



Ref. 91423007

Café Medium en Grano

1 kg



Información General del producto

Descripción: Café en grano. 1 kilogramo. Tueste Natural. 50% Robusta / 50 % Arábica.

Origen / organización CJ: Varios (Colombia, Nicaragua, Tanzania, Peru u Honduras).

Ingredientes: Café Tostado, 50% variedad Robusta, 50% variedad Arábica.

100% Ingredientes de Comercio Justo.

Certificado por FLO.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

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

Peso neto: 1000 gramos

Unidades por caja: 10

Fecha Actualización: 26 de abril de 2018

Propiedades y características del producto

Diversos estudios acreditados por universidades y organizaciones internacionales apuntan que el consumo moderado de esta infusión es **recomendable para la salud**. El café es un producto natural que puede ayudar a mantener la concentración y la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental.

Tanto el café tostado como el café soluble tomados solos prácticamente no aportan calorías. Una taza de café solo (sin azúcar y sin leche) contiene únicamente entre 2 y 5 kcal. Además, el café contiene determinados micronutrientes como la niacina, vitamina necesaria para un gran número de funciones metabólicas, y el potasio.

Estudios recientes han demostrado que el café es una importante fuente de antioxidantes, alimenticios que ejercen efectos beneficiosos para el organismo. Los antioxidantes pueden ser de gran ayuda a la hora de mejorar su calidad de vida, ya que ayudan a retrasar el envejecimiento de las células y protegen de las mutaciones celulares.

La composición exacta y las características organolépticas de una taza de café dependen de varios factores tales como la variedad de café, el proceso de tueste, el grado de molienda, el método de preparación, el tipo de agua utilizada y la cantidad de café utilizado.

Los granos de café suelen ser tostados en el país donde se consumirá el café, ya que del tueste dependerá el aroma, preferencia que cambia de un país a otro.

Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto: 36 meses

Fecha Caducidad: Ver base de envase

Tipo de Envase: Bolsa de plástico tricapa

Importador: IDEAS

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

Producto Tostado en España Por SUPRACAFE S.A. Estuchado y etiquetado realizado por la organización Afandem (Asoc. Integración de personas con discapacidad intelectual).

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007102287			1050	340	130	90
CAJA	18436007102284	10		10950	355	395	290
PALLET	28436007102281	240	3	286 000	1200	800	1160

Grupos productores

Soppexcca (Nicaragua)

La organización

La Unión de Cooperativas Agropecuarias Soppexcca es una organización de pequeños productores y productoras de Café, ubicada en la Ciudad de Jinotega, en el noroeste del País. Integran esta organización 650 productores, reagrupados en 15 cooperativas.

Su misión principal es promover un modelo de desarrollo alternativo, familiar y solidario, que reanuda los objetivos del milenio de las naciones unidas. Soppexcca se ha planteado también como objetivo proporcionar un apoyo empresarial y organizativo a sus miembros, a través de la creación de oportunidades para mejorar la organización, el comercio y la producción.

En su proceso de trabajo la cooperativa ha obtenido reconocimientos y menciones por la calidad de café y su nivel de compromiso y trabajo con sus socios y el impacto a nivel de mejoramiento de las condiciones sociales y educativas en las zonas de incidencia.

La producción

En el departamento de Jinotega, una de las regiones con mayor altitud, se produce el 65% del café a nivel nacional, un café de alta calidad gracias a las condiciones agroecológicas óptimas para el cultivo, que hacen de Jinotega "La Capital del Café en Nicaragua". Las parcelas de café de Soppexcca se ubican en áreas protegidas y reservas forestales.

Un laboratorio de control de calidad y catación del café les permite evaluar permanentemente su café para mejorarlo y también apoyar al sector cafetalero del departamento. Además, un 20% de su producción está certificada como café orgánico.

Como parte de la estrategia de valorar sus productos y promover el consumo de café de alta calidad, han creado una cafetería, "Flor de Jinotega", en la cual se pueden degustar diferentes bebidas a base de café.



Impacto del Comercio Justo

Gracias a la prima fairtrade que recibe, Soppexcca puede llevar a cabo varios proyectos que procuran mejorar las condiciones de vida de sus miembros y cumplir con los objetivos del milenio de la ONU.

- ✓ Programas de prevención de salud se han llevados a cabo a través del Movimiento de Jóvenes, como la prevención de embarazos tempranos, del sida. También, se realizan campañas de sensibilización sobre las consecuencias en la utilización de agroquímicos en la salud humana y sobre aspectos de higiene personal y ambiental.
- ✓ Otras acciones se han realizado en el ámbito de la educación: construcción de tres escuelas, entrega de material escolar y uniforme a 3,500 niñas, becas ofrecidas a quince jóvenes para la educación secundaria. A través del programa los Muchachitos del café, se facilitan procesos de educación alternativa promoviendo la cultura, la protección del medio ambiente, los deportes...
- ✓ Soppexcca trabaja bajo un concepto de integración activa, visible y en términos de igualdad y equidad genérica a nivel de sus cooperativas, de la comunidad y de la organización en su conjunto. Las mujeres representamos el 40% de la membresía en nuestra organización.
- ✓ A nivel del medioambiente, se practican la reforestación y la protección de fuentes de agua y áreas de reserva forestal, y la promoción del Ecoturismo.

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 esta práctica.



Este producto es empaquetado por AFANDEM

AFANDEM es una asociación que forma parte del grupo AMAS que apoya, ejerce, impulsa y defiende los derechos de las personas con discapacidad intelectual ubicada en Mostoles y Leganés.

Se crea gracias a la alianza de cinco entidades:

- Fundación García Gil
- Asociación AFANDEM
- Asociación ADFYPSE
- Los Centros Especiales de Empleo, LML Servicios SLU
- DYMAI Fundación AFANDEM



En la actualidad, cuenta con 897 plazas para personas con discapacidad intelectual y más de 400 plazas atendidas en servicios distribuidas en toda su red de centros y servicios organizados. El total de profesionales es de 500.

Todos los centros atencionales, los dos centros especiales de empleo y el servicio de ocio han obtenido la certificación que acredita la implementación de un sistema de gestión de calidad basado en la norma internacional UNE-EN ISO 9001:2008.