



Ref. 90410218

Chocolate Mascao Negro 70% con Granos de Cacao **BIO**

biojusto

80 g



Información General del producto

Descripción: Chocolate negro con trocitos de granos de cacao tostados. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: El Ceibo (Bolivia) Cavcra (Perú), Alter Trade (Filipinas), Manduvira (Paraguay), Conacado (República Dominicana).

Ingredientes: Pasta de Cacao 56%, azúcar de caña Integral mascovado 19,5%, granos de cacao tostados (10%) , manteca de cacao 8% y azúcar de caña 6,5%. cacao mínimo 70%. Sin lecitina de soja.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por la UE y CAAE (Comité de Andaluz de Agricultura Ecológica).

Alérgenos: Puede contener trazas de leche, avellanas y almendras.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Vegano.

Peso neto: 80 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 28 de mayo de 2018



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	2370 kJ / 571 kcal
GRASAS	43 g
De las cuáles grasas saturadas	26 g
HIDRATOS DE CARBONO	31 g
De los cuáles azúcares	25 g
FIBRA	12 g
PROTEINAS	9,0 g
SAL	0,02 g
CALCIO	70 mg

Vidal Útil Producto: 18 meses

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Papel laminado OPP

Importador: CLARO / IDEAS. Producto elaborado en Suiza, Chocolat Bernain AG.

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco, seco y sin olores (16°C - 18°C).

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007102973			85	155	75	8
CAJA	11111111111115	12		1 062	165	132	83
PALLET		5040	10	460 000	975	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.

Impacto del Comercio Justo

Para conseguir su meta de mejorar tanto las condiciones de vida de sus miembros como la calidad del cacao producido, CONACADO ofrece distintos servicios a sus miembros y lleva a cabo varios proyectos sociales de desarrollo comunitario. En efecto, desarrolla programas de renovación y construcción de infraestructura (unidades de fermentación y secado) para mejorar la calidad del cacao, requisito importante del mercado internacional de hoy, y para que todos puedan procesar adecuadamente el cacao. Además, CONACADO y sus bloques afiliados brinda a los productores asistencia técnica, enseñándoles a mejorar sus plantaciones y la calidad de sus cosechas. La organización proporciona servicios de crédito tanto a los bloques, que pueden pagar a los productores con anticipación, como a los productores, para facilitar un incremento productivo de sus fincas.

Gracias a estos programas, cada vez menos cacaoteros abandonan sus fincas, se fortalece el desarrollo rural y comunitario y el cultivo ecológico incide en la preservación y conservación de los bosques aledaños.

También, CONACADO disfruta del éxito que conoce hoy el turismo responsable para organizar diferentes tipos de visitas de las plantaciones y de las fincas, lo que mejora su situación económica.

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.



El Ceibo (Bolivia)

Fundación: 1977

Localización: Región de Alto Beni - Bolivia

Estructura: Central de cooperativas

Productores: 1.200 y 38 cooperativas

Productos: cacao, barras de chocolate, chocolate instantáneo

Según la leyenda, el Ceibo es un árbol inmortal del bosque tropical. Es también una Central de Cooperativas de productores de cacao que reúne cooperativas de base distribuidas en toda la región del Alto Beni, en Bolivia. Fue fundada en 1977 con el objetivo de romper el monopolio de transporte y comercio de los intermediarios, con el fin de que los productores pudieran controlar tanto la transformación como la comercialización del cacao. Fue la primera vez que unos productores transformaban ellos mismos su producción. Por otro lado la falta de asistencia técnica adecuada en el sector productivo cacaotero en la región ha impulsado a El Ceibo a conformar su propio brazo técnico, denominado "Programa de Implementaciones Agroecológicas y Forestales" PIAF-EL CEIBO.

Objetivos

"Desarrollar de forma asociativa y competitiva, bajo criterios de equidad y sostenibilidad, actividades empresariales agrícolas, forestales, agroindustriales, de servicios y otras; en la perspectiva de fortalecer la capacidad empresarial de las cooperativas y participar del mejoramiento de la calidad de vida de las familias socias y de los agricultores asentados en el área de influencia de "EL CEIBO" Ltda."

Organización y estructura

La autoridad máxima es la Asamblea General de Socios como órgano principal; esta Asamblea está conformada por 3 delegados de cada cooperativa de base. La representación legal y la conducción de El Ceibo están a cargo del Consejo de Administración. Todos estos gremios internos son elegidos por la Asamblea de Socios, que se realiza dos veces al año. Todas las cooperativas locales y afiliadas al CEIBO funcionan con estructuras democráticas. La Asamblea semestral de cada una constituye su máxima autoridad. Además es la encargada de decidir el uso del 50% del *premium fair trade*, el restante 50% se paga directamente a los agricultores.

El CEIBO y El Comercio Justo

Actualmente, el mercado de cacao está dominado por multinacionales que van absorbiendo las pequeñas empresas, imponen sus condiciones a gran parte del mercado internacional. Las políticas de la Unión Europea tampoco benefician a los productores, los aranceles y la elaboración de leyes en las que se pretende que un 5% de la manteca de cacao de los chocolates sea reemplazada por otras grasas vegetales, pone en peligro el medio de vida de miles de familias cuyos países dependen de manera principal de la producción de cacao.

Desde 1985 El Ceibo se puso en contacto con una organización Suiza de comercio justo: y a partir de 1991 CLARO, fue la encargada de desarrollar el primer chocolate de Comercio Justo "Mascao". Así, El Ceibo vende directamente en el mercado europeo una parte de su producción, de esta manera se evita a los intermediarios. Las organizaciones de comercio justo pagan 1.850 dólares US la tonelada, o sea entre el 50 y el 100% por encima del precio del mercado en los últimos años.

Cacvra (PERÚ)

La Cooperativa Valle Río Apurímac Limitada surge en 1969 por la necesidad común de un grupo de pequeños agricultores emigrantes de la zona andina de Ayacucho, dedicados al cultivo de café, con la única finalidad de comercializar sus productos en forma organizada evitando niveles de intermediación. Esta organización es dirigida y controlada por sus propios socios, con participación democrática y equitativa de varones y mujeres. Prácticamente todos los socios son indígenas.

En el año 2000 se logró certificar productos orgánicos en café y cacao, siendo la primera cooperativa de Perú en exportar cacao orgánico en grano a Europa. En el 2003 logra la certificación de Comercio Justo para cacao y en el 2004 para café, convirtiéndose en una de las primeras organizaciones en ser certificadas y exportar cacao mediante el Comercio Justo de Perú. Es en el 2003 que la cooperativa es miembro del FLO.

Comprende la producción de cacao y café. La totalidad de la producción de cacao se destina a la venta a través del Comercio Justo, siendo el porcentaje de estas ventas del 60% en el caso del café.

El precio que proporciona el Comercio Justo ha permitido promover un importante desarrollo social mejorado la calidad de vida del socio y su familia y ha permitido estabilizar la economía de los productores al cubrir sus costos de producción, lo que permite a su vez una planificación a corto y mediano plazo. Por otro lado, ha permitido que la organización pueda brindar servicios sociales como fondos de sepelio, educación y participación mas activa de los asociados.

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 marcará 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.