

Ref. 93901051

Guiro Snack

30 g / 2 galletas



Información General del producto

Descripción: Dos galletas a la miel con crema de chocolate.

Origen / organización CJ: Cacao de CONACADO / República Dominicana. Azúcar de caña de COOPEAGRI/ Costa Rica. Miel y Tapioca de APICOP / Chile y Ecuador.

Ingredientes: *Galletas (77%):* Harina de trigo tipo “o”, aceite de palma, (sin grasas hidrogenadas), azúcar de caña, tapioca, miel 3%, levaduras: carbonato de sodio y carbonato de amonio, sal, aroma y vainilla.

Crema (23%): aceite de palma, azúcar de caña, leche en polvo, cacao emulsionante, lecitina de soja, aroma y vainilla.

Ingredientes de Comercio Justo: 50 %

Alérgenos: Contiene gluten , soja y leche. Puede contener trazas de frutos secos.

Peso neto: 30 gramos

Unidades por caja: 24

Fecha Actualización: 26 de junio de 2018

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2170 kJ / 519 kcal
PROTEINAS	5,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	61,6 g
De los cuáles azúcares	33,2 g
GRASAS	27,8 g
De las cuáles grasas saturadas	13,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,3 g
SAL	0,1 g

Vidal Útil Producto: 12 meses

Fecha Caducidad: Ver parte trasera del envase

Tipo de Envase: Envase individual de plástico

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

Condiciones de Conservación: Se debe mantener en un lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225871495			39	137	10	60
CAJA	18016225871492	24		860	110	135	205
PALLET		7920	10	302 000	1250	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.

APICOOP (Chile)

Fundación: 1997

Localización: Paillaco, provincia de Valdivia

Estructura: cooperativa campesina

Productores: 150

Productos: Miel, arándanos

Apicoop es una cooperativa campesina que se origina en la Fundación para el Desarrollo Social de Valdivia (Fundesval), creada en 1980 por el Obispado de Valdivia. En esta fundación se generaron una serie de proyectos, entre ellos, el proyecto apícola. El proyecto buscaba crear una fuente de trabajo complementaria a las actividades típicas de los pequeños agricultores, mejorar la calidad de vida y crear una organización social.

Este último objetivo de crear una organización campesina independiente se obtuvo en 1997, con la creación de Apicoop, la Cooperativa Campesina Apícola Valdivia, que empezó a comercializar sus productos al mercado nacional.

Hoy en día, agrupa a unos 150 pequeños productores de miel, en las cercanías de Paillaco, en la región de Valdivia, que se ha convertido en una de las zonas apícolas más importantes del país, siendo éste casi un elemento de identidad de la comunidad. De esta manera, quedó todo en manos de los productores, quienes no sólo son dueños de lo que la cooperativa realiza, sino que además gestionan la agroindustria campesina.



COOPEAGRI (Costa Rica)

La organización

CoopeAgri nace en 1962 para ofrecer una alternativa a las condiciones de injusticia y abuso impuestas por las grandes compañías del sector azucarero. Fueron 391 pequeños y medianos caficultores de café del Valle de El General los que iniciaron este proceso de agrupación. En la actualidad con casi cinco décadas, es una empresa catalogada como modelo en el ámbito nacional y latinoamericano, gracias a su diversificación que abarca áreas como: agrícola, industrial o comercial, ya que cuenta con supermercados, almacenes, una estación de combustible y una ferretería. También, incluye un área de medio ambiente facilitando servicios forestales y una cooperativa financiera, Credecoop.

Actualmente cuenta con más de 10 mil asociados y se ha convertido en una empresa pionera, que ha impulsado el crecimiento económico en la extensa zona sur de Costa Rica.

Producción

Coopeagri RL se rige por un alto sentido humanista con enfoque en la excelencia de la calidad de sus productos.

Impacto del Comercio Justo

CoopeAgri brinda a sus asociados y al país múltiples beneficios en el ámbito social, ambiental y cultural.

El precio mínimo garantizado por el comercio justo, permite a los productores realizar inversiones vitales para su futuro, como la adquisición de tecnología moderna y la optimización de los procesos, que garantizan una excelente calidad, fundamental para cumplir con las exigencias de los mercados nacionales e internacionales.

Coopeagri desarrolla también programas a favor de la integración de las mujeres, generando una nueva conciencia social así como formando a líderes empresariales, gracias al programa Líderes del Futuro, creado en 2005.

Existen programas de información y educación dirigidos a la comunidad en general, y fondos solidarios que sirven para situaciones difíciles como enfermedades, accidentes, fallecimiento o para el acopio de alimentos y medicamentos.

La protección del medioambiente tiene una gran importancia para Coopeagri, que difunde una cultura de conservación y manejo responsable de los bosques y los recursos naturales a través de su Departamento de Operaciones Forestales. Por ejemplo, el abono utilizado es derivado de los desechos de la caña de azúcar.