

Ref. 95950176



Crema de Almendras enteras **BIO**

biojusto 170 g



Información General del producto

Descripción: Crema de almendras para untar. De Comercio Justo y Agricultura Ecológica

Producto/ Origen / organización CJ: SMSA (Túnez).

Ingredientes: 100% **ALMENDRAS** enteras tostadas. Es un proceso de triturado artesanal y natural.

100% Ingredientes de Comercio Justo y Agricultura Ecológica.

Certificados por la UE y ECOCERT.

Alérgenos: Puede contener trazas de otros **FRUTOS SECOS, SÉSAMO** y **LECHE**.

Intolerancia, sensibilidad: Sin gluten, sin lactosa, sin aceite de palma.

Peso neto: 170 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 17 de febrero de 2021

La almendra es una oleaginosa que afortunadamente puedes encontrar durante todo el año, su sabor agradable y versátil le permite formar parte de platos dulces o salados, o bien ser una saludable colación.

Estudios han demostrado que el consumo habitual de almendras, una porción aproximadamente 5 veces por semana, tiene numerosos beneficios para la salud, entre los cuales destacan:



1. Reducen el riesgo de padecer un infarto y otras enfermedades cardiovasculares

Las almendras protegen las paredes de las arterias pues son ricas en grasas monoinsaturadas, y cuando se combinan con una forma saludable de comer, ayuda en la reducción de los niveles de colesterol LDL en tan solo 2 semana, según un estudio publicado en el British Journal of Nutrition.

2. Son ricas en grasas saludables por lo que ayudan a mantener un peso adecuado

Las personas que consumen almendras son más delgadas que los que no las consumen. Todos sus nutrientes favorecen el buen funcionamiento del metabolismo. Algunos estudios han sugerido su uso para favorecer la pérdida de peso, pues su consumo favorece la saciedad.

3. Son excelente alimento para el cerebro

Su consumo puede reducir el riesgo de presentar Alzheimer; además aumenta la función cerebral, de manera que este órgano se mantenga en total actividad, incrementando la capacidad intelectual y la longevidad. De este modo se logra tener una edad adulta con más lucidez para disfrutar de la vida.

4. Adecuadas para personas con diabetes

Las investigaciones han demostrado que el consumir almendras acompañando otros alimentos disminuye el aumento de azúcar en sangre después de comer por lo que puede ayudar a mantener la glucosa bajo control.

5. Ayudan a fluir energía por todo el cuerpo

Las almendras son ricas en manganeso y cobre, dos minerales que intervienen en la producción de energía dentro de las células en conjunto con la vitamina B2.

Las almendras son alimentos que nos aportan importantes cantidades de fibra, proteínas, minerales, vitaminas del grupo B, vitamina E, y grasas saludables. Entre los minerales destacan hierro, fósforo, magnesio, potasio, zinc y calcio.

Un patrón de dieta saludable incluye verduras, frutas, leguminosas, oleaginosas (nueces, cacahuates, almendras), granos enteros, fuentes de proteínas magras y productos lácteos bajos en grasa.

España es el primer importador mundial de almendra, con un total de 81.138 toneladas en la campaña 2014/15.

Es por esto que desde IDEAS apostamos por productos hechos con almendra.

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2492 kJ / 595 kcal
GRASAS	49,9 g
De las cuáles grasas saturadas	3,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	9,1 g
De los cuáles azúcares	4,3 g
FIBRA ALIMENTARIA	12,5 g
PROTEINAS	21,2 g
SAL	0 g

Vidal Útil Producto: 260 días

Fecha Caducidad: En la tapa

Tipo de Envase: Envase vidrio con tapa de metal ETP + Polyester

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

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco y seco

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091727749			317	82	68	68
CAJA	13760091727746	6		1930	85	140	210
PALLET	83760091727745	1860	10	615300	1000	800	1200

Grupos productores

SMSA (TÚNEZ)

Cerca de la frontera con Argelia, Kasserine, es el territorio más desfavorecido en el país con una sensación de abandono en los regímenes generales Bourguiba y Ben Ali. Existe una evidente falta de infraestructura: un hospital por cada 450.000 habitantes, no acceso al agua corriente, carreteras en mal estado... Con menos de 330 mm de lluvia al año, la región depende principalmente de la agricultura con cultivo de cereales y frutas como el olivar y el almendro.



Los 15 productores de SMSA se encuentran cerca de Sidi Bouzid, la ciudad donde surgieron los primeros levantamientos que condujeron a la revolución tunecina y a la primavera árabe.

Desarrollan su actividad mediante la gestión de recursos escasos. Juntos, han logrado la primera cosecha exportada de aceite de oliva ecológico en el año 2010.

SMSA es una de las primeras cooperativas en Túnez que ja exportado su producción. Ahora de una forma independiente, busca otros mercados y el desarrollo de otros sectores, como los pistachos, almendras y frutos secos. Con la diversificación de productos de comercio justo, la SMSA quiere construir una unidad de procesamiento de calidad para los pistachos y almendras, creando así seis puestos de trabajo más.

Cultivan parcelas diversificadas con un calendario de trabajo anual, en mayo cultivan albaricoques, almendras y pistachos en julio/agosto y las aceitunas en noviembre / diciembre. Estas producciones en una meseta semi-árido requieren una gestión muy precisa del agua con un sistema de goteo para evitar pérdidas por evaporación. Estos 15 productores mantienen la actividad agrícola, preservando el frágil equilibrio de los recursos.

