

Ref. 91423020

Cacao instantáneo **BIO**

Monodosis 10 g

biójusto 100 uds



Información General del producto

Descripción: Cacao Instantáneo BIO monodosis 10 g de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen/organización CJ: Conacado (República Dominicana), Acopagro (Perú), Montillo (Paraguay)

Ingredientes: Azúcar de caña golden light y cacao puro alcalinizado desgrasado (10-12 % materia grasa). Contenido mínimo de cacao : 32 %

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por CCPAE (Comité catalán de agricultura ecológica) y UE.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Sin lactosa. Vegano.

Peso neto: 10 gramos

Unidades por caja: 100

Fecha Actualización: 18 de abril de 2018

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1686 kJ / 399 kcal
GRASAS	4,9 g
De las cuáles grasas saturadas	2,9 g
HIDRATOS DE CARBONO	78,0 g
De los cuáles azúcares	57,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,6 g
PROTEINAS	9,2 g
SAL	<0,1 g
CALCIO	0,07 g

Propiedades y características del producto

El **cacao** ya era cultivado por los mayas hace más de 2500 años. *Cacao* proviene de la lengua maya: - cac, que significa rojo (en referencia al color de la cáscara del fruto), y cau, que expresa las ideas de fuerza y fuego. El cacao es excelente frente a la tristeza, la ansiedad y la irritabilidad, porque contiene teobromina, cafeína y teofilina que estimulan diversas acciones fisiológicas incluyendo la del sistema nervioso y de la circulación sanguínea.



Estudios realizados por instituciones internacionales han destacado que el cacao tiene **calidades beneficiosas para la salud**. Posee calidades antioxidantes que ayudan a regularizar los movimientos de expansión y contracción del corazón, por lo que juega un papel en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. Su consumo podría incluso reducir los riesgos de algunos cánceres. El cacao es también una importante fuente de energía.

La producción de **cacao orgánico** representa una parte muy débil de la producción mundial de cacao, que no alcanza un 1%. Sin embargo, la demanda de productos elaborados con cacao orgánico está subiendo muy rápidamente, al ser cada vez más importantes las preocupaciones de la gente por la seguridad alimentaria de los productos que consumen.

El cacao orgánico es más caro que el cacao normal, lo que permite a los productores de cubrir los costes de producción elevados y de pagar por la certificación.

Vidal Útil Producto: 20 meses

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Bolsa trícapa

Importador: Serva La Bari / IDEAS. Elaborador local.

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	N/A			13	110	90	2
CAJA	8436007101136	100		950	100	230	295
PALLET		16 900	13	185 000	1200	800	1200

Grupos productores

CONACADO (República Dominicana)



La organización

La Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos, Inc. ,CONACADO, fundada en 1988, está conformada por 8 organizaciones regionales, que integran unas 152 asociaciones de pequeños productores con más de 8.500 afiliados. Son líderes en la producción y exportación de cacao ecológico fermentado (tipo Hispaniola) como materia prima .

Desde mediados del 2003, CONACADO es la primera organización en el mundo que cultiva cacao biodinámico (cosecha según los fenómenos cósmicos y lunares), certificado por Demeter Internacional.

La producción

Rompiendo con la tradición de su país de exportar solamente granos secados, someten a su cacao a un proceso profesional de fermentación y secado. Utilizan también el método tradicional para producir la calidad Sánchez, que es el simple secado de los granos de cacao después de la cosecha.

Cerca del 89% de sus exportaciones en cacao es del tipo Sánchez o cacao no fermentado, mientras que el 11% es del tipo Hispaniola, que es el cacao de mayor calidad y mayor aceptación en los mercados europeos.

La cooperativa produce entre 20% y 25 % de la producción dominicana de cacao. En 2006-2007, era el décimo productor al nivel mundial.

Montillo (PARAGUAY)

La organización

La cooperativa se origina en la formación del comité de productores de Montillo en 1995, con 14 productores, con el fin de apoyarse mutuamente e incentivar el desarrollo de los mismos. Obtuvieron la certificación de Comercio en 1998, mientras aún no contábamos con un local propio ni ninguna infraestructura propia.

Fue en 2003 cuando la cooperativa Montillo se fundó oficialmente, con 56 socios, obteniendo la entidad jurídica de Cooperativa Multiactiva de producción, Comercialización, Consumo, Ahorro y Crédito Montillo Ltda. En el año 2008 la Cooperativa contaba con 312 socios activos y actualmente 408 socios.

Su objetivo es mantener la identidad cooperativa de los socios y así permitirles alcanzar un desarrollo económico y social sostenible, así como a la empresa y a la comunidad entera.

En un principio la caña se entregaba al único ingenio local, OTISA, con el que se logró de manera colectiva incrementar los precios pagados por esta fábrica. Actualmente continúa la entrega de caña a este Ingenio que es comercializada en forma conjunta mediante contratos anuales con el ingenio procesador y con el pago a través de la Cooperativa.

Los socios de la Cooperativa Montillo Ltda. son mayormente productores agrícolas. La organización también participa en el desarrollo de otros servicios como créditos, compra de motos, y otros que puedan resultar útiles a los socios actuales.

Impacto del Comercio Justo

Gracias a la prima de comercio justo, que empezaron a cobrar en 1999, y al incremento de producción de caña debido al mayor ingreso de socios. El 50 % de la prima va directamente a los productores, y la otra mitad sirve para desarrollar proyectos para la comunidad: Así, los productores pudieron comprar el terreno, donde actualmente se encuentra la sede de la Cooperativa. También con estos ingresos se han construido las oficinas y el centro de acopio en el mismo terreno, y se ha instalado también un teléfono y un transformador eléctrico en el local.

La región es un área agrícola, tradicionalmente cañera. La zona carece de muchos servicios e infraestructuras básicas y como gran parte del área rural del país presenta altos índices de pobreza.