

Ref. 95950182

Chocolate Negro con Naranja Confitada BIO

biojusto **100 g**

Sin aceite de palma

Vegano

Información General del producto

Descripción: Tableta de Chocolate Negro con Naranja Confitada de Perú-Haití. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: FECCANO(Haití)/NORANDINO(Perú).

Ingredientes: Pasta de cacao*° de Perú y Haitií(50,6%), azúcar de caña*°, cáscara de naranja confitada*(8%) (azúcar glass*, azúcar*, sirope de glucosa*, cáscara de naranja*), manteca de cacao*°, emulsionante (lecitina de **SOJA**), aceite esencial de naranja*. Cacao mín. 59%.

*Ingredientes de Agricultura Ecológica: 99,5%.

°Ingredientes de Comercio Justo: 91,5%. En los cuales 87% vienen de pequeños productores.

Cetificado por la UE. Certificación Pequeños Productores

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

Intolerancias, sensibilidad: Vegano.

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 20

Fecha de actualización: 17 de febrero de 2021



Propiedades y características del producto

El chocolate es un alimento delicioso originario de América que nuestros ancestros consideraban "la comida de los dioses". El chocolate contiene poderosos antioxidantes llamados fenoles (substancias que ayudan a combatir algunos problemas como la acumulación de colesterol en las arterias). Sin embargo, no todos los chocolates son iguales. Mientras más oscuro y más fino sea el chocolate más fenoles contiene. El chocolate también es una buena fuente de magnesio, de fósforo y además contiene poca cafeína, alrededor de 10 miligramos, comparándolo con los 100 miligramos de una taza de café

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2148kJ/515 kcal
GRASAS	32,5 g
De las cuáles grasas saturadas	19,3 g
HIDRATOS DE CARBONO	48,4 g
De los cuáles azúcares	42,1 g
FIBRA ALIMENTARIA	11,4 g
PROTEINAS	7,3 g
SAL	0,05 g

Vidal Útil Producto: 360 días

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Cartón

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

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco (18°C - 20°C), seco y sin olores

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091720610			111,8	189	93	7
CAJA	13760091720617	20		2324	198	94	165
PALLET	93760091720613	7020	13	815724	2574	800	1200

Feccano (HAITÍ)

En el Norte de Haití, las cooperativas de cacao se formaron en los años 80, después de la caída de la dictadura, con el fin de mejorar la comercialización del cacao. Sin embargo, la exportación de cacao fue originariamente monopolizada por una empresa en la región, por lo que las cooperativas se veían obligadas a vender a un precio muy bajo al exportador.

Desde 2005, la ONG local SEFADES decidió apoyar a seis cooperativas de la región, lo que llevó a la creación de una federación regional, la FECCANO (Federación de Cooperativas de cacao del Norte). La federación agrupa a 1.800 miembros y abarca cinco municipios del departamento: Grande Rivière du Nord, Milot, Acul Norte Borgne y Margot Port. En 2009, la asociación francesa Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras (AVSF) puso en marcha un proyecto de apoyo a la FECCANO. Ethiquable hizo su primera importación ese mismo año y lanzó esta tableta original de Haití cacao puro 72%.

Producción

FECCANO pone todos sus esfuerzos en el proceso de fermentación del cacao, con una técnica que no se utilizó hasta entonces. Cuenta con seis plantas de procesamiento con tanques de fermentación y secador. Una compañía técnica peruana pasó un mes capacitando en el terreno a los agricultores para la práctica de la fermentación. Al siguiente año, Ethiquable apoyó a FECCANO con la implementación de un sistema de control interno para obtener la certificación ecológica, y mejorar así la ventaja de la no utilización de productos químicos en la zona.

En 2009 FECCANO exportó 25 toneladas de cacao fermentado. Este tipo de calidad ofrece precios más altos que el precio de mercado, ya que los exportadores tradicionales cuentan con descuentos del 25% para los cacaos tradicionales no fermentados. La actividad de FECCANO consigue precios más altos a los productores, hasta un 30% más que el mercado tradicional, además de capacitar en las inversiones para la mejora de la calidad.

El objetivo principal del proyecto es el fortalecimiento institucional de las organizaciones de base, un apoyo constante para capacitar a los agricultores y asegurar la implementación de mecanismos de gestión democráticos.





Grupos productores

COOP Norandino (Perú)

Es una cooperativa agrícola de servicios múltiples, creada el 26 de Noviembre del 2005 en la ciudad de Lamas (San Martín - Perú).

Agrupa a tres organizaciones del norte peruano: CEPICAFE (Piura), la Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros CENFROCAFE y Sol y Café (Cajamarca). En esta iniciativa están involucrados alrededor de 7000 pequeños productores, que quieren mejorar la calidad de sus productos y servicios buscando satisfacer las crecientes demandas de competitividad en el mercado nacional e internacional.

El principal objetivo de Norandino es fortalecer los aspectos empresariales de las tres organizaciones socias, y de esta forma contribuir a la mejora de las condiciones de vida de sus socios.

Vienen impulsando el desarrollo del mercado local en estos departamentos que son considerados menos fértiles. Por eso, faltan atención de las política públicas y sufren un fuerte éxodo de los agricultores hacía los pueblos amazonas. NORANDINO intenta combatir estos problemas y apoyar la comunidad local por la parte de producción ecológica como por la organización social también. Con la producción de cacao ganaron mucho éxito y fueron otorgados varias medallas de excelencia y calidad.

En las primeras etapas de producción agricultora, NORANDINO brinda préstamos en especie (como fertilizante), a los productores. Para la etapa de la cosecha ofrece préstamos en la forma de adelantos que permiten a los productores llevar a cabo las actividades propias de la cosecha. Tiene una gran instalación procesadora en Piura que utiliza para procesar el café de sus miembros, pero que también ofrece a muchas otras organizaciones para su utilización.

El apoyo en el mercadeo de NORANDINO es muy importante para sus miembros pues les ayuda con diversos programas de certificación, de modo que puedan acceder a los mercados internacionales orgánico, de comercio justo, de especialidad y sostenible.

Asimismo, NORANDINO ofrece capacitación y ha realizado un proyecto de «turismo alternativo» en el pequeño pueblo de Montero como un medio de turismo responsable que tiene como guías a los productores y personas del lugar. Este modelo de turismo brinda apoyo a proyectos sociales como, por ejemplo, a las asociaciones de tejedoras y a proyectos ecológicos como reforestación.

Norandino



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.