Ref. 95950158

Té Verde Ceylan BIO

biojusto 36 g



Sin alérgenos

Vegano

Información General del producto

Descripción: Té verde procedente de Sri Lanka. De Comercio Justo y Agricultura Ecológica. Caja de cartón (20 bolsitas).

Origen / organización CJ: SOFA – Small Organic Farmer Association (Sri Lanka).

Ingredientes: Té verde.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por la UE y FLO.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten, sin lactosa, sin azúcar. Vegano. Contiene teína.

Peso neto: 36 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 17 de febrero de 2021

Propiedades y características del producto



La planta del **té** proviene principalmente del sur y sudeste de Asia, (China, India, Sri Lanka, Taiwán, Japón, Nepal, Vietnam) aunque hoy se produce en casi todos los países tropicales y subtropicales del planeta. El té como bebida es la infusión preparada con las hojas secas del arbusto *Camellia sinensis* en agua caliente, que se usa como bebida estimulante, digestiva o alimentaría. El té puede también contener otras hierbas, especias o frutas usadas como saborizantes.

El **té** tiene ciertas **cualidades** que le permiten ser de utilidad incluso como planta medicinal: por ejemplo, preserva la salud y la juventud, ayuda a eliminar la grasa y fortalece los dientes. En efecto, el té contiene polifenoles, un potente antioxidante que aumenta las defensas del organismo, ayudando a evitar la oxidación de las células. Es además rico en variedad de sales minerales (sodio, potasio, hierro, calcio, magnesio), flúor, cafeína y vitaminas.

Los cuatro tipos principales de té se distinguen según el procesamiento de las hojas, más o menos oxidadas. Se considera que el té con **mayor cantidad de principios activos altamente benéficos para la salud humana** es el **té verde**. Es así denominado porque las hojas se secan y son fragmentadas rápidamente después de ser recogidas y calentadas al vapor, sin oxidar, por lo que contiene muchísimos más antioxidantes. Tiene menos cafeína que el té negro, por lo que tiene menos propiedades estimulantes pero con menor efecto negativo para las personas con problemas de hipertensión arterial.

El **té verde** tiene **cualidades propias**: favorece la eliminación del colesterol LDL (malo), es beneficioso para las enfermedades cardiovasculares, previene la aparición de la hipertensión, ayuda a la eliminación de grasas, tiene un efecto suavemente diurético y regulador de la insulina por lo que es un gran aliado en la lucha contra la obesidad, ayuda en el bronceado de la piel, sus antioxidantes son beneficiosos en reducir los efectos del envejecimiento, ayuda a aliviar los casos de asma y bronquitis y enfisema, ayuda a prevenir la aparición de caries y fortalece los huesos.





Información Adicional del producto

Vidal Útil: 450 días

Fecha Caducidad: Parte inferior del envase

Tipo de envase: Cartón

Importador: Ethiquable / IDEAS

Condiciones de Conservación: Conservar en un lugar fresco y seco

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091728173			74	80	70	130
CAJA	13760091728170	12		998	170	215	270
PALLET	83760091720173	1800	10	171745	1850	800	1200

Grupos productores



S.O.F.A (Sri Lanka)

Desde 1870, los británicos plantaron en Ceilán *(antes de 1972, Sri Lanka se llamaba Ceilán, otorgado por el Imperio Británico, este nombre se ha mantenido en uso en el mundo del té)* Camellia Sinensis variedad de té de China . En ese momento, una enfermedad destruyó grandes plantaciones de café, abriendo la puerta al té, del cual Sri Lanka es ahora el mayor exportador mundial.



El modelo de plantación en gran escala de mano de obra tamil del sur de la India domina el paisaje y la economía de Sri Lanka hasta mucho después de la independencia en 1948. En 1972, una reforma agraria limitó el área de parcelas a 30 hectáreas y ordena la redistribución, por pequeñas parcelas de menos de una hectárea, a familias campesinas y aldeanos sin tierra.

Hoy, el 65% de la producción de té en Sri Lanka es hecha por pequeños productores . En monocultivo de grandes plantaciones, agricultura familiar responde a una estrategia real "jardines" en el que se cultiva una amplia variedad de productos: el té es un ingreso en efectivo garantizado, las verduras y frutas son para el consumo doméstico. Pero la gran mayoría de los productores de té siguen siendo meros proveedores de materias primas y vender sus hojas frescas durante el día en la planta que los convierte en el té negro exportable



Historia y organización de la cooperativa

En 1993, el Dr. Sarath Ranaweera, un erudito emprendedor, ideó una organización para valorar mejor los tesoros de esta biodiversidad. Él propone desarrollar el sector ecológico y justo. Se las arregla para convencer a los pequeños productores que se unan en asociaciones antes de comenzar un período de conversión. Están adoptando gradualmente itinerarios agrícolas adaptados a la agricultura ecológica (compostaje, deshierbe manual, etc.). Las primeras colecciones de hojas ecológicas comienzan en 1997.En el mismo año, los grupos de productores fundaron la Small Organic Farmer Association (SOFA), que apoya servicios tales como capacitación técnica o préstamos a productores. Biofoods, la fábrica de té dirigida por Sarath Ranaweera, gestiona la logística de exportación y abre mercados en todo el mundo para los tés de los miembros de SOFA .

Hoy, SOFA esta compuesta por casi 2,600 pequeños productores. El problema central sigue siendo la mejora del nivel de vida de las familias campesinas.

Una cultura de jardines

Ubicado en el corazón de las montañas Kandy en Sri Lanka, los jardines Kandyan Cha disfrutan de la frescura de un clima tropical templado por la altitud. La sucesión de un período seco y monzón crea condiciones excepcionales que dan un té verde de gran finura. De la misma planta que el té negro (Camellia sinensis), y a diferencia de este, el té verde se compone de hojas sin fermentar. Rico en antioxidantes y polifenoles, activa la quema de grasa.

La cosecha es un proceso muy laborioso ya que solo se deben tomar hojas jóvenes para asegurar la finura del aroma y la apariencia homogénea de las hojas después del secado. Para una cosecha fina, solo se cortarán la yema y las dos hojas al final de cada rama. La mala técnica de recolección compromete no solo la calidad del té sino también la calidad de los brotes en la planta para cultivos posteriores. Dependiendo de la altitud y las estaciones, el té se recoge entre 5-10 días. Las hojas recogidas se transportan rápidamente a la planta de procesamiento para preservar sus cualidades intrínsecas antes del secado.

El té verde ETHIQUABLE/IDEAS proviene de la tierra de Uva, una región de altitud media y afectada por vientos secos. Su infusión es de color cobre, aromática con un sabor redondo, pero con menos cuerpo que otros tés de Sri Lanka.





Impacto del comercio justo: efectos económicos

La implementación de canales de comercialización ecológicos y de comercio justo, así como la mejora de la calidad de la producción, han aumentado las ganancias del té.

Asistencia técnica, una forma de mejorar los retornos

La organización SOFA tiene un servicio técnico que le permite monitorear regularmente la producción de té. Cada año, utiliza parte de la prima de comercio justo para distribuir entre 50 y 150 plantas de té a cada productor y desarrollar viveros comunitarios. Esta inversión productiva aumenta los rendimientos del té y, por lo tanto, los ingresos de los productores.

Una diversificación de actividades, una fuente de ingresos adicionales para la familia

La asociación entre SOFA y Biofoods también permite a los productores promocionar otros productos de sus jardines (especias, frutas y verduras) en comercio justo y en el mercado local, y procesar y empacar productos localmente, contribuyendo así al desarrollo económico de la región.

Impacto del comercio justo: efectos sociales

Los impactos del comercio justo van más allá del precio mínimo garantizado para el productor, es una comunidad entera que se beneficia de los beneficios indirectos de estos sectores.

Aquí hay algunos ejemplos de las acciones implementadas por SOFA gracias a la bonificación de desarrollo:

A nivel del productor

Los productores reciben a los técnicos en sus parcelas que brindan capacitación en fertilización, poda o recolección de suelos. SOFA también participa en la compra de herramientas agrícolas y en el desarrollo de actividades agrícolas complementarias. Instaló colmenas en los jardines y donó vacas para fertilizar parcelas y producir leche.

A nivel de mujeres

Como parte del programa de apoyo para las mujeres, SOFA acompaña un proyecto de envases reciclados en el mercado local. También proporciona préstamos para las mujeres que deseen invertir en máquinas de coser.

A nivel comunitario

SOFA financió la creación de centros de salud y la instalación de terminales de agua potable. También apoya el programa de educación organizando donaciones de libros y financiando útiles escolares.

Impacto del comercio justo: efectos ambientales

Agricultura ecológica para el respeto de los recursos naturales

Como parte de su programa de agricultura ecológica, un equipo técnico lleva a cabo un monitoreo mensual de las parcelas. La capacitación se organiza regularmente para que cada cultura respete las especificaciones biológicas. Los productores trabajan en métodos de fertilización natural: lechada y compost. Cada año se verifica la composición del suelo.

Cultivos asociados como el limoncillo, la vainilla, la canela o incluso la cal permiten el enriquecimiento del suelo. Se pueden encontrar más de 50 especies en una hectárea.

Además, los productores y técnicos trabajan en el control del agua. Los setos y las terrazas se instalan para capturar agua y mantener la humedad en las parcelas y, a la inversa, la práctica del drenaje permite drenar el exceso de agua retenida en la tierra.

