Ref. 91423037

Café en Grano BIO Descafeinado

biojusto 1 kg

Sin alérgenos · Vegano · SWISS WATER PROCESS

Información General del producto

Descripción: Café descafeinado BIO en grano. 1 kg. Tueste Natural. 100 % Arábica.

Origen / organización CJ: Cecovasa (Perú).

Ingredientes: Café Verde 100% variedad Arábica.

Producto de Agricultura Ecológica. Certificado por CAAE. Ingrediente de Comercio Justo 100 %. Certificación FLO.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten, sin lactosa, sin azúcar. Vegano. No contiene Cafeína.

Peso neto: 1000 gramos

Unidades por caja: 10

Fecha Actualización: 16 de abril de 2021

Propiedades y características del producto

La especie **Arábica** es la que se consume desde más antiguo. Originaria de Abisinia, actualmente Etiopia, llegaría a América a principios del siglo XVIII, y su cultivo se extendería hasta convertir a este continente en la principal región productora de Arábica del mundo. Crece en mesetas o en montañas situadas entre los 700 y 2,000 metros, dentro de las zonas intertropicales, sobre todo en Latinoamérica, América Central y en algunos países de África. 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 micronurientes (vitaminas, potasio) y representa una importante fuente de antioxidantes, que retrasan el envejecimiento de las células y protegen de las mutaciones celulares.

Proceso de descafeinado: Swiss Water

1. Los granos de café verde son lavados y puestos en pre-remojo utilizando solamente agua, la cual los hidrata y los prepara para la extracción de la cafeína.
2. El delicado proceso de eliminación de la cafeína comienza al utilizar un extracto de café verde (ECV) y nuestro exclusivo sistema de filtros de carbón. El ECV es agua sobresaturada con los componentes solubles del café a excepción de la cafeína. Los granos son mantenidos en tanques de extracción en donde el ECV fluye sobre ellos. Buscando el equilibrio, la cafeína comienza a pasar de los granos de café al ECV. Controlando meticulosamente el tiempo, la temperatura y el flujo, somos capaces de optimizar la fuerza motriz que elimina la cafeína del café verde y la traslada al ECV. El resultado es un proceso neto de extracción mediante el cual solamente es eliminada la cafeína, dejando intactas las características del sabor del café según su origen.
3. El ECV, que está ahora saturado con cafeína, fluye hacia los filtros de carbón, los cuales solo atrapan la cafeína. Éste es un proceso continuo en el que el ECV circula nuevamente desde los filtros de carbón a las columnas de extracción hasta que los granos de café quedan libres de cafeína en un 99.9%. Este proceso dura aproximadamente entre 8 y 10 horas. Cuando el carbón está completamente saturado con cafeína se traslada a un horno de regeneración de carbón donde la cafeína es quemada.
4. Una vez que los granos quedan descafeinados se extraen de los tanques donde han sido mantenidos, son secados, empaquetados y etiquetados y quedan listos para ser tostados. Después de cada descafeinización con el Proceso Swiss Water®, se tuesta una muestra de café verde sin cafeína, y se procede a realizar una catación de manera simultánea con los granos de café verde originales.

biojusto El **café orgánico** es el que se cultiva sin el uso de pesticida o fertilizantes, utilizando solo métodos naturales. El cultivo del café orgánico es similar al que tradicionalmente se realizaba: antes de la introducción del sistema de extensivo al sol, en donde el uso de insecticida y fertilizante es necesario, el cafeto se solía sembrar a la sombra, intercalado entre árboles tales como el naranjal, el platanero o el limonero.

✓ Beneficios para el consumidor: se elimina la exposición a los insecticidas y pesticidas habituales en la agricultura contemporánea

✓ 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 orgánico es hoy en día más caro que el café normal, porque los costes de producción son superiores y que la producción de café orgánico se realiza a pequeña escala.

Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto: 24 meses

Fecha Caducidad: Ver base de envase

Tipo de Envase: Bolsa **Importador**: IDEAS

Condiciones de Conservación: Una vez abierto guardar en recipiente hermético y preferentemente en lugar refrigerado.

Producto Tostado en España Por SUPRACAFE S.A. Estuchado y etiquetado realizado por la organización Afandem (Asoc. Integración de personas con discapacidad intelectual).

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007103444			1050	340	130	90
CAJA	18436007103441	10		11 000	355	400	290
PALLET	28436007103448	240	3	286 000	1215	800	1180

Grupos productores

Cecovasa (Perú)

La organización

CECOVASA, Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandia, es una organización de pequeños productores Quechuas y Aymaras, fundada en 1970. CECOVASA exporta café desde su fundación en 1970 y está formada por ocho cooperativas del sur del Perú. Por el número de productores y volumen de exportación es la segunda organización de productores cafetaleros más importante del país. CECOVASA oferta ocho marcas, que son el elemento central de la diferenciación de la oferta.

La producción

En CECOVASA se cultiva café Arábica, principalmente de la variedad típica. Las plantaciones están ubicadas en la cuenca amazónica de los Andes, en altitudes entre los 1,200 y 1,800 metros, es decir cerca de la Reserva Nacional Tambopata, al norte del lago Titicaca, que presenta una de las mayores biodiversidades del planeta. De esta forma, se obtiene un café diferente, con un aroma singular, más acidez y cuerpo.

Impacto del Comercio Justo

Aunque sólo obtuvo la certificación Flo en 2010, CECOVASA ingresó al comercio justo en 1993. Gracias al comercio justo, los pequeños productores y productoras de CECOVASA están elevando su nivel de vida y mejorando la producción de café. Los beneficios son los siguientes:

- ✓ Protege el Parque Nacional Bahuaja Sonene y la Reserva Tambopata - Candamo.
- ✓ El premio del comercio justo hace del café una alternativa ventajosa ante cultivos ilegales.
- ✓ Incentiva a los productores a mejorar la calidad del café.
- ✓ Mejora la expectativa del futuro de los productores dentro de su territorio.
- ✓ Fortalece la democracia y la participación de jóvenes y mujeres.
- ✓ Mejora la alimentación, salud, vivienda y educación de los productores y sus familias.
- ✓ Favorece el funcionamiento y fortalecimiento de la organización, otorgándole el reconocimiento de instituciones públicas y privadas, permitiendo formular propuestas de desarrollo con los gobiernos locales.
- ✓ Permite regular los precios en la zona, favoreciendo a los pequeños productores.

Este producto es empaquetado por AFAMDEM

AFANDEM es una asociación que forma parte del grupo AMAS que apoya, ejerce, impulsa y defiende los derechos de las personas con discapacidad intelectual ubicada en Mostoles y Leganés.

Se crea gracias a la alianza de cinco entidades:
Fundación García Gil
Asociación AFANDEM
Asociación ADFYPSE
Los Centros Especiales de Empleo, LML Servicios SLU
DYMAI Fundación AFANDEM.

En la actualidad, cuenta con 897 plazas para personas con discapacidad intelectual y más de 400 plazas atendidas en servicios distribuidas en toda su red de centros y servicios organizados. El total de profesionales es de 500.

Todos los centros atencionales, los dos centros especiales de empleo y el servicio de ocio han obtenido la certificación que acredita la implementación de un sistema de gestión de calidad basado en la norma internacional UNE-EN ISO 9001:2008.