

Ref. 95950291



Galletas de Arroz y Avena con Miel de Ulmo 300 g

300 g



Información General del producto

Descripción: La combinación de harina de trigo integral, harina de arroz y copos de avena integrales crea la mezcla perfecta para una galleta crujiente que es una fuente natural de fibra. También es especialmente ligera con un menor contenido en grasa. De Comercio Justo

Origen / organización CJ: MSS (Mauricio), Apicoop (Chile) y Copropap (Ecuador)

Ingredientes: Harina de **TRIGO** tipo integral (40%), *azúcar de caña, aceite de girasol, *Harina de arroz (13%), Copos de **AVENA** integral, *Azúcar de caña integral (5%), *miel de ulmo (1,5%), sal, aromatizante natural – Gasificantes (Carbonatos amónicos, tartratos de potasio, carbonatos sódicos).

*Ingredientes de Comercio Justo: más del 50 % del valor del producto.

Alérgenos: Contiene **GLUTEN**. Puede contener trazas de **SOJA**.

Peso neto: 300 gramos

Unidades por caja: 8

Fecha Actualización: 23 de junio de 2021

Información Adicional del producto

Estas galletas con copos de avena y miel de Ulmo están elaboradas en Castelfranco Veneto, Italia, enmarcadas en un compromiso ético y de responsabilidad social, para mejorar cada uno de los procesos de elaboración de las mismas, desde las materias primas hasta la creación de envases ecocompatibles.

Esta nueva producción tiene en cuenta 4 pilares sobre los que sustentan este compromiso:

- Gestión de residuos: Todos los envases producidos proceden de una empresa equipada con modernas tecnologías para el tratamiento y reciclaje de los mismos.
- Cadena corta y Equosolidaria: Trazabilidad garantizada desde el campo de cultivo hasta la estantería de tu tienda. Además del apoyo en proyectos para garantizar condiciones de trabajo justas en colaboración con CTM Altromercato.
- Electricidad de fuentes sostenibles: Nuestra fábrica cuenta con un techo de paneles fotovoltaicos que permite un ahorro del 25% en emisiones CO₂ al año.
- Código ético respetado y compartido por todos los trabajadores.

100%: es el porcentaje de papel virgen certificado FSC® utilizado para el envase de estas galletas.

El papel virgen FSC® proviene exclusivamente de bosques certificados, replantados mediante la tala de árboles y que proporciona una gestión sostenible y responsable de los bosques, las poblaciones indígenas y la biodiversidad.

Este papel es suministrado por una fábrica de papel finlandesa controlada por unos 123.000 propietarios forestales locales, líder europeo en la producción de papel y cartón a partir de fuentes sostenibles (300.000 toneladas al año).

Gracias a esta elección estamos utilizando -30% de papel cada año y -60% de plástico (correspondiente a unas 40 toneladas).



Información Adicional del producto

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | |
|--------------------------------|--------------------|
| | 100 gramos |
| VALOR ENERGETICO | 1849 kJ / 440 kcal |
| GRASAS | 14 g |
| De las cuáles grasas saturadas | 1,5 g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 69 g |
| De los cuáles azúcares | 20 g |
| FIBRA ALIMENTARIA | 3,4 g |
| PROTEINAS | 7,7 g |
| SAL | 0,50 g |

Vidal Útil Producto: 300 días

Fecha Caducidad: Ver el envase

Tipo de Envase: Papel certificado FSC y aluminio.

Importador: CTM / IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea.

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

| INFORMACIÓN LOGÍSTICA | | | | | | | |
|-----------------------|----------------|--------|--------------------|----------------|--------------|-------|-------|
| | EAN | N° uds | N° capas por palet | Peso bruto (g) | Medidas (mm) | | |
| | | | | | Alto | Ancho | Fondo |
| UNIDAD | 8016225347099 | | | 307 | 230 | 140 | 70 |
| CAJA | 18016225347096 | 12 | | 550 | 340 | 440 | 180 |
| PALLET | | 576 | 6 | | 1600 | 800 | 1200 |

Grupos productores

MSS (Mauricio)

En Mauricio la producción de caña de azúcar es una de las actividades económicas más importantes; alrededor del 90% de la tierra cultivable está dedicada a este producto y una buena parte de la población depende directa o indirectamente con el producto de la venta de la caña de azúcar.

Con la caída de los precios mundiales del azúcar y debido a los desastres naturales que azotaron la isla en los últimos años, los agricultores familiares y pequeñas granjas están bajo una creciente presión.

El azúcar de Mauricio se comercializa exclusivamente por MSS - Mauricio Sindicato del Azúcar, que nació en 1919 y, desde 1951, es el líder del mercado.

MSS es dirigido y administrado por un comité que se llama Main Committee, que comprende 22 miembros, entre ellos 14 representantes de empresas y 8 representantes de los productores.

La estructura MSS es tal, que todos los productores, incluso los más pequeños tienen voz y representación.

Para hacer frente a la recesión, 5 de las 155 cooperativas de producción de azúcar de caña en Mauricio, en octubre de 2009, decidieron unirse al sistema de Comercio Justo.

Gracias a los resultados positivos obtenidos, en 2010, otras 27 cooperativas se han unido a la certificación FLO, que les permite comprobar los estándares requeridos por el Comercio Justo. Es importante tener en cuenta que el gobierno ha decidido apoyar a las cooperativas, pagándoles el importe que les permita obtener la certificación.

La cosecha de la caña de azúcar se hace manualmente y también con máquinas, en función de la organización de la cooperativa; en general, son las familias individuales que trabajan en los campos, pero a veces, contratan a trabajadores estacionales.

Los pequeños agricultores tienen una producción anual de alrededor de 1.350 toneladas de azúcar, pero cultivan también verduras, tabaco, frijol, maní, maíz, tomates, piñas y plátanos para la venta en el mercado local y para su propio consumo.

En un país donde el monocultivo ha reemplazado muchas culturas locales, es esencial que los agricultores se diferencien en la producción, tanto para garantizar un grado de independencia económica y también para mantener fértil el suelo.

O trosbeneficios para los miembros de las cooperativas es una posición de negociación más fuerte con los intermediarios y distribuidores y permitir a sus miembros el acceso al crédito.

Por último, siendo productores de Comercio Justo, han podido comprar maquinaria para la cosecha de caña de azúcar y viveros para el cultivo de productos como yuca, tabaco, tomates, frijoles y maní.

APICOOP – Valdivia (Chile)

Fundación: 1997 **Localización:** Paillaco, provincia de Valdivia

Productores: 150 **Productos:** Miel, arándanos

Apicoop es una cooperativa campesina que se origina en la Fundación para el Desarrollo Social de Valdivia (Fundesval), creada en 1980 por el Obispado de Valdivia. En esta fundación se generaron una serie de proyectos, entre ellos, el proyecto apícola. El proyecto buscaba crear una fuente de trabajo complementaria a las actividades típicas de los pequeños agricultores, mejorar la calidad de vida y crear una organización social.

Este último objetivo de crear una organización campesina independiente se obtuvo en 1997, con la creación de Apicoop, la Cooperativa Campesina Apícola Valdivia, que empezó a comercializar sus productos al mercado nacional. Hoy en día la región de Valdivia se ha convertido en una de las zonas apícolas más importantes del país, siendo éste casi un elemento de identidad de la comunidad.