



Ref. 95950213

Café Premium molido de Perú Oro verde **BIO**

biojusto 250 g



Información General del producto

Descripción: Café 100% arábica de altura tostado y molido. Cultivado en Perú entre 1400 y 1800 metros de altura. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Intensidad 2: Cuerpo medio-bajo, acidez alta Notas dulces y a frutos rojos

Origen / organización CJ: Oro Verde (Perú), COOP Norandino (Perú).

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

Certificado por la UE. Certificación Pequeños Productores.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten, sin lactosa, sin azúcar. Vegano. Contiene cafeína.

Peso neto: 250 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 19 de enero de 2021

Propiedades y características del producto

La especie **Arábica** es la que se consume desde más antiguo. Crece en mesetas o en montañas situadas entre los 700 y 2,000 metros, dentro de las zonas intertropicales. El contenido en cafeína es del 1 al 1,5%, muy inferior al de la especie Robusta.

Diversos estudios acreditados por universidades y organizaciones internacionales apuntan que el consumo moderado del café es **recomendable para la salud**. Es un producto natural que puede ayudar a mantener la concentración y la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental. Además, prácticamente no aporta calorías, contiene determinados micronutrientes (vitaminas, potasio) y representa una importante fuente de antioxidantes, que retrasan el envejecimiento de las células y protegen de las mutaciones celulares.

biójusto El **café ecológico** es el que se cultiva sin el uso de pesticidas o fertilizantes, utilizando solo métodos naturales. El cultivo del café orgánico es similar al que tradicionalmente se realizaba: bajo sombra, intercalado entre árboles tales como el naranjo, el platanero o el limonero.

- ✓ Beneficios para el consumidor: se elimina la exposición a los insecticidas y pesticidas habituales en la agricultura convencional
- ✓ Beneficios para el medioambiente: protección y conservación de la biodiversidad; protección de suelos (evita contaminación del agua, mantiene la riqueza del suelo); regulación de lluvias, heladas, vientos...
- ✓ Precio. El café ecológico se remunera más que el café normal, porque los costes de producción son superiores y se realiza a pequeña escala.

Sabor de la taza

Propiedades organolépticas de excepción



Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto: 360 días

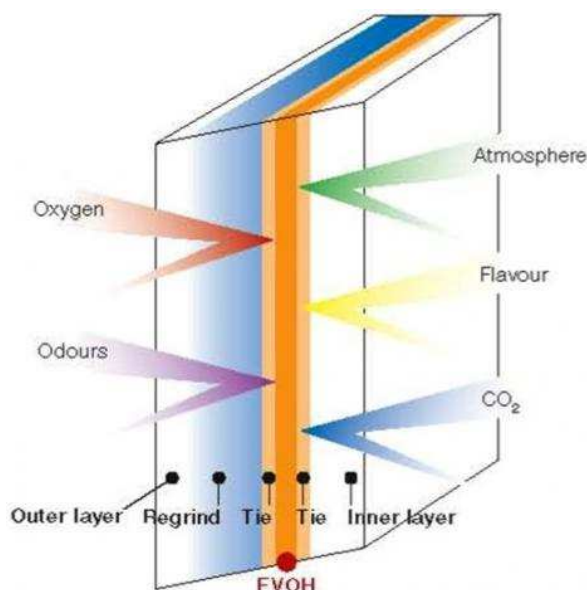
Fecha Caducidad: Parte trasera de envase

Tipo de Envase: Bolsa bobina. Material ecológico sin aluminio

El aluminio en el envasado de alimentos tiene impactos ambientales muy negativos. Es por eso que cambiamos el empaque de nuestros cafés a EVOH. Es un plástico que no deja residuos contaminantes finales después de la incineración. Somos un precursor en el mercado, ya que la mayoría de las bolsas de café contienen una película de aluminio o metálica.

Importador: Ethiquable / IDEAS.

Condiciones de Conservación: Mantener alejado del calor y la humedad.



INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760278860597			260	225	90	57
CAJA	13760278860594	12		3330	150	266	286
PALLET	83760278860593	1584	11	456560	1800	800	1200

Grupos productores

Oro Verde

Fue creado en 1999 por 56 habitantes de una región muy afectada por la criminalidad y el terrorismo relacionado con la coca. Hoy en día son 1046 caficultores situados en el territorio de Lamas.

Más de la mitad de este territorio está cubierto por bosque virgen. Para conservarlo, es necesario aumentar la productividad del cafeto disminuyendo la presión sobre este espacio natural. Así, desde 10 años, la cooperativa usa la agroforestería o agrosilvicultura, un proceso que permite optimizar la fertilidad y proteger la biodiversidad.

Hay árboles grandes que somborean arboles más pequeños, como el cafeto o el cacao, y hay otras especies de planta que sirven para el auto consumo o que son vendidos en el mercado local, como maíz o yuca. Mantienen los árboles que dan sombra para vuelva a constituir la fertilidad del bosque, las hojas que se caen forman humus en el suelo, dando nutrientes a las culturas.

Así, la cooperativa construyó un centro ecológico de formación para los jóvenes sobre los temas de producción, calidad y comercialización. La formación y el acompañamiento de los caficultores permite promover el sistema agro-ecológico : tamaño de los cafetos, el reemplazo de las plantas viejas... Este sistema ecológico necesita mucho más trabajo pero el rendimiento es superior.



Gracias a la altura y al clima húmedo de la Amazonia, el café de la región tiene una calidad aromática excepcional. El café de Oro Verde hace parte de los mejores cafés de la región. Es un café suave y equilibrado que ha ganado una medalla de plata y una medalla de oro durante un concurso nacional para los mejores arábicas.

Como los productores se han especializado en la cultura del café, cada familia tiene su despulpadora y el equipamiento para lavar, secar y fermentar los granos. Las familias pudieron comprar este equipamiento gracias al sistema de crédito creado por la cooperativa y gracias a 9 técnicos financiados por la cooperativa.

Una renta estable gracias al comercio justo

Al inicio, en 1999, la cooperativa no estaba dentro de la red del Comercio Justo pero pudo encontrar una remuneración bastante justa gracias a la calidad de su café. A partir del año 2000, logran esquivar la crisis del café gracias a un acceso a los mercados ecológicos y de comercio justo. La cooperativa logró mantener un precio de venta para la exportación superior a los otros exportadores de Perú.

Así, gracias al apoyo técnico y a las inversiones de la cooperativa desde hace varios años, Oro Verde puede comprar el café a los productores a un precio superior de hasta un 15%, en comparación con los intermediarios locales.

Además, la prefinanciación de las cosechas por la cooperativa, la formación y el acompañamiento permanente a los técnicos, tiene un impacto cualitativo muy positivo para el productor.

Impacto social del Comercio Justo

Con el éxito económico, Oro Verde aumentó el número de sus miembros muy rápidamente : 56 socios en 1999, 165 en 2000, 500 en 2005 y 1046 en 2017.

La cooperativa implementa la igualdad de género dentro de la asociación: no es sólo el hombre que figura como miembro de la asociación, sino ahora es la pareja que es socia.

La cultura de la coca, que necesita mucha mano de obra, obligaba a los niños a trabajar. Con el desarrollo de la cultura del café, esos mismos niños ahora tienen acceso a la escuela.



COOP NORANDINO-Peru

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

Agrupada 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 COOP 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. Desde su creación, NORANDINO ha apoyado las iniciativas de muchos agricultores en las regiones vecinas, especialmente con la asistencia para acceder a los mercados internacionales.

Vienen impulsando el desarrollo del mercado local, con la marca NORANDINO para sus productos como café tostado molido, panela granulada y mermeladas de frutas tropicales.

La Central Piurana de Cafetaleros – CEPICAFE, creada en 1995, es una unión eficaz y profesional de base de 90 organizaciones de base, representados por pequeños productores de Piura, Tumbes, Cajamarca y Amazonas.

Su objetivo es mejorar la calidad de vida de sus miembros, promover el desarrollo social sostenible a través de la práctica del comercio justo y la producción y comercialización de altitud ecológica. Como CEPICAFE, somos bien conocidos en la región por nuestra seriedad, honestidad, confiabilidad, y la tradición de Solidaridad, que es nuestro compromiso de producir productos de alta calidad para poder competir con otros.

Los productores de esta región, que producen casi el 50% del café peruano, formaron parte de una red de cooperativas CECOAC - NOR que colapsaron durante el caos económico que azotó a Perú en los años ochenta y noventa.

NORANDINO se ha convertido gradualmente en una verdadera empresa exportadora sin perder de vista su vocación de apoyar la Agricultura Ecológica.



A nivel local, los municipios de la región de Piura apoyan el proyecto proporcionando técnicos y con frecuencia han contribuido a cofinanciar infraestructura de secado, proyectos de infraestructura vial y rehabilitación de sistemas de riego. Varias unidades de producción completa de azúcar fueron impulsadas por fondos del gobierno local.

A nivel nacional, NORANDINO se sienta en la Junta del Café, que reúne a las cooperativas y en el Consejo Nacional del Café, donde están representadas organizaciones campesinas, empresas del sector privado y el Estado. A través de estos espacios, NORANDINO hace campaña por la agricultura campesina, incluso si hasta ahora las propuestas de la Junta han sido poco tomadas en cuenta. El estado a menudo está más atento a las demandas de grandes grupos privados. Sin embargo, esta unión obtuvo el mantenimiento de ciertas exenciones de impuestos para los pequeños productores.



En una escala más global, NORANDINO también está tomando medidas políticas para promover el punto de vista de los pequeños productores y promover su visión de una economía social y solidaria que sirva a la agricultura campesina. Esta acción resultó en el apoyo de la candidatura de Marisol Espinoza, elegida en 2006, ahora a cargo de la Vicepresidencia de la República del Perú.



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.