



Ref. 95950226

Chocolate Negro con Almendra BIO

biojusto

100 g



Información General del producto

Descripción: Tableta de Chocolate Negro con almendras de Ecuador - Costa de Marfil procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: SCEB (Costa de Marfil) / FONMSOEAM (Ecuador).

Ingredientes: Pasta de cacao*° de Costa de Marfil y Ecuador (47%), azúcar de caña*°, laminas de **ALMENDRA** (14%), manteca de cacao*°, pasta de **AVELLANAS**°, emulsionante: lecitina de **SOJA**°. Cacao mín. 63%.

° Ingredientes de Agricultura Ecológica: 100%

*Ingredientes de Comercio Justo: 82.6% con el 76% de pequeños productores.

Certificado por la UE. Certificación Pequeños Productores.

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

Intolerancias, sensibilidad: Vegano

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 20

Fecha de actualización: 18 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 ENERGÉTICO	2408kJ/580 kcal
GRASAS	41,8 g
De las cuáles grasas saturadas	19,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	36,5 g
De los cuáles azúcares	30,0 g
PROTEINAS	10,2 g
SAL	0,07 g

Vidal Útil Producto: 280 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	3760278860481			111,8	189	93	7
CAJA	13760278860488	20		2324	198	94	165
PALLET	83760278860487	7020	13	815724	2574	800	1200

Grupos productores

Fonmsoeam (Ecuador)

Fundación: 2000

Localización: Ecuador

Estructura: Federación de cooperativas

Beneficiarios: 400 familias

Productos: Cacao



La organización

La FONMSOEAM, Federación de Organizaciones Negras y Mestizas del Sur Occidente de Esmeraldas, Atacama y Muisne, es una federación de pequeños productores de cacao que agrupa a 350 familias de 26 comunidades en Ecuador.

Desarrolla un sistema de eco-producción en cacao y otros productos campesinos, con el fin de contribuir al desarrollo organizativo, económico y social de las comunidades de la reserva ecológica del Mache Chindul.

Sus principales objetivos son conectar a sus miembros con el mercado internacional donde puedan vender sus productos ecológicos con un precio más justo, ayudar a sus miembros a recibir y mantener sus certificaciones ecológicas e invertir la prima en proyectos sociales en las comunidades en cuanto a la salud, equidad de género, educación, sensibilización y protección del medioambiente.

La producción

El cacao producido se conoce como “cacao nacional”, una variedad de cacao que tiene un aroma fino único, y además, tiene certificación ecológica y de comercio justo.

Gracias al apoyo de varias ONG , después de 10 años de existencia, FONMSOEAM puede exportar de manera independiente sus productos procesados como la manteca de cacao.



Grupos productores

SCEB (Costa de Marfil)

Costa de marfil, el primer productor mundial de cacao

Con más de un tercio de cacao del mundo, Costa de Marfil atrae la atención de los **diez grandes empresas que controlan la industria del cacao**. El precio del cacao en el mercado de valores depende principalmente de las actividades de Costa de Marfil: la inestabilidad política, el clima, la renovación de las plantaciones ... son todos los factores que van hacer **variar el precio en el mercado de valores**.



Una acción colectiva frente a la crisis del cacao

En Costa de Marfil, en un contexto de crisis del sector cacao, un grupo de productores valoriza su terreno con la reaparición del control de la calidad. El comercio justo sostiene esta iniciativa colectiva.

El cacao de Costa de Marfil está a menudo considerado como un producto de calidad estándar destinado al mercado de masa. Sin embargo, recolectar cacao sobre un solo terreno permite revelar sabores específicos.

Es el caso de Tiassalé, donde los 40 productores de la CEB obtienen un cacao particularmente afrutado, según el gusto del chocolate intenso. Consiguieron construir un proyecto inédito: producir un cacao sin ningún producto químico y controlar todas las etapas de la transformación post-cosecha. Esta organización campesina propone una alternativa a la crisis del sector.



Extensas plantaciones

A diferencia del cacao fino crecido en América Latina, en África el cacao se utiliza principalmente como una base para el desarrollo de productos de chocolate, tales como tabletas de chocolate.

La producción intensiva es el modelo general: la densidad de los árboles de cacao es tal que la presión de plagas es alta, lo que significa que el uso de tratamientos químicos de forma masiva.



Ya que no tienen árboles de sombra, requieren de la aplicación de insumos químicos importantes para un rendimiento mínimo. Estas plantaciones con el tiempo se agotan.

Los precios del cacao son tan bajos que no compensa adecuadamente el trabajo de fermentación y el secado del cacao. Así que los productores suelen vender a los intermediarios a un precio muy bajo.

El cultivo y la cosecha de la CSEB

Su cacao es muy natural, todo comienza con recoger las vainas a machete que se lleva a cabo con cuidado, sin herir el árbol. Los productores pasan a romper la vaina: la vaina se divide y se vacían los granos y la pulpa.

En esta etapa, los granos todavía no tienen olor de cacao. Para un chocolate aromático se deben fermentar los granos.



En Costa de Marfil la fermentación del cacao que tradicionalmente se amontonarán directamente en la trama. Esta técnica rústica es eficaz, pero no coincide con las expectativas para producir chocolates finos y aromáticos.

Una primera mejora consiste en utilizar láminas de plástico para crear un montón de fermentación apretado. **La innovación más interesante para CSEB se refiere a la fabricación de tanques de fermentación de madera para transformar el cacao en el centro del pueblo.**

La fermentación es una etapa decisiva en la fabricación de chocolate, ya que libera los granos de la pulpa y se desarrolla el futuro de los precursores del sabor del chocolate.

Con una conversión de este tipo, el cacao en Costa de Marfil (a menudo percibido como un estándar en el mercado de masas del producto) se convierte en un origen de cacao puro, sólo una región, con una tipicidad fuerte y Cacao pronunciado aromas.

Para asegurar la conservación y el transporte de los granos, reducir su contenido de humedad. Los granos se secan de forma natural en el camino sol. El secado en bastidores de bambú es una técnica que es a la vez eficaz y respetando la naturaleza orgánica del producto. Los granos se clasifican para eliminar granos defectuosos y garantizar un alto nivel de calidad y luego se ponen en bolsa de arpillera, listo para exportar.



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.