Ref. 95950311

Pimienta Negra Kerala En Grano

BIO

biojusto 800 g



Sin alérgenos

Vegano

Información General del producto

Descripción: Pimienta negra en grano de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo a granel.

Origen / organización CJ: FTAK - Fair Trade Alliance Kerala (Kerala - India).

Ingredientes: 100% pimienta negra 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: 300 gramos

Unidades por caja: 1

Fecha Actualización: 28 de septiembre de 2021

Propiedades y características del producto

La pimienta negra brinda a las comidas ese sabor picante y aromático, tan característico, pero también otorga ventajas a la salud, pues funciona como**un estimulante natural de las secreciones gástricas**. De este modo,**favorece los procesos digestivos en el estómago**. Pero esta no es el único aporte favorable para nuestro organismo. **Los beneficios de la pimienta negra son sorprendentes y lo mejor es que se siguen descubriendo más y más.**

La pimienta negra se consigue en varias presentaciones: en grano entero, en granos machacados y también en polvo. Lo que otorga su potencial a la pimienta es la piperina, y cuando esta ya ha sido molida, gran parte de dicho componente se ha perdido. Por lo tanto, **lo mejor siempre es adquirirla en forma de granos**, es decir, lo más natural posible. Además, al conseguirla entera nos aseguramos de que no contiene aditivos, los cuales suelen agregársele a la presentación del condimento en polvo.

Es obvio que la pimienta negra es una especia muy apreciada en la cocina, pero que también **tiene muchas propiedades más que favorables para nuestra salud, evitando enfermedades e incrementando las defensas de nuestro sistema inmunológico.**

- ✓ **La pimienta negra tiene antioxidantes** que colaboran en la lucha contra el cáncer, problemas de hígado y enfermedades cardiovasculares.
- ✓ **Ayuda a eliminar grasas** y por lo tanto a perder peso.
- ✓ Alivia los síntomas de los **resfriados y procesos respiratorios**.
- ✓ **La piel se beneficia** de la piperina que contiene la pimienta y que ayuda en la creación de pigmentos.
- ✓ La pimienta es un potente **elemento antibacteriano** que ayuda en la lucha de nuestro organismo contra infecciones de todo tipo.
- ✓ Previene de forma eficaz la **retención de líquidos** favoreciendo su eliminación a través del sudor y la orina.
- ✓ También es posible preparar un té (suave) en base a pimienta negra y consumirlo como un **remedio casero para la tos**. Otro remedio popular para la tos consiste en rociar de pimienta negra medio limón y chuparlo.
- ✓ Su aceite esencial se puede utilizar externamente para **aliviar el dolor de la artritis reumatoide**. Tiene un efecto de calentamiento y tiene una suave acción analgésica.



Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto: 650 días

Fecha Caducidad: Ver envase

Tipo de Envase:

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	3760278864212			820	330	220	40
CAJA	13760278864219			820	330	220	40
PALLET							

Grupos productores



Fair Trade Alliance Kerala (FTAK) - KERALA

Fundación: 1997

Localización: Kerala

Beneficiarios: 3.000 productores

Productos: Especias (pimienta negra, verde, blanca), té, cacao, café, anacardos…

La diversificación de la producción agrícola ha sido una de sus puntas de lanza. Las parcelas de los productores miembros de FTAK son de 1 a 5 hectáreas y se encuentran en las faldas de la cadena de los Ghats occidentales, hogar de todas las especias que Kerala siempre ha ofrecido al mundo, junto con el café, el cacao, el caucho, los anacardos y el té. Son 3000 los productores que conforman FTAK y que dependen exclusivamente de las especias para su supervivencia. Se encuentran situados en lo alto de los distritos de Wynad, Idukki y Kottayam.

Producción

La costa de Malabar es la cuna de la producción de pimienta negra (Piper nigrum) y sigue a la vanguardia de los pimientos más populares del mundo. Da sus frutos a partir del cuarto año, y no es económicamente viable hasta siete u ocho años. Cada planta tiene entre 20 y 30 grupos en los que crecen las bayas redondas y con una cáscara delgada llamada pericarpio. Su color varía dependiendo de la madurez de la fruta. Será verde al principio, luego rojo cuando está maduro. La pimienta negra, blanca y verde, todas vienen de la misma planta , la diferencia se debe al grado de madurez en la cosecha. Más tarde se someten a tratamiento. La pimienta negra se obtiene de las bayas inmaduras. Las arrugas de la concha se secan y se convierte en negra. Esto es lo que hace que la corteza le de a la pimienta negra su picante tan especial. El verde se congela o sumerge en salmuera en un estado inmaduro para preservar su color verde. La pimienta blanca, por contra, se obtiene mediante la eliminación del pericarpio de la baya madura con una ligera fermentación y el tratamiento con agua o vapor de agua, dejando sólo la semilla.

Impacto del comercio justo

FTAK garantiza una renta mínima a los productores y preparan a los productores frente a posibles desastres que podrían destruir algunos cultivos (por la dificultad intrínseca del mismo).

La agricultura ecológica y el comercio justo ayudan a mantener una fuerte identidad rural amenazada. FTAK también forma y capacita a los agricultores con el objetivo de que puedan ofrecer una gama completa de productos de calidad y según los exigentes estándares del mercado europeo.



El comercio justo permite a los agricultores mantener la tierra de sus antepasados y mejora el bienestar de sus familias a través de la diversificación de cultivos que asegure un equilibrio ecológico.