los trabajadores de la fábrica pueden llegar hasta los 200 en época de recolección. Las plantaciones y la planta procesadora poseen certificación orgánica bajo las estrictas normas BCS Oko garantie (Alemania) y cuentan con instalaciones modernas. La producción está a cargo de trabajadoras de gran experiencia en el proceso.

El 90 % de la producción de anacardos se vende bajo certificación de comercio justo. APRAINORES exporta un 95% de su producto a Europa, siendo sus mayores clientes Alemania y Francia.

Los anacardos se cultivan de manera biológica. La recolección se realiza entre febrero y mayo y dura 40 días más o menos. La fruta se seca en el sol durante 3 días y se transporta a la fábrica. Las familias cultivan también sésamo, plátanos y papaya para el mercado local o maíz para su consumo personal.



Impacto del Comercio Justo

El objetivo primero es de mejorar la calidad de vida de campesinos que sufrieron varios desastres (la guerra civil durante 12 años, el huracán Mitch en 1999, los terremotos del 2001..) y cuya situación económica ha sido deteriorada, comercializando anacardos orgánicos bajo los criterios de comercio justo.

Gracias al comercio justo, APRAINORES compra los anacardos de los productores a un precio entre el 10% y el 30% más que los precios locales. APRAINORES, creando la fábrica de procesamiento local ha creado 80 empleos, que pueden llegar hasta los 200 en temporada de recolección. Constituye la mayor fuente de empleos en la zona, que suele sufrir del éxodo rural. Fue gracias al apoyo internacional que pudo establecer una planta industrial para el procesamiento de semillas de anacardos.

APRAINORES está permanentemente haciendo esfuerzos para mejorar las condiciones laborales en su fábrica. La equidad de género se manifiesta entre otras cosas, pagando igual salario a hombres y a mujeres por el mismo trabajo realizado. También, para poder invertir lo máximo que pueden en proyectos sociales, limitan al máximo sus gastos de gestión, facilitando el transporte del campo a la fábrica y reduciendo el plazo de pago a los productores.

Además se preserva al medio ambiente, se transfieren conocimientos a la mano de obra local y la organización practica una administración transparente. Estos aspectos están periódicamente evaluados por Organizaciones Internacionales de Mercado Justo.

