



Ref. 95950298

Cacao instantáneo 50% cacao con canela

BIO

bíojusto

390 g



Información General del producto

Descripción: Mezcla de cacao puro y nuestra azúcar de caña Golden Light con un toque de canela de Madagascar. Con **más cacao** y **menos azúcar** que los cacaos instantáneos clásicos. Procedente de Comercio Justo y Agricultura Ecológica.

Origen / organización CJ: Coopagro (República Dominicana), Manduvira (Paraguay), FANOHANA (Madagascar).

El cacao también procede de otras organizaciones de Comercio Justo y Agricultura Ecológica certificadas.

Ingredientes: Cacao puro de Agricultura Ecológica (50%), Azúcar de caña Golden Light (45%), Canela (5%). Cacao mín.: 50%

100% Ingredientes procedentes de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Certificado por CAAE.

Alérgenos: Puede contener trazas de **GLUTEN**

Intolerancias, sensibilidad: Sin lactosa. Vegano.

Peso neto: 390 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 19 de agosto de 2021

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.

La canela es mucho más que un complemento culinario. Sus beneficios abarcan actividades antimicrobianas, de regulación de los niveles de azúcar o de reducción de los niveles de colesterol y triglicéridos, si bien es cierto que la cantidad que solemos utilizar en la cocina, donde más bien es tratada como especia aromatizante ocasional, no llega a producir efectos terapéuticos de relevancia.

No obstante, sus aceites esenciales tienen virtudes muy beneficiosas para la salud, además de vitamina A, magnesio, vitaminas del complejo B, zinc o flavonoides, entre otros.

Por ejemplo, el té de canela es altamente digestivo, ya que ayuda a estimular la digestión y reduce la flatulencia. Asimismo, mezclada en un vaso con zumo de limón actúa como antiséptico en las pieles con acné.

Su uso está muy extendido en el continente asiático, de hecho, la canela cuyo aroma es más intenso y sus propiedades más potentes es la de Sri Lanka (antigua Ceilán) de donde es originario el árbol de canela, y su aportación va más allá del condimento a los postres o salsas.

La canela de Sri Lanka es famosa por su perfume al mismo tiempo profundo y fino. Combina perfectamente con la canela malgache.

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1555 kJ / 367 kcal
GRASAS	2,5 g
De las cuáles grasas saturadas	1,5 g
HIDRATOS DE CARBONO	72,5 g
De los cuáles azúcares	57,2 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,8 g
PROTEINAS	12,2 g
SAL	<0,01 g

Vidal Útil Producto: 20 meses

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Bolsa plástico

Importador: Bioles / 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	8436007106933			400	200	380	800
CAJA	18436007106930	6		2440	200	190	360
PALLET							

1984—2015

Grupos productores

COOPROAGRO (Rep Dominicana)



31 Años

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.

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.

Grupos productores

MANDUVIRA (Paraguay)

Fundación : 1975

Localización : Distrito de Arroyos y Esteros,
Paraguay

Estructura : Cooperativa

Productores : 800 socios

Productos : Caña de azúcar , sésamo, frutas,
hortalizas y otros alimentos para auto consumo.



Antes de producir y exportar azúcar ecológica bajo su propia marca, los socios de Manduvirá producían caña de azúcar ecológica y la entregaban a la industria.

Ejemplar fue la campaña del año 2003, cuando los 500 productores socios se fueron conjuntamente a la huelga contra el ingenio local que procesaba su caña de azúcar, como un intento exitoso para exigir mejores precios. A partir de este día, fue evidente que solamente unidos los socios y la Cooperativa podían ir adelante Según el Gerente General de la Cooperativa, Sr. Andrés González Aguilera, conocer lo que es Comercio Justo en 1995 y obtener su propia certificación de Comercio Justo en 1999 literalmente les abrió los ojos, ya que estos contactos los animaron a perseguir la posibilidad de alquilar una fábrica y así dar un paso grande hacia la independencia de la Cooperativa y el empoderamiento de los productores.

Desde las semillas de la caña de azúcar hasta el producto terminado, la producción agro-industrial de Cooperativa Manduvirá y sus socios es exclusivamente orgánica, cumpliendo estándares y regulaciones de certificaciones internacionales.

En este momento, la Cooperativa Manduvirá está en proceso de su próximo proyecto ambicioso: la construcción de su propia fábrica de azúcar orgánica a una distancia de solamente 4,5 km de su sede, que disminuirá los gastos de producción desproporcionados y cumplirá el sueño de todos sus socios – de no solamente cultivar la caña de azúcar, sino ser dueños de su propio azúcar orgánica en todo el proceso, que marcara un hito histórico en el país ya que será la primera organización de pequeños productores que sea dueño de su propia fábrica de azúcar que exporta sus productos de la mejor calidad a todo el mundo.

Actualmente, cuenta con 1,500 socios, de los cuales 800 son productores de caña de azúcar, sésamo, algodón orgánico, stevia, frutas, hortalizas y otros rubros de auto consumo. En total, la Cooperativa Manduvirá tiene más de 14 años de experiencia en producción agrícola orgánica y exporta azúcar certificada orgánica y de Comercio Justo a más de 17 países del mundo.

Grupos productores

Fanohana (Madagascar)

Fundación: 2009

Localización: Noreste de Madagascar

Estructura: Asociación de productores

Productores: 364 productores



Espicias, lichi y piña son los productos más importantes de la cosecha de Madagascar, cultivados sobre todo en las áreas de costa. En el pasado, la exportación de estos productos estaba controlada por un monopolio indio y chino que solía fijar/imponer sus condiciones. En 2009, la organización francesa AVSF (Agrónomos y veterinarios sin fronteras) ayudó a fundar una cooperativa de pequeños productores que les ofreció más independencia y trabajo en condiciones de Comercio Justo. La gente trabajó fuerte para establecer sus propias capacidades técnicas y de comercialización y en la actualidad Fanohana es la única unión que produce y exporta a Europa.

Con la cooperación de Ethiquable, las familias unidas en la organización pueden exportar frutas, zumos y postres de frutas. Esto les da la oportunidad de reinvertir el dinero en la producción y hacerla cada vez más eficiente..

La **base social** de la cooperativa FANOHANA sigue ampliándose: 152 familias en 2011, 361 familias en 2013 y 760 familias en 2016.

Es **imposible** para los pequeños agricultores obtener un préstamo de un banco local, incluso hipotecando su tierra. Pero para poder mantener a la familia el productor no tiene otra opción que vender su producción al primero que aparezca es decir, a los intermediarios locales sea cual sea el precio.



Elegimos Madagascar ya que es un país donde la pobreza y la inseguridad alimentaria alcanzan proporciones dramáticas, pero también porque los agricultores de este país son productores de muchos productos tropicales de gran valor que terminan en nuestra mesa: cacao, café, pimienta, vainilla, canela, jengibre, caña de azúcar, frutas etc.

Lo que queremos conseguir es que las organizaciones de productores independientes tengan su propia capacidad de actuar y transformar la sociedad.

Esto es importante en un país donde los agricultores rara vez se organizan para defender sus intereses en los sectores dominados en gran medida por los exportadores.

El propósito del Comercio Justo es no sólo compensar mejor a los pequeños productores por su trabajo, si no sobre todo fortalecer la capacidad de las organizaciones para que puedan ser independientes, ganar poder dentro de los sectores y negociar con su estado.

Este es nuestro proyecto en Madagascar.

