



Ref. 95950040

Canela molida en Bote de cristal **BIO**

biojusto

40 g



Información General del producto

Descripción: Canela procedente de Agricultura Ecológica de Sri Lanka ,Variedad Ceylan, nombre científico Cinnamomum Zeylanicum

Origen / organización CJ: SOFA (Sri Lanka), FANOHANA (Madagascar).

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

Certificado por la UE y FLO.

Alérgenos: Sin alérgenos.

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

Peso neto: 40 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 13 de septiembre de 2021

Propiedades y características del producto

Canela, la especia ineludible

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.

Olivier Roellinger, 3 estrellas Michelin, utiliza nuestra canela, dice lo siguiente: "El sabor de esta canela es dulce e intenso a la vez que muy claro. Es a la vez caliente y dulce. Trae encanto y redondez a las frutas, y cítricos, pero su encuentro más hermoso es con el chocolate.

Es decir, podemos decir con orgullo, que nuestra canela molida es una de las mejores del mundo, no sólo por sus características técnicas sino por su impacto social y medioambiental.

Las maderas de canela no superan los 3 cm de diámetro, se cortan por la mañana y las cortezas se pelan con la mayor destreza del día para formar tubos largos. Cada medio cilindro de corteza de aproximadamente 1 metro se seca al sol y luego con cuerdas estiradas a la sombra de las cabañas.

Luego se cortan regularmente en pequeños palitos y finalmente se muelen.



Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto: 720 días

Fecha Caducidad: Parte lateral del tarro

Tipo de Envase: Tarro cilíndrico de cristal 100% reciclable

Importador: Ethiquable / IDEAS

Condiciones de Conservación: Conservar a temperatura ambiente

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091726285			151	123	45	45
CAJA	13760091726282	6		970	155	107	148
PALLET	83760091726281	2256	8	387 000	1390	800	1200

Grupos productores

S.O.F.A (Sri Lanka)

Desde 1870, los británicos plantaron en Ceilán (antes de 1972, Sri Lanka se llamaba Ceilán, otorgado por el Imperio Británico, este nombre se ha mantenido en uso en el mundo del té) Camellia Sinensis variedad de té de China. En ese momento, una enfermedad destruyó grandes plantaciones de café, abriendo la puerta al té, del cual Sri Lanka es ahora el mayor exportador mundial.

El modelo de plantación en gran escala de mano de obra tamil del sur de la India domina el paisaje y la economía de Sri Lanka hasta mucho después de la independencia en 1948. En 1972, una reforma agraria limitó el área de parcelas a 30 hectáreas y ordena la redistribución, por pequeñas parcelas de menos de una hectárea, a familias campesinas y aldeanos sin tierra.

Hoy, el 65% de la producción de té en Sri Lanka es hecha por pequeños productores. En monocultivo de grandes plantaciones, agricultura familiar responde a una estrategia real "jardines" en el que se cultiva una amplia variedad de productos: el té es un ingreso en efectivo garantizado, las verduras y frutas son para el consumo doméstico. Pero la gran mayoría de los productores de té siguen siendo meros proveedores de materias primas y vender sus hojas frescas durante el día en la planta que los convierte en el té negro exportable

Historia y organización de la cooperativa

En 1993, el Dr. Sarath Ranaweera, un erudito emprendedor, ideó una organización para valorar mejor los tesoros de esta biodiversidad. Él propone desarrollar el sector ecológico y justo. Se las arregla para convencer a los pequeños productores que se unan en asociaciones antes de comenzar un período de conversión. Están adoptando gradualmente itinerarios agrícolas adaptados a la agricultura ecológica (compostaje, deshierbe manual, etc.). Las primeras colecciones de hojas ecológicas comienzan en 1997. En el mismo año, los grupos de productores fundaron la Small Organic Farmer Association (SOFA), que apoya servicios tales como capacitación técnica o préstamos a productores. Biofoods, la fábrica de té dirigida por Sarath Ranaweera, gestiona la logística de exportación y abre mercados en todo el mundo para los tés de los miembros de SOFA.

Hoy, SOFA esta compuesta por casi 2,600 pequeños productores. El problema central sigue siendo la mejora del nivel de vida de las familias campesinas.

Una cultura de jardines

Ubicado en el corazón de las montañas Kandy en Sri Lanka, los jardines Kandyan Cha disfrutan de la frescura de un clima tropical templado por la altitud. La sucesión de un período seco y monzón crea condiciones excepcionales que dan un té verde de gran finura. De la misma planta que el té negro (Camellia sinensis), y a diferencia de este, el té verde se compone de hojas sin fermentar. Rico en antioxidantes y polifenoles, activa la quema de grasa.



La cosecha es un proceso muy laborioso ya que solo se deben tomar hojas jóvenes para asegurar la finura del aroma y la apariencia homogénea de las hojas después del secado. Para una cosecha fina, solo se cortarán la yema y las dos hojas al final de cada rama. La mala técnica de recolección compromete no solo la calidad del té sino también la calidad de los brotes en la planta para cultivos posteriores. Dependiendo de la altitud y las estaciones, el té se recoge entre 5-10 días. Las hojas recogidas se transportan rápidamente a la planta de procesamiento para preservar sus cualidades intrínsecas antes del secado.

El té verde ETHIQUABLE/IDEAS proviene de la tierra de Uva, una región de altitud media y afectada por vientos secos. Su infusión es de color cobre, aromática con un sabor redondo, pero con menos cuerpo que otros tés de Sri Lanka.



Impacto del comercio justo: efectos económicos

La implementación de canales de comercialización ecológicos y de comercio justo, así como la mejora de la calidad de la producción, han aumentado las ganancias del té.

Asistencia técnica, una forma de mejorar los retornos

La organización SOFA tiene un servicio técnico que le permite monitorear regularmente la producción de té. Cada año, utiliza parte de la prima de comercio justo para distribuir entre 50 y 150 plantas de té a cada productor y desarrollar viveros comunitarios. Esta inversión productiva aumenta los rendimientos del té y, por lo tanto, los ingresos de los productores.

Una diversificación de actividades, una fuente de ingresos adicionales para la familia

La asociación entre SOFA y Biofoods también permite a los productores promocionar otros productos de sus jardines (especies, frutas y verduras) en comercio justo y en el mercado local, y procesar y empaquetar productos localmente, contribuyendo así al desarrollo económico de la región.

Impacto del comercio justo: efectos sociales

Los impactos del comercio justo van más allá del precio mínimo garantizado para el productor, es una comunidad entera que se beneficia de los beneficios indirectos de estos sectores.

Aquí hay algunos ejemplos de las acciones implementadas por SOFA gracias a la bonificación de desarrollo:

A nivel del productor

Los productores reciben a los técnicos en sus parcelas que brindan capacitación en fertilización, poda o recolección de suelos. SOFA también participa en la compra de herramientas agrícolas y en el desarrollo de actividades agrícolas complementarias. Instaló colmenas en los jardines y donó vacas para fertilizar parcelas y producir leche.

A nivel de mujeres

Como parte del programa de apoyo para las mujeres, SOFA acompaña un proyecto de envases reciclados en el mercado local. También proporciona préstamos para las mujeres que deseen invertir en máquinas de coser.

A nivel comunitario

SOFA financió la creación de centros de salud y la instalación de terminales de agua potable. También apoya el programa de educación organizando donaciones de libros y financiando útiles escolares.

Impacto del comercio justo: efectos ambientales

Agricultura ecológica para el respeto de los recursos naturales

Como parte de su programa de agricultura ecológica, un equipo técnico lleva a cabo un monitoreo mensual de las parcelas. La capacitación se organiza regularmente para que cada cultura respete las especificaciones biológicas. Los productores trabajan en métodos de fertilización natural: lechada y compost. Cada año se verifica la composición del suelo.

Cultivos asociados como el limoncillo, la vainilla, la canela o incluso la cal permiten el enriquecimiento del suelo. Se pueden encontrar más de 50 especies en una hectárea.

Además, los productores y técnicos trabajan en el control del agua. Los setos y las terrazas se instalan para capturar agua y mantener la humedad en las parcelas y, a la inversa, la práctica del drenaje permite drenar el exceso de agua retenida en la tierra.

