



Ref. 95950162

Crema de cacao y avellanas sin aceite de palma

BIO

biojusto 350 g



Información General del producto

Descripción: Crema de cacao y avellanas sin aceite de palma procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: UROCAL (Ecuador), MANDUVIRA (PARAGUAY)

Ingredientes: Azúcar de caña Golden Light^{°*}, aceite vegetal (aceite de nabina[°], aceite de coco[°]), **AVELLANAS**[°] (13%), **LECHE** en polvo[°], cacao en polvo^{°*} (8%), mantequilla[°], suero en polvo[°], emulsionante : lecitina de girasol[°], vainilla en polvo[°].

[°] Ingredientes de Agricultura Ecológica (99,5%)

* Ingredientes de Comercio Justo (64,5%).

Certificado por la UE y certificación Pequeños Productores.

Alérgenos: Contiene **AVELLANAS** y **LECHE**. Puede contener trazas de **ALMENDRAS** y **SOJA**.

Peso neto: 350 g

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 17 de febrero de 2021

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2206 kJ / 529 kcal
GRASAS	31,5 g
De las cuáles grasas saturadas	13 g
HIDRATOS DE CARBONO	52 g
De los cuáles azúcares	50 g
PROTEINAS	7,3 g
SAL	0,13 g

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091727084			560	110	85	68
CAJA	13760091727081	12		4200	110	258	300
PALLET	83760091727080	1440	12	504000	1470	800	1200

Vidal Útil Producto: 260 días

Fecha Caducidad: Revisar el envase

Tipo de Envase: Bote de cristal y tapa de plástico (polipropileno 98 % y color 2%), etiqueta de aluminio.

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

Condiciones de Conservación: Mantener en lugar fresco y seco a temperatura ambiente (18/24°C).

Indicaciones de conservación

Esta crema de chocolate y avellanas es un producto sensible a las variaciones de temperatura.

Cuando se expone a temperaturas altas o muy bajas, la emulsión se puede romper y puede causar significativos cambios en la textura de la crema:

- Cambio de fase (el aceite asciende a la superficie).
- Separación de estearina (textura granular, bolas blancas).

Este fenómeno no presenta peligro para la salud ni problemas de calidad.

Recomendamos mantener el producto a la temperatura ambiente controlada y minimizar las variaciones de temperatura.

Sobre la nueva certificación de FUNDEPPO



El **Símbolo de Pequeños Productores** es una iniciativa lanzada en el año 2006 por la CLAC (Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores de Comercio Justo) con el apoyo del movimiento de Comercio Justo y Economía Solidaria de varios continentes.

Para garantizar el adecuado uso de este Símbolo, las organizaciones de pequeños productores crearon la FUNDEPPO (Fundación de Pequeños Productores Organizados), la cual permite asegurar que este Símbolo realmente beneficie a los pequeños productores, las comunidades y los consumidores.

FUNDEPPO trabaja con organismos y profesionales calificados para certificar de manera independiente y confiable el cumplimiento de las normas del Símbolo.

El sello es un distintivo que identifica a los pequeños productores organizados de América Latina y el Caribe, y que permite al consumidor reconocer sus productos en el mercado.

Representa la alta calidad de los productos de los pequeños productores organizados de su trabajo en favor de una **vida digna** en las comunidades, de las economías locales y de la salud y el medio ambiente de productores y consumidores.

La imagen gráfica del Símbolo de Pequeños Productores representa una casa fuerte y abierta para todos, el equilibrio y la unión entre los productores y los consumidores, entre hombres y mujeres, entre la naturaleza y la vida digna. Sus colores representan el vigor de la tierra, de los cultivos y de la vida nueva, del corazón.

El Símbolo de Pequeños Productores cuenta con una **Declaración de Principios**, donde se enlistan todos los valores que impulsa el Símbolo de Pequeños Productores, diferenciándose de los valores que prevalecen en el mercado globalizado actual:

- ✓ Las organizaciones de pequeños productores participantes funcionan con base en la democracia, la transparencia y el respeto al medio ambiente.
- ✓ Se deben cubrir los costos de la producción sustentable y reconocer el trabajo de los productores en favor de la vida digna de sus familias y del medio ambiente.
- ✓ Los compradores, comercializadoras colectivas de organizaciones de pequeños productores, intermediarios y maquiladores participantes se comprometen seriamente, y de manera transparente, con las Organizaciones de Pequeños Productores, al igual que con los principios y valores del Símbolo de Pequeños Productores.
- ✓ La promoción de la economía local, procurando la generación de mayor valor agregado para los productores y sus comunidades.

Grupos productores

UROCAL (Ecuador)

La organización

Urocal, fundada en 1974, es una unidad regional que se compone de 8 organizaciones campesinas que se crearon con el objetivo de reivindicar el acceso a las tierras propiedad de los latifundistas.

Hoy en día Urocal opta por seguir los principios de la soberanía alimentaria y la agricultura ecológica.

La producción

Este cacao se cultiva en Ecuador en las estribaciones andinas de Guayas y Del Oro. Estas regiones son el origen de la variedad ancestral – nacional – fino aroma, única por su aroma floral.

Impactos del Comercio Justo

Urocal ha iniciado la creación de una cooperativa de ahorro y de crédito que incluye a 2000 familias.

Lo que defiende: la conservación de variedades tradicionales

El cacao Nacional está en peligro de extinción frente a las variedades híbridas más productivas. Solamente los pequeños productores ecuatorianos conservan esta variedad nativa en sus parcelas agro-forestales donde el cacao está asociado a otros cultivos: plátano, piña, papaya...

Además están trabajando en la implementación de un programa escolar.



MANDUVIRA (Paraguay)

Fundación : 1975

Localización : Distrito de Arroyos y Esteros,
Paraguay

Estructura : Cooperativa

Productores : 800 socios

Productos : Caña de azúcar , sésamo, frutas,
hortalizas y otros alimentos para auto consumo.



Antes de producir y exportar azúcar ecológica bajo su propia marca, los socios de Manduvirá producían caña de azúcar ecológica y la entregaban a la industria.

Ejemplar fue la campaña del año 2003, cuando los 500 productores socios se fueron conjuntamente a la huelga contra el ingenio local que procesaba su caña de azúcar, como un intento exitoso para exigir mejores precios. A partir de este día, fue evidente que solamente unidos los socios y la Cooperativa podían ir adelante Según el Gerente General de la Cooperativa, Sr. Andrés González Aguilera, conocer lo que es Comercio Justo en 1995 y obtener su propia certificación de Comercio Justo en 1999 literalmente les abrió los ojos, ya que estos contactos los animaron a perseguir la posibilidad de alquilar una fábrica y así dar un paso grande hacia la independencia de la Cooperativa y el empoderamiento de los productores.

Desde las semillas de la caña de azúcar hasta el producto terminado, la producción agro-industrial de Cooperativa Manduvirá y sus socios es exclusivamente orgánica, cumpliendo estándares y regulaciones de certificaciones internacionales.

En este momento, la Cooperativa Manduvirá está en proceso de su próximo proyecto ambicioso: la construcción de su propia fábrica de azúcar orgánica a una distancia de solamente 4,5 km de su sede, que disminuirá los gastos de producción desproporcionados y cumplirá el sueño de todos sus socios – de no solamente cultivar la caña de azúcar, sino ser dueños de su propio azúcar orgánica en todo el proceso, que marcara un hito histórico en el país ya que será la primera organización de pequeños productores que sea dueño de su propia fábrica de azúcar que exporta sus productos de la mejor calidad a todo el mundo.

Actualmente, cuenta con 1,500 socios, de los cuales 800 son productores de caña de azúcar, sésamo, algodón orgánico, stevia, frutas, hortalizas y otros rubros de auto consumo. En total, la Cooperativa Manduvirá tiene más de 14 años de experiencia en producción agrícola orgánica y exporta azúcar certificada orgánica y de Comercio Justo a más de 17 países del mundo.