

Ref. 95950046

Chocolate Negro 85% Madagascar BIO

biojusto **100 g**

Sin aceite de palma

Vegano

Información General del producto

Descripción: Chocolate negro BIO con un 85% de cacao mono-origen de Madagascar. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Lazan'Ny Sambirano (Madagascar)

Ingredientes: Pasta de cacao de Madagascar (75%), manteca de cacao y azúcar de caña. Cacao mín. 85%

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por SPP y por la UE.

Alérgenos: Puede contener trazas de **FRUTOS SECOS, LECHE** y **GLUTEN.**

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 20

Fecha de actualización : 17 de junio 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 ENERGETICO	2562 kJ / 619 kcal
GRASAS	51,2 g
De las cuáles grasas saturadas	30,7 g
HIDRATOS DE CARBONO	23,5 g
De los cuáles azúcares	14,4 g
FIBRA ALIMENTARIA	10,9 g
PROTEINAS	10,6 g
SAL	0,0 g

Vidal Útil Producto: 420 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	3760091726100			112	189	93	7
CAJA	13760091726107	20		2324	198	96	165
PALLET	83760091726106	7020	13	832724	1398	800	1200

Grupo de productores



Lazan'Ny Sambirano (Madagascar)

Fundación: 2000
Localización: Noroeste de Madagascar
Estructura: Asociación de productores
Productores: 350 productores
Productos: Cacao

La Unión de Cooperativas Lazan'Ny Sambirano se incluye dentro de una asociación de productores de cacao para el desarrollo de la agricultura, la ADAP. Fundada en el año 2000 por iniciativa de 15 productores, esta organización lucha por la defensa de los intereses de los pequeños agricultores en el valle Sambirano. Así mismo les dota de asistencia técnica y apoyo en la comercialización de sus productos (cacao, vainilla, pimienta, café).

ADAP tiene como objetivo garantizar unos ingresos estables a sus miembros. Se trata de plantear una opción diferente al férreo monopolio dominante sobre el cacao, que no permite garantizar unas condiciones de vida dignas a los productores.

No es hasta el año 2009 cuando se plantean el resto de la exportación. Su primera experiencia se produce de la mano de la organización de Comercio Justo Ethiquable/IDEAS.

Para exportar el cacao, la Unión Cooperativa Lazan'Ny Sambirano de productores ADAP, se funda a finales de 2000 con más de 350 productores. Es la primera cooperativa en exportar su cacao directamente a Europa. El éxito está coronado por una excepcional calidad de los granos de cacao.

El trabajo de AFDI fue crucial para superar este curso. Su trabajo consistió en un apoyo técnico de producción y en la fermentación de los granos de cacao, además del apoyo a la certificación ecológica y de comercio justo y al fortalecimiento organizacional.

Un agrónomo de Ethiquable visita la organización como mínimo dos veces al año para apoyar el proyecto.









Al igual que las especias, el litchi y el café, el cacao es un cultivo esencial para la economía de Madagascar. La producción nacional anual se estima entre 6,000 y 8,000 toneladas. El cultivo de cacao se concentra principalmente en el noroeste del país, alrededor del valle de Sambirano, cerca de Ambanja.

Una situación de monopolio

Como en casi todos los sectores agrícolas, como el lichi, el café y las especias, el sector del cacao es propiedad de un puñado de recolectores / exportadores que imponen sus reglas. Como resultado, los productores se convierten en meros proveedores de materias primas dependientes del precio, a menudo en desventaja. Bajo esta presión es difícil para una cooperativa establecerse en la industria como un actor económico independiente.

Una subvaloración del cacao

Tradicionalmente, la fermentación del cacao se lleva a cabo por los exportadores que desean controlar la calidad de la exportación. Los productores entregan los granos de cacao recién horneados a estos exportadores. Por lo tanto, este valor agregado escapa a los productores debido a la falta de capacitación e inversión en infraestructuras simples como los fondos de fermentación colectiva.





Cacao: lucha contra la pobreza y la inseguridad alimentaria

La recolección de cacao en grano que se realiza dos veces al año genera un ingreso de dinero en efectivo para familias que pueden comprar artículos de primera necesidad (petróleo, jabón, ...), ropa y, sobre todo, pagar los estudios a los niños.





Protege el medio ambiente

Durante más de 50 años, los árboles de cacao de Sambirano crecen bajo grandes árboles de sombra, en agroforestería . Esta tierra es específica de esta zona, lo que le da ese sabor fuerte y picante, también preserva la fauna y la flora densas, esto es muy importante en un país constantemente amenazados por la deforestación debido al peso de la demografía y los efectos combinados del cultivo de arroz, que la queman, la extensión de pastos o la producción de carbón.



¿POR QUE HACEMOS LA ELECCIÓN DE MADAGASCAR?

Porque Madagascar es un país donde la pobreza y la inseguridad alimentaria alcanzan proporciones dramáticas, pero también porque los campesinos de este país son productores de muchos productos tropicales que se encuentran en nuestra mesa: cacao, café, pimienta, vainilla y canela , jengibre, caña de azúcar, frutas tropicales ... Y aún así tienen una gran precariedad.

