Ref. 95950282

Chocolate Negro con Gianduja BIO

biojusto **100 g**

Vegano | Sin aceite de palma

Información General del producto

Descripción: Tableta de Chocolate Negro con gianduja de Guatemala. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Cooperativa APODIP (Guatemala)

Ingredientes: azúcar de caña*°, Pasta de cacao*° (31%), pasta de **AVELLANAS** (20%), manteca de cacao*°, extracto de vainilla*° emulsionante: lecitina de **SOJA**°. Cacao mín. 41%.

°Ingredientes de Agricultura Ecológica: 100%

*Ingredientes de Comercio Justo: 79.6% con el 69% de pequeños productores.

Certificado por la UE. Certificación Pequeños Productores.

Alérgenos: Contiene lecitina de **SOJA** 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: 20 de enero de 2021

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2391kJ/575 kcal
GRASAS	40,6 g
De las cuáles grasas saturadas	16,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	42,2 g
De los cuáles azúcares	37,0 g
PROTEINAS	8,0 g
SAL	0,05 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	3760278863840			111,8	189	93	7
CAJA	13760278863847	20		2324	198	94	165
PALLET	83760278863846	7020	13	815724	1398	800	1200

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.

Por otro lado, la gianduia o gianduja es una pasta de chocolate con avellanas muy dulce. Toma su nombre de Gianduia, un personaje de marioneta y carnaval que representa al piamontés arquetípico, región italiana en la que los dulces de avellana son comunes. Este chocolate hará la delicia de los más golosos de la casa.

Grupos productores

Cooperativa APODIP (Guatemala)

Los agricultores de la Asociación de Productores Orgánicos para el Desarrollo Integral del Polochic viven en 35 comunidades en el valle del Polochic, junto a una reserva forestal. La Reserva de la Biosfera Sierra de Las Minas es una de las reservas ecológicas más ricas de Centroamérica. Contiene un bosque nuboso excepcional, un bosque de montaña tropical bañado por una niebla casi permanente. Las comunidades mayas de la cultura Q'eqchi y Pocomchí han optado por prácticas agroecológicas para evitar la colonización del bosque. Los productores conservan así su espacio natural.

La asociación es en parte responsable de la protección de esta reserva de 2.400 km², que varía entre 150 y 3.000 metros de altitud y se dice que el Valle de Polochic es uno de los microclimas más cálidos de Guatemala, lo que contribuye al sabor único de su cacao: un sabor equilibrado a nuez y chocolate con toques de caramelo.

APODIP se está desarrollando rápidamente gracias al Comercio Justo del cacao. Integró productores de cacao de la región de Cahabón, unas 80 familias, que ahora son miembros de la cooperativa y que contribuyen en la producción y la exportación.

El cacao ha tenido una importancia en la cultura maya (bebida de rituales) durante milenios. Hoy en día, la producción local de Guatemala es absorbida por la industria salvadoreña para hacer cacao en polvo. Cada familia consume su propio cacao para mantener la tradición de consumir cacao como bebida y los granos de estas producciones son pequeños, pero particularmente aromáticos. APODIP ha desarrollado esta variedad autóctona presente en la zona, para trabajar la fermentación de los granos con el fin de obtener este chocolate local.

A día de hoy, APODIP esta formado por 350 familias de pequeños agricultores del sudeste de Alta Verapaz de las cuales, 150 cultivan cacao entre 300 y 600 metros de altitud. Más allá de los 800 m, los productores cultivan principalmente café.