



Ref. 95950114

Chocolate Negro 60% con Granada BIO



100 g



Información General del producto

Descripción: Chocolate negro amargo con granada. De Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Conacado (República Dominicana), Norandino (Perú), Apovinces (Ecuador), IOFPCL (India).

Ingredientes: Pasta de cacao*, azúcar de caña*, preparación de granada 12% (granada, zumo concentrado de manzana, harina de arroz, espesante: pectina), manteca de cacao*, vainas de vainilla*. Cacao mín. 60%.

*Ingredientes de Comercio Justo: 88%.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica.

Certificado por la UE y FLO.



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

✓ **La granada** tiene un enorme poder antioxidante, tres veces superior al vino, el té verde o la naranja. Contiene flavonoides, ácido málico y ácido oxálico, ralentizando el proceso de envejecimiento de la piel

✓ Refuerza el sistema inmunológico, aumentando las defensas contra los resfriados.

✓ Disminuye el riesgo cardiovascular.

✓ Ayuda a regular los problemas de tránsito intestinal (colon irritable, etc) y elimina los parásitos intestinales.

✓ Combate el estreñimiento por su gran poder laxante.

✓ Evita la retención de líquidos.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2190 kJ / 525 kcal
GRASAS	33,0 g
De las cuáles grasas saturadas	20,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	45,0 g
De los cuáles azúcares	34,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	10,0 g
PROTEINAS	7,0 g
SAL	<0,01 g

Vidal Útil Producto: 12 meses

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Cartón de papel FSC

Importador: Stella Chocolat AG / IDEAS. Producto elaborado en Suiza.

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

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	7610202330176						

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 2

APOVINCES (Ecuador)

Con la finalidad de comercializar asociativamente el cacao y mediante convenio con la Universidad de Guayaquil, se puso a funcionar desde el mes de junio del año 2006 el Centro de Acopio de Cacao, ubicado en la Planta de Semilla del Instituto Tecnológico Agropecuario de Vinces.

Poco a poco la institución fue adquiriendo cajones de fermentación, sacos, saquillos y herramientas de trabajo que no existían. En adelante el centro de acopio ha funcionado ininterrumpidamente durante las 182 semanas. El cacao se recibe en el centro de acopio en estado fresco es decir en baba. Poco a poco los socios han ido cooperando en el mejoramiento de la calidad, al punto que podemos afirmar que en la actualidad tenemos un nivel de pureza en almendras de cacao nacional del 95%, pero debemos seguir mejorando.

En cuanto al manejo postcosecha, es preciso anotar que el personal del centro de acopio ha ensayado distintos métodos de fermentación y secado, que son la base de la calidad para obtener el licor de cacao.



COOP Norandino (Perú)

Es una cooperativa agrícola de servicios múltiples, creada el 26 de Noviembre del 2005 en la ciudad de Lamas (San Martín - Perú).

Agrupar a tres organizaciones del norte peruano: CEPICAFE (Piura), la Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros CENFROCAFE y Sol y Café (Cajamarca). En esta iniciativa están involucrados alrededor de 7000 pequeños productores, que quieren mejorar la calidad de sus productos y servicios buscando satisfacer las crecientes demandas de competitividad en el mercado nacional e internacional.

El principal objetivo de COOP NORANDINO es fortalecer los aspectos empresariales de las tres organizaciones socias, y de esta forma contribuir a la mejora de las condiciones de vida de sus socios.

Vienen impulsando el desarrollo del mercado local, con la marca NORANDINO para sus productos como café tostado molido, panela granulada y mermeladas de frutas tropicales.

La Central Piurana de Cafetaleros – CEPICAFE, creada en 1995, es una unión eficaz y profesional de base de 90 organizaciones de base, representados por pequeños productores de Piura, Tumbes, Cajamarca y Amazonas.

Su objetivo es mejorar la calidad de vida de sus miembros, promover el desarrollo social sostenible a través de la práctica del comercio justo y la producción y comercialización de altitud ecológica. Como CEPICAFE, somos bien conocidos en la región por nuestra seriedad, honestidad, confiabilidad, y la tradición de Solidaridad, que es nuestro compromiso de producir productos de alta calidad para poder competir con otros.



IOFPCL (India)

The Indian Organic Farmers Producer Company Limited (IOFPCL) con sede en Aluva-Kerala, es la mayor empresa productora orgánica de la India propiedad de los agricultores.

Fue fundada en 2004 y constituida de conformidad con la Ley de Sociedades del país de 1956. La compañía sigue los principios de cooperación y de comercio justo, pagando las primas de Comercio Justo a los productores a través de sus esfuerzos de comercialización colectiva. La intervención de IOFPCL ha mejorado el precio del cacao de Rs.16/Kg a Rs.50/Kg.

Empezó trabajando con 2.500 productores en las regiones de Kerala, Karnataka y Tamil Nadu. Hoy son alrededor de 5.000 agricultores que participan en las actividades de IOFPCL y se espera que aumente a 10.000 agricultores en el ejercicio en curso.

Un Consejo de Administración regula la estructura organizativa, pero cada miembro tiene un voto en todas las decisiones.

Sus cultivos ecológicos principales son: la pimienta de Malabar negro, el jengibre, la cúrcuma, la vainilla, el café, el cacao, el aceite de coco y anacardos.

IOFPCL proporciona un mejor precio en finca gracias a la reducción de intermediarios en la cadena de valor. Es capaz de vincular a los agricultores de cacao de la India con el usuario final del haba de cacao, en este caso Chocolate Stella en Suiza. Chocolate Stella impartió capacitación a los agricultores en la India y asimismo, los agricultores líderes de Kerala fueron entrenados en Suiza también en los aspectos de mejora de calidad de Cacao y elaboración del chocolate.

