Ref. 91423101

Café Instantáneo Kagera BIO

biojusto **100 g**

Sin alérgenos

Vegano

Información General del producto

Descripción: Café BIO instantáneo Arábica - Robusta 100 g. Tueste Natural. Secado por pulverización. De intenso sabor – dependiendo de las dosis.

Origen / organización CJ: KCU Kilimanjaro Co-Operative Union, Tanzania.

Ingredientes: 100% café instantáneo Arábica-Robusta.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por la UE.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten, sin lactosa, sin azúcar. Vegano. Contiene Cafeína.

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 25 de julio de 2018

Propiedades y características del producto

La especie **Arábica** es la que se consume desde más antiguo. Originaria de Abisinia, actualmente Etiopia, llegaría a América a principios del siglo XVIII, y su cultivo se extendería hasta convertir a este continente en la principal región productora de Arábica del mundo. Crece en mesetas o en montañas situadas entre los 700 y 2,000 metros, dentro de las zonas intertropicales, sobre todo en Latinoamérica, América Central y en algunos países de África. El contenido en cafeína es del 1 al 1,5%, muy inferior al de la especie Robusta.

Diversos estudios acreditados por universidades y organizaciones internacionales apuntan que el consumo moderado del café es **recomendable para la salud**. Es un producto natural que puede ayudar a mantener la concentración y la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental. Además, prácticamente no aporta calorías, contiene determinados micronurientes (vitaminas, potasio) y representa una importante fuente de antioxidantes, que retrasan el envejecimiento de las células y protegen de las mutaciones celulares.

biojusto El **café orgánico** es el que se cultiva sin el uso de pesticida o fertilizantes, utilizando solo métodos naturales. El cultivo del café orgánico es similar al que tradicionalmente se realizaba: antes de la introducción del sistema de extensivo al sol, en donde el uso de insecticida y fertilizante es necesario, el cafeto se solía sembrar a la sombra, intercalado entre árboles tales como el naranjal, el platanero o el limonero.

✓ Beneficios para el consumidor: se elimina la exposición a los insecticidas y pesticidas habituales en la agricultura contemporánea

✓ Beneficios para el medioambiente: protección y conservación de la biodiversidad; protección de suelos (evita contaminación del agua, mantiene la riqueza del suelo); regulación de lluvias, heladas, vientos…

✓ Precio. El café orgánico es hoy en día más caro que el café normal, porque los costes de producción son superiores y que la producción de café orgánico se realiza a pequeña escala.

Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto : 48 meses

Fecha Caducidad : Parte inferior envase

Tipo de Envase : Vidrio

Importador : GEPA / IDEAS

Condiciones de Conservación: Una vez abierto guardar en recipiente hermético y preferentemente en lugar refrigerado.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	4013320131589			370	154	70	70
CAJA	4013320134702	12		4600	160	240	300
PALLET	4013320022344	780	5	315 000	950	800	1200

Grupos productores

KCU: Kagera Co-operative Union (Tanzania)

Historia

La Unión de cooperativas de Kagera (KCU) se creó en 1950 con 48 sociedades primarias con el fin de romper el monopolio de las empresas privadas de café, que estaban absorbiendo todo el beneficio de la producción del café. Pero el movimiento cooperativo encontró mucha oposición de diversos partidos que tenían intereses invertidos en el negocio del café. En 1976, la KCU fue disuelta por el gobierno, junto a otras cooperativas y reemplazada por un organismo estatal encargado de su venta y transformación.

En 1984, las uniones cooperativas se reimplantaron, las cuales sustituyeron a las autoridades responsables del desarrollo de la agricultura, pero sus bienes nunca se restituyeron, por lo que quedaron en un estado de pobreza extrema. En 1991 se aprobó una ley que pasó a dar mayor autonomía a las cooperativas y libertad de asociación. KCU se desarrolló y obtuvo una licencia de exportación en 1990. Hizo su primera exportación al Comercio Justo poco después.

La organización

KCU cuenta con 96 Sociedades Primarias a las que se adhieren actualmente unos 90.000 socios. La gestión de KCU está en manos de un Consejo de Administración de 12 miembros, mientras las diferentes áreas de trabajo se cubren con unos 400 empleados.

La KCU es una cooperativa de segundo nivel o secundaria. La principal actividad de KCU es la comercialización del café y otros productos agrícolas de 178 cooperativas primarias en aldeas de la región de Kagera, el sostenimiento técnico y financiero a los pequeños agricultores y la formación de los mismos.

La producción

KCU comercializa café y otros productos agrícolas como plátanos o maíz. El tipo de café mas vendido en KCU es robusta siendo este el 80% de la producción total.

KCU exportó su primer contenedor de café orgánico en 2000. En 2004, el café biológico representaba el 7% de las exportaciones de café de KCU.

Impacto del Comercio Justo

Después de largas gestiones, KCU obtiene la certificación FLO en 1993 para su producción de café.

La prima del comercio justo está en parte distribuida entre los productores, y lo demás se utiliza para llevar a cabo proyectos sociales de educación, sanidad, mejora de las condiciones de vivienda y mejora de la producción. Por ejemplo, KCU creó 3 escuelas para proporcionar el acceso a la educación de los hijos de los socios de la cooperativa y, gracias al comercio justo, pudo aumentar tanto los sueldos de los profesores como la calidad de la enseñanza.

Se utiliza también la prima del comercio justo para la conversión a la agricultura biológica, proyecto que se está llevando a cabo desde el año 1999, con el fin de proteger el medioambiente. Asimismo, se compromete a proporcionar formación y apoyo técnico a los pequeños productores para está práctica.