



Ref. 95950032

Cacao puro **BIO** en lata

biojusto 200 g



Información General del producto

Descripción: Cacao puro natural Sin azúcar en lata. De Comercio Justo y Agricultura Ecológica.

Origen / organización CJ: SCEB (Costa de Marfil), Lazan'ny Sanbirano (Madagascar) y Union Atsèmawoè (Togo)

Ingredientes: 100% Cacao en polvo 21% materia grasa NATURAL (no alcalinizado).

100% Ingredientes ecológicos y de Comercio Justo.

Certificado por UE y certificación Pequeños Productores.

Alérgenos: Puede contener trazas de cereales conteniendo **GLUTEN, HUEVOS, SOJA, LECHE, FRUTOS SECOS, APIO, SULFITO** y **LUPINA**.

Intolerancias, sensibilidad: Sin azúcar. Vegano.

Peso neto: 200 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 19 de enero de 2021

Propiedades y características del producto

Este cacao es único como producto porque ofrece trazabilidad física precisa (no sólo origen de País sino de cooperativas que lo producen).

Es sumamente complicado hacer un cacao puro en polvo con puro origen e indicando la procedencia de las habas de cacao porque el cacao puro es un subproducto que se obtiene del prensado de la molienda de las semillas de cacao una vez retiradas tres cuartas partes de su manteca. El cacao en polvo se elabora por medio de la reducción de la manteca mediante el uso de prensas hidráulicas. De hecho, este cacao tiene sólo un 20-22% de manteca de cacao, razón por la cual resulta ideal para hacer postres de chocolate bajos en grasa como brownies y tartas de chocolate.

Los nibs o semillas de cacao se someten a un proceso de esterilización y luego son tostados y molidos para transformarlos en líquido. El resultado es una masa o licor de chocolate, cuya consistencia es mitad manteca de cacao y mitad sólidos. Técnicamente, este producto aun no es chocolate, sino la “esencia” del chocolate ya que es la forma más pura del producto obtenida de granos tostados y molidos y la base de todo producto de chocolate.

El próximo paso es prensar y comprimir el licor para extraer y filtrar la grasa, o manteca de cacao a través de esfuerzos mecánicos. Lo que se obtiene es un residuo sólido llamado torta de cacao, de aproximadamente cinco centímetros de grosor. Estas tortas son trituradas para disminuir su tamaño y pulverizadas para producir un polvo fino – cacao en polvo.

El cacao natural no es sometido a ningún proceso, por lo que es 100% natural de verdad y mantiene las características de color, sabor, acidez y presencia de flavonoides. El cacao natural mantiene intactos los flavonoides o antioxidantes (un subgrupo de los polifenoles) que si bien en la planta del cacao actúan como agentes protectores frente a las enfermedades e infecciones, en el organismo humano tienen un conjunto de beneficios muy notables para la salud.

Sin embargo, en el cacao alcalinizado estos flavonoides se pierden mayoritariamente (un 60% de media) transformándose en taninos.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1690 kJ / 407 kcal
GRASAS	21 g
De las cuáles grasas saturadas	13 g
HIDRATOS DE CARBONO	19 g
De los cuáles azúcares	0.5 g
PROTEINAS	22 g
SAL	0 g

Sugerencias preparación: mezclar 1-3 cucharitas de cacao en polvo con un poco de leche y calentar 2-3 minutos. Añada el resto de la leche y azúcar a su gusto

Vidal Útil Producto: 480 días

Fecha Caducidad: Ver base del bote

Tipo de Envase: Bote circular de cartón

Importador: Ethiquable/ IDEAS. Elaborado en la Unión Europea.

Condiciones de Conservación: Se debe mantener en un lugar fresco (5-25°C), seco (humedad máx. 70%) y limpio.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091726254			271	120	105	105
CAJA	13760091726251	6		1647	120	315	210
PALLET	83760091726250	726	11	199 287	1110	800	1200

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.

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.

