

Ref. 94901012

Quinoa Crisp BIO

Barrita de chocolate con quinoa inflada

biojusto 45 g

Información General del producto

Descripción: Snack dulce elaborado con chocolate y quinoa.

Origen / organización CJ: ATC (Filipinas), El Ceibo (Bolivia), Cooproagro (República Dominicana), Manduvira (Paraguay). La leche contenida viene de Milchwerke Berchtesgadener Land.

Ingredientes: Leche entera en polvo (24,5%), manteca de cacao, azúcar de caña integral mascobado, pasta de cacao, azúcar de caña, crispies de quinua 5% (arroz, quinoa 30%, azúcar de caña), aroma: extracto de vainilla.

Cacao min: 38%.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo : 100 %.

Alérgenos: Contiene productos de leche. Puede contener frutos secos y gluten.

Peso neto: 45 gramos

Unidades por caja: 20

Fecha Actualización: 25 de julio de 2018



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	2357 kJ / 566 kcal
PROTEINAS	8,3 g
HIDRATOS DE CARBONO	49,0 g
De los cuáles azúcares	43,0 g
GRASAS	36,8 g
De las cuáles grasas saturadas	23,1 g
SAL	0,2 g

Vidal Útil Producto: 16 meses

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Papel laminado

Importador: GEPA / IDEAS

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	4013320108505			50	130	28	15
CAJA	4013320186169	20		1100	137	60	175
PALLET	4013320031490	9520	10	510 000	975	800	1200

Grupos productores

COOPROAGRO (Rep Dominicana)

1984—2015

COOPERATIVA DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS
COOPROAGRO
SAN FCO. DE MACORIS PROV. DUARTE REP. DOM.

31 Años

La organización

Es la primera cooperativa de pequeños productores de cacao de la República Dominicana. Están especializados en la producción de cacao orgánico. La Cooperativa está compuesta por 17 Distritos Cooperativos, organizados en 5 Provincias de la Región Nordeste de la Republica Dominicana, representando 85 delegados en la Asamblea general. Los cargos de Dirección se renuevan durante elecciones anuales.

La Cooperativa ofrece a sus socios una amplia gama de servicios como son la asistencia técnica continua a los socios para garantizar el respeto de las normas internacionales de producción orgánica, programas de préstamo a bajos intereses para cubrir las necesidades básicas de las familias, programas de ahorro, asistencia económica para casos de muerte de algún miembro de la familia, fondo de educación para proporcionar material escolar a los hijos de los socios o programas de becas para financiar los estudios de estudiantes meritorios cuyos padres no cuentan con los medios para pagarles una carrera universitaria.

La producción

Para seguir produciendo el mejor Cacao Dominicano, la cooperativa tiene la calidad como parte de su cultura y filosofía del trabajo. Sus productos orgánicos están certificados orgánico por IMO Control de Suiza.

Impacto del Comercio Justo

Cooproagro es una cooperativa certificada dentro del Sistema de la Fairtrade Labelling Organización (FLO), entidad que agrupa las organizaciones del Comercio Justo. Por esta razón, Cooproagro recibe una prima adicional de 150 Dólares por cada Tonelada de Cacao vendida dentro de este sistema. Adicionalmente, Cooproagro cuenta con una política de distribución de estos recursos, que consiste en 50% para proyectos centrales y 50% de forma equitativa entre los Distritos Cooperativos.

A través de estos recursos se ha podido realizar una serie de proyectos entre los que podemos citar: apoyo a la construcción de una policlínica, reparación de escuelas, reparación de caminos vecinales, reparación de puentes, construcción de un puente peatonal, reparación de iglesias, electrificación, construcción de centros comunales, construcción de un vivero de cacao, construcción de proyectos de agua potable, infraestructura para el mejoramiento de la calidad de cacao (fermentadores, carros secaderos), entre otros.

Alter Trade Corporation (Filipinas)

La organización

Alter Trade Corporation es una organización de comercio justo que se creó como respuesta a la crisis socio económica que afecto la isla Negros a mediados de los 80. Tiene una estructura de compañía privada, lo que era necesario por las persecuciones militares a las que las organizaciones sociales tenían que enfrentarse desde la crisis del azúcar. La crisis de la industria del azúcar en 1983, afectó particularmente a una población ya en situación de supervivencia. Esta crisis produjo desempleo a más de 250.000 personas y situaciones de crisis con operaciones militares represivas.

En 1986, el Consejo de "Negros para la Paz y el Desarrollo", una red de organizaciones sociales, para la defensa de los campesinos, de los medios urbanos más desfavorecidos y de los pescadores entre otros, decidió crear Alter Trade Company, para poder dar una salida comercial a los productos de estos grupos sociales, al margen de las incontrolables fluctuaciones del mercado internacional.

Su objetivo es fomentar el desarrollo sostenible en la isla, y más concretamente dar salida a los productos de las organizaciones sociales de la Isla de los Negros.

La producción

El principal producto de exportación de ATC es el Muscovado, azúcar sin refinar procedente de la caña de azúcar hervida, que ATC llama Mascobado para distinguirlo de los otros productores.

El proceso de producción se basa en métodos anteriores a la colonización española del archipiélago que se abandonaron a principios del siglo a favor del azúcar refinado. La isla de Negros, donde se encuentra ATC, es llamada a veces "la isla del azúcar" ya que lleva muchos decenios dedicada principalmente al monocultivo intensivo de la caña de azúcar. Más de la mitad de la población activa de la isla trabaja en el sector del azúcar, muchas veces en condiciones de pobreza extrema.

ATC empezó enviando azúcar Mascobado a Japón. Después se fue exportando progresivamente a Europa, principalmente a organizaciones de Comercio Justo de Alemania y Suiza, a EEUU, Malasia y Corea. La mitad del azúcar exportado a Europa se utiliza para la fabricación del chocolate "Mascao". Están desarrollando azúcar biológico.

También exporta plátanos a Japón y tiene otros productos como el arroz, que vende en el mercado nacional.

Impacto del Comercio Justo

Los sueldos fijados por ATC y aceptados por las organizaciones de comercio justo permiten a los campesinos operarios recibir sueldos superiores a los habituales y permite a ATC invertir en procesos de producción y dar asistencia a los productores. Además permite desarrollar un mercado interno a precios asequibles para los consumidores filipinos. ATC está desarrollando el azúcar de cultivo biológico, que cada vez va tomando más peso, y gracias a la prima del comercio justo, ATC ofrece créditos a los productores de caña de azúcar para que pasen a la producción de cultivo biológico se dan con un interés mucho más bajo.

Alter Trade en Filipinas comercializa el azúcar de las cooperativas de la Isla de los Negros que han conseguido tierras gracias a la reforma agraria del gobierno. En comparación con las grandes empresas privadas, Alter Trade ofrece varias ventajas a los productores del azúcar, siendo la más importante el hecho de pagar un precio fijo por el peso recogido.





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.

El Ceibo (Bolivia)

Fundación: 1977

Localización: Región de Alto Beni - Bolivia

Estructura: Central de cooperativas

Productores: 1.200

Productos: cacao, barras de chocolate, chocolate instantáneo

Según la leyenda, el Ceibo es un árbol inmortal del bosque tropical. Es también una Central de Cooperativas de productores de cacao que reúne 38 cooperativas de base distribuidas en toda la región del Alto Beni, en Bolivia. Fue fundada en 1977 con el objetivo de romper el monopolio de transporte y comercio de los intermediarios, con el fin de que los productores pudieran controlar tanto la transformación como la comercialización del cacao. Además la cooperativa ofrece a sus miembros asistencia técnica, formación en educación, administración, nutrición, y formación en materia de agricultura ecológica. En 1987, El Ceibo empezó a convertir buena parte de su producción al cultivo ecológico y hoy en día, más o menos el 80% de los socios producen cacao de agricultura ecológica. Desde 1985 El Ceibo se puso en contacto con una organización Suiza de comercio justo: y a partir de 1991 CLARO, fue la encargada de desarrollar el primer chocolate de Comercio Justo "Mascao", elaborado con cacao de El Ceibo y el azúcar de ATC.

Milchwerke Berchtesgadener Land, Alemania

La organización

Hemos tenido la gestión de la finca, desde 1662 y nuestra familia es la décima generación de hacerlo.

En el año 2007 nuestra empresa fue certificada por Naturland. Desde el primer momento hemos estado comprometidos con los métodos de cultivo naturales. Nuestra alimentación mantiene a nuestros animales sanos y les ayuda a producir leche durante más tiempo, lo que en última instancia beneficia a usted como consumidor.

Nuestras vacas lecheras premian a nuestra familia de la agricultura ecológica, con un máximo de 200 litros de deliciosa leche de cada día.

En Bernhard Staller el agricultor a tiempo parcial es un maestro de lácteos capacitado y en su papel como gerente de producción de la lechería Berchtesgadener Land, ha asegurado la calidad de sus productos orgánicos en los últimos años.

La producción

Enviamos 65 transportadores de leche todos los días para que usted obtenga su leche. El gerente de producción Bernhard Staller y sus ayudantes utilizan para producir suavemente sus productos orgánicos : leche pasteurizada orgánica Alpine, crema batida de alta calidad , mantequilla alpina suave con un sabor ligeramente ácido , kéfir saludable , quark hierba picante , deliciosos yogures de frutas , y mucho más .

Como consumidor te darás cuenta de cuando hay un coágulo de crema en las botellas de color marrón, esto es un signo seguro de la leche orgánica. Para nosotros como conocedores, este es un manjar que se derrite en la lengua.

Nuestra leche simplemente sabe mejor. Durante el invierno, las vacas comen heno producido orgánicamente, que se caracteriza por una variedad de tipos de césped y hierbas (medicinales). Así que disfruten del sabor extra, disfruten del impresionante sabor fresco y cremoso de hierbas del prado y pasto en la leche orgánica Alpine.

Calidad orgánica

La confianza en la calidad orgánica gracias controladas a Deméter y Naturland.

Casi 100 granjas de Demeter y más de 350 empresas asociadas a Naturland entregan 145.000 litros de leche a la lechería Berchtesgadener Land todos los días con seguridad de calidad orgánica , por lo que obtenemos " la mejor de las montañas ", de acuerdo con nuestro lema orgánico.

Demeter

Su garantía de estar en armonía con la naturaleza.

La marca Demeter , que se remonta a la pionera antroposófica y ecológico Rudolf Steiner, garantiza que todos los productos es el resultado de la agricultura biodinámica. Productos químicos y monocultivos hostiles? “¡No, gracias! " Esto es lo que dicen los agricultores de Demeter puesto que sólo trabajan en ciclos naturales. De esta manera, conservan la vitalidad de sus productos y mantienen el suelo sano y fértil, que en última instancia beneficia a usted como alguien que disfruta el sabor de la calidad orgánica controlada.

Naturland

Su garantía de estar en armonía con la vida.

Naturland es una comunidad de agricultores comprometidos con la agricultura ecológica en estricta conformidad con las directrices de Naturland . Usted puede estar seguro de que el foco principal de estos métodos de agricultura orgánica es en la protección del medio ambiente y la preservación de los recursos naturales. Como consumidor, usted tiene la garantía de que la alimentación de los animales es con piensos ecológicos y que mantienen a los animales de una manera adaptada a la especie es tanto una cuestión de rutina como no usar fertilizantes químicos y pesticidas o fertilizantes minerales industriales y tecnología de modificación genética. Esto le permite simplemente disfrutar de los productos orgánicos controlados.



