



Ref. 95950099

Mini Tableta **BIO** 70% cacao

biojusto

40 g



Información General del producto

Descripción: Tableta en miniatura chocolate amargo 70% de cacao con azúcar. De Comercio Justo y Agricultura Ecológica.

Origen / organización CJ: COOPROAGRO (República Dominicana), El Naranjillo (Perú), Alter Trade Corporation (Filipinas).

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar de caña Mascovado, manteca de cacao y cacao en polvo.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo: 100%.

Certificado por Naturland y la UE.

Alérgenos: Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, LACTOSA** y **GLUTEN**.

Peso neto: 40 g

Unidades por caja: 20

Fecha Actualización: 24 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	2415 kJ / 582 kcal
PROTEINAS	7,5 g
HIDRATOS DE CARBONO	34,8 g
De los cuáles azúcares	24,0 g
GRASAS	43,3 g
De las cuáles grasas saturadas	27,3 g
SAL	0,02 g

Vida Útil Producto: 540 días

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de envase: El envoltorio interior de nuestros chocolates está compuesto por una película de Naturflex, que, además de no dañar el medioambiente, está compuesta por un 90-94% de materias primas renovables (celulosa). Es biodegradable y compostable según la norma europea EN 13432 lo que facilita que el 90% de la película interior desaparezca después de, como máximo, 90 días. Papel

Importador: GEPA / IDEAS

Condiciones de conservación: Se debe mantener en un lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	4013320284438			45	113	53	7
CAJA	4013320284780	20		950	114	57	174
PALLET	4013320284834	720	12	467 000	835	800	1200

Grupos productores

COOPROAGRO (Rep Dominicana)

1984–2015

La organización

Es la primera cooperativa de pequeños productores de cacao de la República Dominicana. Están especializados en la producción de cacao orgánico. La Cooperativa está compuesta por 17 Distritos Cooperativos, organizados en 5 Provincias de la Región Nordeste de la Republica Dominicana, representando 85 delegados en la Asamblea general. Los cargos de Dirección se renuevan durante elecciones anuales.



31 Años

La Cooperativa ofrece a sus socios una amplia gama de servicios como son la asistencia técnica continua a los socios para garantizar el respeto de las normas internacionales de producción orgánica, programas de préstamo a bajos intereses para cubrir las necesidades básicas de las familias, programas de ahorro, asistencia económica para casos de muerte de algún miembro de la familia, fondo de educación para proporcionar material escolar a los hijos de los socios o programas de becas para financiar los estudios de estudiantes meritorios cuyos padres no cuentan con los medios para pagarles una carrera universitaria.

La producción

Para seguir produciendo el mejor Cacao Dominicano, la cooperativa tiene la calidad como parte de su cultura y filosofía del trabajo. Sus productos orgánicos están certificados orgánico por IMO Control de Suiza.

Impacto del Comercio Justo

Cooproagro es una cooperativa certificada dentro del Sistema de la Fairtrade Labelling Organización (FLO), entidad que agrupa las organizaciones del Comercio Justo. Por esta razón, Cooproagro recibe una prima adicional de 150 Dólares por cada Tonelada de Cacao vendida dentro de este sistema. Adicionalmente, Cooproagro cuenta con una política de distribución de estos recursos, que consiste en 50% para proyectos centrales y 50% de forma equitativa entre los Distritos Cooperativos.

A través de estos recursos se ha podido realizar una serie de proyectos entre los que podemos citar: apoyo a la construcción de una policlínica, reparación de escuelas, reparación de caminos vecinales, reparación de puentes, construcción de un puente peatonal, reparación de iglesias, electrificación, construcción de centros comunales, construcción de un vivero de cacao, construcción de proyectos de agua potable, infraestructura para el mejoramiento de la calidad de cacao (fermentadores, carros secaderos), entre otros.

Naranjillo (Perú)

La organización

La Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo fue creada el 20 de diciembre de 1964. Fueron los 32 socios fundadores los que iniciaron el desarrollo agropecuario en la zona, con el fin de combatir a los intermediarios que pagaban precios bajos por sus productos. El principal objetivo es incrementar la productividad de café y cacao de alta calidad en armonía con el medio ambiente, brindando el mejor servicio a los socios y promoviendo una base social auto-sostenible.



La producción

Cuentan con certificaciones internacionales para sus productos terminados, como por ejemplo licor de cacao, polvo de cacao instantáneo o pasta de cacao, y con certificaciones ecológicas de diferentes organismos.

Impacto del Comercio Justo

Gracias al ingreso de comercio justo y al apoyo solidario y financiero de varias organizaciones internacionales, los socios pudieron construir una planta industrial de cacao en 1985, a la que aspiraban desde hacía 10 años. Ello permitió generar mayor valor agregado a sus productos agrícolas. También el comercio justo permite a la cooperativa apostar por una producción Sostenible a través del desarrollo de programas de cultivo ecológicas.

Grupo de productores

Alter Trade Corporation (Filipinas)

La organización

Alter Trade Corporation es una organización de comercio justo que se creó como respuesta a la crisis socio económica que afectó la isla Negros a mediados de los 80. Tiene una estructura de compañía privada, lo que era necesario por las persecuciones militares a las que las organizaciones sociales tenían que enfrentarse desde la crisis del azúcar. La crisis de la industria del azúcar en 1983, afectó particularmente a una población ya en situación de supervivencia. Esta crisis produjo desempleo a más de 250.000 personas y situaciones de crisis con operaciones militares represivas.

En 1986, el Consejo de “Negros para la Paz y el Desarrollo”, una red de organizaciones sociales, para la defensa de los campesinos, de los medios urbanos más desfavorecidos y de los pescadores entre otros, decidió crear Alter Trade Company, para poder dar una salida comercial a los productos de estos grupos sociales, al margen de las incontrolables fluctuaciones del mercado internacional.

Su objetivo es fomentar el desarrollo sostenible en la isla, y más concretamente dar salida a los productos de las organizaciones sociales de la Isla de los Negros.

La producción

El principal producto de exportación de ATC es el Muscovado, azúcar sin refinar procedente de la caña de azúcar hervida, que ATC llama Mascobado para distinguirlo de los otros productores.

El proceso de producción se basa en métodos anteriores a la colonización española del archipiélago que se abandonaron a principios del siglo a favor del azúcar refinado. La isla de Negros, donde se encuentra ATC, es llamada a veces “la isla del azúcar” ya que lleva muchos decenios dedicada principalmente al monocultivo intensivo de la caña de azúcar. Más de la mitad de la población activa de la isla trabaja en el sector del azúcar, muchas veces en condiciones de pobreza extrema.

ATC empezó enviando azúcar Mascobado a Japón. Después se fue exportando progresivamente a Europa, principalmente a organizaciones de Comercio Justo de Alemania y Suiza, a EEUU, Malasia y Corea. La mitad del azúcar exportado a Europa se utiliza para la fabricación del chocolate “Mascao”. Están desarrollando azúcar biológico.

También exporta plátanos a Japón y tiene otros productos como el arroz, que vende en el mercado nacional.

Impacto del Comercio Justo

Los sueldos fijados por ATC y aceptados por las organizaciones de comercio justo permiten a los campesinos operarios recibir sueldos superiores a los habituales y permite a ATC invertir en procesos de producción y dar asistencia a los productores. Además permite desarrollar un mercado interno a precios asequibles para los consumidores filipinos. ATC está desarrollando el azúcar de cultivo biológico, que cada vez va tomando más peso, y gracias a la prima del comercio justo, ATC ofrece créditos a los productores de caña de azúcar para que pasen a la producción de cultivo biológico se dan con un interés mucho más bajo.

Alter Trade en Filipinas comercializa el azúcar de las cooperativas de la Isla de los Negros que han conseguido tierras gracias a la reforma agraria del gobierno. En comparación con las grandes empresas privadas, Alter Trade ofrece varias ventajas a los productores del azúcar, siendo la más importante el hecho de pagar un precio fijo por el peso recogido.

