



Ref. 95950262

Canela en rama

BIO

biojusto

15 g



Información General del producto

Descripción: Canela en rama de Madagascar de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Origen / organización CJ: FANOHANA (Madagascar).

Ingredientes: 100% Canela en rama

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por la UE y SPP.

Alérgenos: Sin alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Sin lactosa. Sin azúcar. Vegano.

Peso neto: 15 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 18 de febrero de 2021

Propiedades y características del producto

La canela se obtiene de la corteza papirácea marrón del árbol tropical canelo. Se extrae la canela pelando y frotando las ramas más pequeñas. Las cortezas se enrollan en barras largas y se dejan fermentar durante 24h. A continuación, se separa la capa exterior rugosa de la interna, que se enrolla hasta formar las conocidas como “ramas de canela”, que se dejan secar adquiriendo su característico color.

El consumo diario de canela es sorprendentemente beneficioso para nuestro organismo y resulta muy sencillo incorporarla a nuestra dieta, por ejemplo, espolvoreando una ligera cantidad sobre el café.

La canela posee aceites esenciales, magnesio, flavonoides zinc y yodo. Estas sustancias favorecen la circulación de la sangre y la convierten en un efectivo anticoagulante. También ayuda a evitar la excesiva acumulación de plaquetas en la sangre y mantiene limpias las arterias, por lo que ayuda a evitar problema cardiovasculares.

Según un estudio realizado en el Departamento de Nutrición Humana del centro de Investigación de Beltsville, Maryland, el consumo habitual de canela reduce los niveles de colesterol total y colesterol LDL (al que habitualmente llamamos “malo”) porque interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono, impidiendo que se conviertan en grasa que iría a parar a las paredes arteriales.

La medicina china utiliza desde hace años el té de canela para vencer gripes y resfriados, y debido a sus propiedades antiinflamatorias y antibacterianas, ayuda a disminuir la tos y la congestión.



Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto: 540 días

Fecha Caducidad: Parte lateral del tarro

Tipo de Envase: Tarro cilíndrico de cristal 100% reciclable

Importador: Ethiquable / IDEAS

Condiciones de Conservación: Conservar a temperatura ambiente.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	Nº uds	Nº capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760278863819			191	140	45	45
CAJA	13760278863816	6		1218	155	148	148
PALLET	83760278863815	2256	8	479784	1390	800	1200

Fanohana (Madagascar)

Fundación: 2009

Localización: Noreste de Madagascar

Estructura: Asociación de productores

Productores: 364 productores



Espicias, lichi y piña son los productos más importantes de la cosecha de Madagascar, cultivados sobre todo en las áreas de costa. En el pasado, la exportación de estos productos estaba controlada por un monopolio indio y chino que solía fijar/imponer sus condiciones. En 2009, la organización francesa AVSF (Agrónomos y veterinarios sin fronteras) ayudó a fundar una cooperativa de pequeños productores que les ofreció más independencia y trabajo en condiciones de Comercio Justo. La gente trabajó fuerte para establecer sus propias capacidades técnicas y de comercialización y en la actualidad Fanohana es la única unión que produce y exporta a Europa.

Con la cooperación de Ethiquable, las familias unidas en la organización pueden exportar frutas, zumos y postres de frutas. Esto les da la oportunidad de reinvertir el dinero en la producción y hacerla cada vez más eficiente..

La **base social** de la cooperativa FANOHANA sigue ampliándose: 152 familias en 2011, 361 familias en 2013 y 760 familias en 2016.

Es **imposible** para los pequeños agricultores obtener un préstamo de un banco local, incluso hipotecando su tierra. Pero para poder mantener a la familia el productor no tiene otra opción que vender su producción al primero que aparezca es decir, a los intermediarios locales sea cual sea el precio.



Elegimos Madagascar ya que es un país donde la pobreza y la inseguridad alimentaria alcanzan proporciones dramáticas, pero también porque los agricultores de este país son productores de muchos productos tropicales de gran valor que terminan en nuestra mesa: cacao, café, pimienta, vainilla, canela, jengibre, caña de azúcar, frutas etc.

Lo que queremos conseguir es que las organizaciones de productores independientes tengan su propia capacidad de actuar y transformar la sociedad.

Esto es importante en un país donde los agricultores rara vez se organizan para defender sus intereses en los sectores dominados en gran medida por los exportadores.

El propósito del Comercio Justo es no sólo compensar mejor a los pequeños productores por su trabajo, si no sobre todo fortalecer la capacidad de las organizaciones para que puedan ser independientes, ganar poder dentro de los sectores y negociar con su estado.

Este es nuestro proyecto en Madagascar.

