



Ref. 95950299

Cacao instantáneo intenso 70% cacao

BIO

biojusto

390 g



Información General del producto

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

Origen / organización CJ: Cooproagro (República Dominicana), Manduvira (Paraguay). El cacao también procede de otras organizaciones de Comercio Justo y Agricultura Ecológica certificadas.

Ingredientes: Cacao puro de Agricultura Ecológica (70%), Azúcar de caña Golden Light (30%). Cacao mín.: 70%

100% Ingredientes procedentes de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Certificado por CAAE.

Alérgenos: Puede contener trazas de **GLUTEN**

Intolerancias, sensibilidad: Sin lactosa. Vegano.

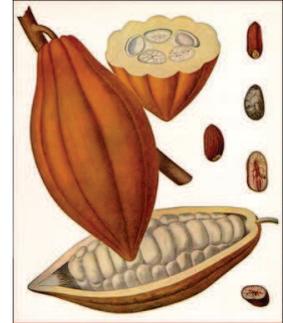
Peso neto: 390 gramos

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 cualidades 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.

Propiedades y características del producto

Panela

El azúcar Panela pasa a una etapa de Cocción en tachos a la atmósfera y pasa a una batidora para eliminar parte de la humedad.

Este azúcar tiene presente el **resto de mieles**.

Golden Light

El azúcar Golden Light pasa a una etapa de Cocción en tachos al vacío, pasa a la etapa de cristalizadores y finalmente es centrifugado.

Se le saca la miel **quedando los cristales**.



Proceso de transformación del azúcar Golden Light

1) Preparación de la caña para la molienda

La caña comienza con un sistema de nivelación para eliminar los puntos abultados y el llenado aleatorio de los camiones que transportan caña larga de corte manual. Después, pasa a un juego de cuchillas picadoras, donde es cortada en trozos pequeños, y pasa a un desfibrador de martillos donde es convertida en masa de caña.

2) Molienda de la caña

La masa de caña pasa a un tren de 4 molinos. En el primer molino se extrae aproximadamente el 75 % del jugo que trae la caña, en las subsiguientes molinos, se establece un sistema para extraer la mayor parte del jugo que ha quedado en aquellas células que no fueron rotas mediante los procesos anteriores. El jugo de los molinos del número 2 al número 4 son recolectado y mezclado con el jugo de primera presión.

3) Purificación del jugo

El primer paso comienza con el proceso de purificación de jugo, el cual es sometido primeramente a un tamizado, a un proceso de encalado, para llevar su p.H a valores de 7,5 a 8, y a una etapa de calentamiento. El jugo caliente pasa a los clarificadores, sometido a un proceso de descompresión en donde se liberan las burbujas de aire y el exceso de temperatura correspondiente a su punto de ebullición.

4) Proceso de Evaporación

El jugo clarificado posee una gran cantidad de agua la cual debe ser evaporada para llegar a los niveles de concentración de la sacarosa que permitan su cristalización. Así, el jugo es concentrado hasta obtener un jarabe o melado.

5) Proceso de Cocción y Cristalización

El melado, procedente del área de evaporación junto con la miel y el jarabe, es sometida a clarificación y filtración. Así, es enviado a tachos de cocimiento que son evaporadores a simple efecto y en los cuales la sacarosa presente en el mismo se depositará sobre la superficie de cristales microscópicos. No es más que una masa de cristales rodeados de miel, de la cual migró la sacarosa de la fase de solución a hacia la fase cristalina.

6) Proceso de Centrifugación

La masa formada por los cristales y la miel circundante, es conducida a centrifugas con malla muy fina que giran a gran velocidad. La miel sale por la malla y los cristales quedan en la centrifuga, luego se lava con agua. La miel retorna a la estación de cocimiento para obtener azúcares de grado inferior al comercial y que posteriormente disueltas se mezclarán con el melado, formando la solución de sacarosa en la cual crecerán los cristales comerciales.

7) Secado, Peso, Envase

El azúcar pasa a un secador donde al ponerse en contacto con una corriente de aire caliente, se logra disminuir su humedad debajo de 0,10% en peso de acuerdo al tipo de azúcar producido. A la salida del secador el azúcar pasa por un electroimán para garantizar que esté libre de partículas ferrosas. Después es envasada en el tipo de envase determinado según las exigencias del mercado y pasando finalmente a un detector de metales el cual es el último punto de control.

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1613 kJ / 383 kcal
GRASAS	9,1 g
De las cuáles grasas saturadas	5,6 g
HIDRATOS DE CARBONO	55,3 g
De los cuáles azúcares	27,8 g
FIBRA ALIMENTARIA	9,2 g
PROTEINAS	15,5 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	8436007106940			400	200	380	800
CAJA	18436007106947	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.