



Ref. 93906001

Ponchito BIO

biojusto

20 g



Información General del producto

Descripción: Huevo de chocolate con leche (cacao mínimo 37%) procedente de agricultura ecológica y con sorpresa en su interior de Comercio Justo o economía social.

Origen / organización CJ: Conacado (República Dominicana), Acopagro–Naranjillo (Perú), Manduvira (Paraguay), El Arroyense (Paraguay) y Mananara (Madagascar).

Ingredientes: Azúcar de caña*, manteca de cacao*, leche en polvo, crema de cacao, vainilla en polvo.

*Ingredientes de comercio justo (78%), certificado por FLO.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica, certificado por UE.

Alérgenos: Contiene leche. Puede contener frutos con cáscara.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten.

Peso neto: 20 gramos

Unidades por caja: 36

Fecha Actualización: 18 de abril 2018

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2439 kJ / 583 kcal
PROTEINAS	6,3 g
HIDRATOS DE CARBONO	47,9 g
De los cuáles azúcares	47,3 g
GRASAS	40,0 g
De las cuáles grasas saturadas	24,4 g
SAL	0,18 g

Vidal Útil Producto: 18 meses

Fecha Caducidad: Ver el envase.

Tipo de Envase: Papel de aluminio

Importador: IDEAS

Condiciones de Conservación: Se debe mantener en un lugar fresco y seco.

Todas las sorpresitas están certificadas (CE) para niños mayores de 36 meses y son de Comercio Justo como La Selva y Manos Amigas-El Salvador o de cooperativas italianas que trabajan con personas con problemas físicos y mentales.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	80785200			22	65	43	43
CAJA	8053677220020	36		1100	210	200	150
PALLET		3456	4	129 000	1100	800	1200

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 25 % de la producción dominicana de cacao. En 2006-2007, era el décimo productor al nivel mundial.

Naranjillo (Perú)

La organización

La Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo fue creada el 20 de diciembre de 1964. Fueron los 32 socios fundadores los que iniciaron el desarrollo agropecuario en la zona, con el fin de combatir a los intermediarios que pagaban precios bajos por sus productos. El principal objetivo es incrementar la productividad de café y cacao de alta calidad en armonía con el medio ambiente, brindando el mejor servicio a los socios y promoviendo una base social auto-sostenible.



La producción

Cuentan con certificaciones internacionales para sus productos terminados, como por ejemplo licor de cacao, polvo de cacao instantáneo o pasta de cacao, y con certificaciones ecológicas de diferentes organismos.

Impacto del Comercio Justo

Gracias al ingreso de comercio justo y al apoyo solidario y financiero de varias organizaciones internacionales, los socios pudieron construir una planta industrial de cacao en 1985, a la que aspiraban desde hacía 10 años. Ello permitió generar mayor valor agregado a sus productos agrícolas. También el comercio justo permite a la cooperativa apostar por una producción Sostenible a través del desarrollo de programas de cultivo ecológicas.

MANDUVIRA (Paraguay)

Fundación : 1975

Localización : Distrito de Arroyos y Esteros,
Paraguay

Estructura : Cooperativa

Productores : 800 socios

Productos : Caña de azúcar , sésamo, frutas,
hortalizas y otros alimentos para auto consumo.



Antes de producir y exportar azúcar ecológica bajo su propia marca, los socios de Manduvirá producían caña de azúcar ecológica y la entregaban a la industria.

Ejemplar fue la campaña del año 2003, cuando los 500 productores socios se fueron conjuntamente a la huelga contra el ingenio local que procesaba su caña de azúcar, como un intento exitoso para exigir mejores precios. A partir de este día, fue evidente que solamente unidos los socios y la Cooperativa podían ir adelante Según el Gerente General de la Cooperativa, Sr. Andrés González Aguilera, conocer lo que es Comercio Justo en 1995 y obtener su propia certificación de Comercio Justo en 1999 literalmente les abrió los ojos, ya que estos contactos los animaron a perseguir la posibilidad de alquilar una fábrica y así dar un paso grande hacia la independencia de la Cooperativa y el empoderamiento de los productores.

Desde las semillas de la caña de azúcar hasta el producto terminado, la producción agro-industrial de Cooperativa Manduvirá y sus socios es exclusivamente orgánica, cumpliendo estándares y regulaciones de certificaciones internacionales.

En este momento, la Cooperativa Manduvirá está en proceso de su próximo proyecto ambicioso: la construcción de su propia fábrica de azúcar orgánica a una distancia de solamente 4,5 km de su sede, que disminuirá los gastos de producción desproporcionados y cumplirá el sueño de todos sus socios – de no solamente cultivar la caña de azúcar, sino ser dueños de su propio azúcar orgánica en todo el proceso, que marcará un hito histórico en el país ya que será la primera organización de pequeños productores que sea dueño de su propia fábrica de azúcar que exporta sus productos de la mejor calidad a todo el mundo.

Actualmente, cuenta con 1,500 socios, de los cuales 800 son productores de caña de azúcar, sésamo, algodón orgánico, stevia, frutas, hortalizas y otros rubros de auto consumo. En total, la Cooperativa Manduvirá tiene más de 14 años de experiencia en producción agrícola orgánica y exporta azúcar certificada orgánica y de Comercio Justo a más de 17 países del mundo.

MANANARA (Madagascar)

Fundación : 2003 (fecha fundación de KOMAM)

Localización : La Reserva de la Biosfera de Mananara (UNESCO) - Noreste de Madagascar

Estructura : Provenientes de 54 aldeas

Socios : 1 116

Productos : Vainilla planifolia.

Organización : 3 cooperativas KOMAM, COOPPVM, Maroantsetra

KOMAM fue fundada formalmente en 2003 y se estableció en 10 comunidades. En 2006 recibió la certificación FLO. A día de hoy posee 886 miembros y está en 36 comunidades (478 miembros BioSuisse). Cada pequeño agricultor, organizados en las cooperativas, es dueño de 200 a 1.000 plantas de vainilla.

En 2009 se crea un acuerdo de colaboración con COOPPVM, cooperativa que también posee certificación ecológica, y a partir de 2011 también trabaja con la cooperativa Unión Bio Maroantsetra.

Los objetivos de la unión de estas 3 cooperativas son ayudar a los productores locales con la comercialización de sus vainas de vainilla, garantizar mayores precios de venta para los agricultores y poner en práctica proyectos de caridad, y por último promover la agricultura sostenible para mejorar los medios de subsistencia de los agricultores y proteger el medio ambiente.

La “Vainilla Bourbon”, como se denomina el producto, se cultiva en la Reserva de la Biosfera de Manara, certificada por la UNESCO. Se compone de selvas tropicales poco comunes en zonas bajas costeras. El cultivo sostenible de la vainilla ecológica ayuda a proteger el medio ambiente y apoya la justicia social para los pequeños agricultores. Permite la coexistencia armoniosa de las personas y la naturaleza e impide la explotación ecológica. Los conocimientos tradicionales de la población y el clima húmedo y tropical de las selvas tropicales son la base ideal para el mejor sabor de la vainilla bourbon. Su sabor intenso y armonioso ha hecho que sea la variedad más popular en Europa.

Las vainas de vainilla puede ser de hasta 23 cm de largo y se cosechan justo antes de que maduren cuando están amarillo-verde. Los sellos en relieve que aplican los agricultores se deben a su variedad ecológica, se imprimen en las vainas verdes cuando aún están colgando para evitar robos y para que puedan ser rastreadas. El cultivo se realiza exclusivamente a través de la cooperativa de agricultores, que poseen experiencia, material de cultivo, material de transformación controlada y un sistema de control interno y externo de inspección. El resultado es la mejor calidad en el producto y unas condiciones más higiénicas en la elaboración.