



Ref. 95950308

Chocolate Negro Postres 65% para fundir **BIO**

biojusto 200 g



Información General del producto

Descripción: Chocolate para fundir de Agricultura Ecológica y Comercio Justo. Ideal para utilizar en repostería.

Origen / organización CJ: Norandino (Perú), Sol y Café (Perú)

Ingredientes: Pasta de cacao de Perú (57%), azúcar de caña, manteca de cacao. Cacao mín:65 %.

Ingredientes de Comercio Justo y de Agricultura Ecológica.

Certificado por SPP y por la UE.

Alérgenos: Puede contener trazas de **GLUTEN, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA** y **SÉSAMO**.

Peso neto: 200 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 27 de agosto de 2021



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

Cómo se hace

La pasta de cacao y la manteca de cacao se funden y se mezclan con el azúcar. Esta preparación se muele y luego se amasa bajo calor (conchado) durante unas 12 horas. Esta operación esencial transforma el chocolate de una pasta seca a un estado líquido, le da su suavidad y revela todos sus aromas. Tras el templado (que garantiza el brillo del chocolate, su textura fundente y su durabilidad), el chocolate se moldea en tabletas en moldes de PVC, se enfrían, se desmoldan y se envasan.



Información Adicional del producto

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | |
|--------------------------------|--------------------|
| | 100 gramos |
| VALOR ENERGETICO | 2376 kJ / 572 kcal |
| GRASAS | 39,9 g |
| De las cuáles grasas saturadas | 23,9 g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 40,8 g |
| De los cuáles azúcares | 34 g |
| PROTEINAS | 8,2 g |
| SAL | 0,0 g |

Vidal Útil Producto: 420 días

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Papel laminado

Importador: Ethiquable / IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco (18°C - 20°C), seco y sin olores

| INFORMACIÓN LOGÍSTICA | | | | | | | |
|-----------------------|----------------|--------|--------------------|----------------|--------------|-------|-------|
| | EAN | N° uds | N° capas por palet | Peso bruto (g) | Medidas (mm) | | |
| | | | | | Alto | Ancho | Fondo |
| UNIDAD | 3760278865028 | | | 233 | 186 | 85 | 16 |
| CAJA | 13760278865025 | 12 | | 2863 | 200 | 95 | 165 |
| PALLET | 83760278865024 | 4212 | 13 | 1021913 | 1385 | 800 | 1200 |

Grupos productores

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).

Agrupó 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 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 en estos departamentos que son considerados menos fértiles. Por eso, falta atención de las políticas públicas y sufren un fuerte éxodo de los agricultores hacia los pueblos amazónicos. NORANDINO intenta combatir estos problemas y apoyar la comunidad local por la parte de producción ecológica como por la organización social también. Con la producción de cacao ganaron mucho éxito y fueron otorgados varias medallas de excelencia y calidad.

En las primeras etapas de producción agrícola, NORANDINO brinda préstamos en especie (como fertilizante), a los productores. Para la etapa de la cosecha ofrece préstamos en la forma de adelantos que permiten a los productores llevar a cabo las actividades propias de la cosecha. Tiene una gran instalación procesadora en Piura que utiliza para procesar el café de sus miembros, pero que también ofrece a muchas otras organizaciones para su utilización.

El apoyo en el mercadeo de NORANDINO es muy importante para sus miembros pues les ayuda con diversos programas de certificación, de modo que puedan acceder a los mercados internacionales orgánico, de comercio justo, de especialidad y sostenible.

Asimismo, NORANDINO ofrece capacitación y ha realizado un proyecto de «turismo alternativo» en el pequeño pueblo de Montero como un medio de turismo responsable que tiene como guías a los productores y personas del lugar. Este modelo de turismo brinda apoyo a proyectos sociales como, por ejemplo, a las asociaciones de tejedoras y a proyectos ecológicos como reforestación.



Grupos productores

COOP Sol&Café (Perú)



Sol&Café es una cooperativa de pequeños productores, que tiene como finalidad contribuir al desarrollo integral del socio, su familia y comunidad, priorizando la ejecución de actividades agropecuarias, actuando con responsabilidad social, preservando el medio ambiente y con una nueva visión al desarrollo sostenible.



Formada en 2005 gracias al equipo técnico de Caritas Jaén conformó la asociación central SOL&CAFÉ, con 27 organizaciones de base. Por esa fecha se obtuvo la certificación UTZ KAPEH y ya en 2006 se inicia el proceso de certificación orgánica con 100 productores asociados certificados con BIOLATINA.

No fue hasta 2008 cuando la cooperativa Sol y Café se registró oficialmente como cooperativa agrícola y obtuvo la certificación de Comercio Justo en 2011.

En la actualidad, la cooperativa cuenta con 58 asociaciones comunitarias y con más de 1160 socios que confían en la cooperativa para vender y distribuir sus producciones anuales.

La producción se basa en un sistema agroforestal donde se plantan y mantienen árboles de sombra para restaurar las condiciones de fertilidad del bosque. Los árboles extraen elementos minerales de las profundidades del suelo y las hojas caídas forman una alfombra de humus que devuelve estos nutrientes a los cultivos. Este sistema agroforestal mantiene la fertilidad del suelo, que por tanto no necesita aportes externos en forma de fertilizantes químicos.



Sobre la nueva certificación de FUNDEPPO



El **Símbolo de Pequeños Productores** es una iniciativa lanzada en el año 2006 por la CLAC (Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores de Comercio Justo) con el apoyo del movimiento de Comercio Justo y Economía Solidaria de varios continentes.

Para garantizar el adecuado uso de este Símbolo, las organizaciones de pequeños productores crearon la FUNDEPPO (Fundación de Pequeños Productores Organizados), la cual permite asegurar que este Símbolo realmente beneficie a los pequeños productores, las comunidades y los consumidores.

FUNDEPPO trabaja con organismos y profesionales calificados para certificar de manera independiente y confiable el cumplimiento de las normas del Símbolo.

El sello es un distintivo que identifica a los pequeños productores organizados de América Latina y el Caribe, y que permite al consumidor reconocer sus productos en el mercado.

Representa la alta calidad de los productos de los pequeños productores organizados de su trabajo en favor de una **vida digna** en las comunidades, de las economías locales y de la salud y el medio ambiente de productores y consumidores.

La imagen gráfica del Símbolo de Pequeños Productores representa una casa fuerte y abierta para todos, el equilibrio y la unión entre los productores y los consumidores, entre hombres y mujeres, entre la naturaleza y la vida digna. Sus colores representan el vigor de la tierra, de los cultivos y de la vida nueva, del corazón.

El Símbolo de Pequeños Productores cuenta con una **Declaración de Principios**, donde se enlistan todos los valores que impulsa el Símbolo de Pequeños Productores, diferenciándose de los valores que prevalecen en el mercado globalizado actual:

- ✓ Las organizaciones de pequeños productores participantes funcionan con base en la democracia, la transparencia y el respeto al medio ambiente.
- ✓ Se deben cubrir los costos de la producción sustentable y reconocer el trabajo de los productores en favor de la vida digna de sus familias y del medio ambiente.
- ✓ Los compradores, comercializadoras colectivas de organizaciones de pequeños productores, intermediarios y maquiladores participantes se comprometen seriamente, y de manera transparente, con las Organizaciones de Pequeños Productores, al igual que con los principios y valores del Símbolo de Pequeños Productores.
- ✓ La promoción de la economía local, procurando la generación de mayor valor agregado para los productores y sus comunidades.