



Ref. 95950194

Cacao Instantáneo en lata **BIO**

biojusto 400 g



Información General del producto

Descripción: Cacao instantáneo en polvo natural en lata. De Comercio Justo y Agricultura Ecológica.

Origen / organización CJ: UROCAL (Ecuador), FECCANO (Haití).

Ingredientes: Azúcar de caña, cacao en polvo natural (no alcalinizado, 20-21% de grasa, 32% mínimo de cacao).

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por la UE y certificación Pequeños Productores.

Alérgenos: Puede contener trazas de cereales conteniendo **GLUTEN, HUEVOS, SOJA, LECHE, FRUTOS SECOS, APIO** y **SULFITO**.

Sugerencias preparación: mezclar 1-3 cucharitas de cacao en polvo con un poco de leche y calentar 2-3 minutos. Añada el resto de la leche.

Peso neto: 400 gramos

Unidades por caja: 6

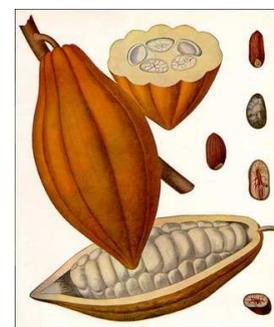
Fecha Actualización: 17 de febrero de 2021

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1645 kJ / 390 kcal
GRASAS	6,7 g
De las cuáles grasas saturadas	4,2 g
HIDRATOS DE CARBONO	72,0 g
De los cuáles azúcares	67,8 g
FIBRA ALIMENTARIA	0,0 g
PROTEINAS	5,8 g
SAL	<0,1 g

Propiedades y características del producto

El **cacao** ya era cultivado por los mayas hace más de 2500 años. *Cacao* proviene de la lengua maya: - cac, que significa rojo (en referencia al color de la cáscara del fruto), y cau, que expresa las ideas de fuerza y fuego. El cacao es excelente frente a la tristeza, la ansiedad y la irritabilidad, porque contiene teobromina, cafeína y teofilina que estimulan diversas acciones fisiológicas incluyendo la del sistema nervioso y de la circulación sanguínea.



Estudios realizados por instituciones internacionales han destacado que el cacao tiene **calidades beneficiosas para la salud**. Posee calidades antioxidantes que ayudan a regularizar los movimientos de expansión y contracción del corazón, por lo que juega un papel en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. Su consumo podría incluso reducir los riesgos de algunos cánceres. El cacao es también una importante fuente de energía.

La producción de **cacao orgánico** representa una parte muy débil de la producción mundial de cacao, que no alcanza un 1%. Sin embargo, la demanda de productos elaborados con cacao orgánico está subiendo muy rápidamente, al ser cada vez más importantes las preocupaciones de la gente por la seguridad alimentaria de los productos que consumen.

El cacao orgánico es más caro que el cacao normal, lo que permite a los productores de cubrir los costes de producción elevados y de pagar por la certificación.

Vidal Útil Producto: 450 días

Fecha Caducidad: Ver base del bote

Tipo de Envase: Bote circular de cartón

Importador: Ethiquable/ IDEAS. Elaborado en la Unión Europea

Condiciones de Conservación: Se debe mantener en un lugar fresco (18-20°C), seco y limpio

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091727169			464,23	120	105	105
CAJA	13760091727166	6		2800	120	315	210
PALLET	83760091727165	726	11	414183	1470	800	1200

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.



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.

