

Ref. 95950317



Chocolate con Néctar de coco 54% de cacao **BIO**



80 g



Información General del producto

Descripción: Chocolate ecológico 54% cacao con néctar de coco y suaves virutas de coco rallado. De Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Aliet Green (Indonesia), Norandino (Perú), Apovinces (Ecuador).

Ingredientes: azúcar de coco, pasta de cacao, manteca de cacao, leche de coco en polvo 10% (leche de coco, maltodextrina), copos de coco molidos 10%, vainas de vainilla. Cacao mín.: 54% (chocolate)

Ingredientes de Agricultura Ecológica: 100%. Ingredientes de Comercio Justo: 97%.

Certificado por FLO y la UE.

Alérgenos: Puede contener trazas de **avellana, almendra y leche.**

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Vegano.

Peso neto: 80 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 15 de noviembre 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

Vegano y sin lactosa

Nuestro chocolate con azúcar de coco sirve para añadir un producto único a nuestra gama de chocolates ecológicos. El chocolate es vegano y sin lactosa. A la hora de la degustación, el chocolate con azúcar de coco es todo un descubrimiento: tiene una suavidad aterciopelada, con abundancia de sabores exóticos. Un componente importante es el azúcar de coco especial que se obtiene de las flores de la palmera.

De la savia de la flor del cocotero

Las flores de la palma de coco producen un néctar dulce, rico en zinc y potasio. Su contenido en agua (80%) se evapora, dejando unos gránulos marrones y afrutados. Su tamaño de grano es más grueso que el del azúcar de mesa, pero su sabor se aproxima mucho.

Plantaciones de coco sostenibles

En la mayoría de los países, el azúcar de coco se produce en pequeñas plantaciones que se han integrado cuidadosamente en el entorno. Los conocimientos necesarios para ello se han transmitido durante generaciones y constituyen un valioso activo para la extracción de un producto de alta calidad. Cumple los estrictos requisitos de la certificación orgánica y de Comercio Justo, lo que hace que sea muy importante para las zonas de cultivo regionales.

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2455 kJ / 591 kcal
GRASAS	43 g
De las cuáles grasas saturadas	29 g
HIDRATOS DE CARBONO	43 g
De los cuáles azúcares	34 g
FIBRA ALIMENTARIA	6,7 g
PROTEINAS	5,0 g
SAL	0,26 g

Vidal Útil Producto: 10 meses

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Cartón de papel certificado FSC

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

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	7610202000109			89	9	78	157
CAJA	7610202000130	12		1240	165	132	83
PALLET		5040	10	532 000	975	800	1200

Grupos productores

Aliet Green (Indonesia)

Es una empresa 100% propiedad de mujeres de la provincia de Yogyakarta .

Comprometidas con la agricultura ecológica , trabajan a favor de los pequeños productores de toda Indonesia.

Para Aliet Green el Comercio Justo es una necesidad pues no entienden la relación con los productores de otra manera.

La justicia comercial es la única manera de crear igualdad y equidad entre agricultores y consumidores.

Por eso han optado por la producción y comercialización de productos ecológicos, ya que se han dado cuenta que el respeto al medioambiente crea también mayor viabilidad y sostenibilidad social y económica a largo plazo.

Aliet Green trabaja todo de manera natural y artesanal, no utilizando ni conservantes ni ninguna otra sustancia química en su elaboración. De esta manera, los valores nutritivos se cuidan al máximo en pro de una mejor salud holística.

Hace unos años han iniciado el proyecto para certificar el coco y convertir éste en varios productos como leche de coco, azúcar de coco etc, logrando así beneficiar a muchas familias.



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 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, faltan 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.

