

Ref. 94901009

Barrita Kids **BIO**

Barrita de chocolate con crema de leche

37,5 g



Información General del producto

Descripción: Snack dulce elaborado con chocolate y crema de leche

Origen / organización CJ: Cooproagro (República Dominicana), ATC (Filipinas), Manduvira (Paraguay), El Naranjillo (Perú). La leche contenida viene de Milchwerke Berchtesgadener Land.

Ingredientes: Chocolate con leche (50%): Leche entera en polvo (26%), manteca de cacao, azúcar mascobado, pasta de cacao, azúcar de caña integral, aroma: extracto de vainilla.

Crema de leche (50%): aceite de palma, azúcar de caña integral, leche entera en polvo (27%), aroma: extracto de vainilla. Cacao mínimo del 38%.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo

Certificado por Naturland y por la UE.

Alérgenos: Contiene productos de **leche**. Puede contener **frutos de cáscara y gluten**.

Unidades por caja: 20

Fecha Actualización: 18 de agosto de 2022

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 (sustancias 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.

El chocolate con leche entero en esta deliciosa barra de crema de leche orgánica se caracteriza por el azúcar de caña entera Mascobado de Comercio Justo y un alto contenido de cacao del 38%. Con leche ecológica Naturland de la Berchtesgadener Land.

Berchtesgadener Land es una cooperativa lechera, cuyos valores principales son la agricultura ecológica, la biodiversidad, el bienestar animal y el origen de la leche. Mas información al final de esta ficha técnica.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
Valor energético	2488 kJ / 598 kcal
Grasas	42,3 g
De las cuáles grasas saturadas	18,3 g
Hidratos de carbono	46,0 g
De los cuáles azúcares	45,4 g
Proteínas	7,6 g
Sal	0,25 g

Vidal Útil Producto: 360 días

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: El envoltorio interior de nuestros chocolates está compuesto por una película de Naturflex, que, además de no dañar el medioambiente, está compuesta por un 90-94% de materias primas renovables (celulosa). Es biodegradable y compostable según la norma europea EN 13432 lo que facilita que el 90% de la película interior desaparezca después de, como máximo, 90 días. Papel

Importador: GEPA / IDEAS

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

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	4013320246986			42	130	28	12
CAJA	4013320248423	20		950	133	58	156
PALLET	4013320248430	12000	14	540 000	950	800	1200

Grupos productores

COOPROAGRO (Rep Dominicana)

La organización

Es la primera cooperativa de pequeños productores de cacao de la República Dominicana. Están especializados en la producción de cacao orgánico. La Cooperativa está compuesta por 17 Distritos Cooperativos, organizados en 5 Provincias de la Región Nordeste de la República Dominicana, representando 85 delegados en la Asamblea general. Los cargos de Dirección se renuevan durante elecciones anuales.

1984—2015



31 Años

La Cooperativa ofrece a sus socios una amplia gama de servicios como son la asistencia técnica continua a los socios para garantizar el respeto de las normas internacionales de producción orgánica, programas de préstamo a bajos intereses para cubrir las necesidades básicas de las familias, programas de ahorro, asistencia económica para casos de muerte de algún miembro de la familia, fondo de educación para proporcionar material escolar a los hijos de los socios o programas de becas para financiar los estudios de estudiantes meritorios cuyos padres no cuentan con los medios para pagarles una carrera universitaria.

La producción

Para seguir produciendo el mejor Cacao Dominicano, la cooperativa tiene la calidad como parte de su cultura y filosofía del trabajo. Sus productos orgánicos están certificados orgánico por IMO Control de Suiza.

Impacto del Comercio Justo

Cooproagro es una cooperativa certificada dentro del Sistema de la Fairtrade Labelling Organización (FLO), entidad que agrupa las organizaciones del Comercio Justo. Por esta razón, Cooproagro recibe una prima adicional de 150 Dólares por cada Tonelada de Cacao vendida dentro de este sistema. Adicionalmente, Cooproagro cuenta con una política de distribución de estos recursos, que consiste en 50% para proyectos centrales y 50% de forma equitativa entre los Distritos Cooperativos.

A través de estos recursos se ha podido realizar una serie de proyectos entre los que podemos citar: apoyo a la construcción de una policlínica, reparación de escuelas, reparación de caminos vecinales, reparación de puentes, construcción de un puente peatonal, reparación de iglesias, electrificación, construcción de centros comunales, construcción de un vivero de cacao, construcción de proyectos de agua potable, infraestructura para el mejoramiento de la calidad de cacao (fermentadores, carros secaderos), entre otros.

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 marcara 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.

Alter Trade Corporation (Filipinas)

La organización

Alter Trade Corporation es una organización de comercio justo que se creó como respuesta a la crisis socio económica que afectó la isla Negros a mediados de los 80. Tiene una estructura de compañía privada, lo que era necesario por las persecuciones militares a las que las organizaciones sociales tenían que enfrentarse desde la crisis del azúcar. La crisis de la industria del azúcar en 1983, afectó particularmente a una población ya en situación de supervivencia. Esta crisis produjo desempleo a más de 250.000 personas y situaciones de crisis con operaciones militares represivas.

En 1986, el Consejo de “Negros para la Paz y el Desarrollo”, una red de organizaciones sociales, para la defensa de los campesinos, de los medios urbanos más desfavorecidos y de los pescadores entre otros, decidió crear Alter Trade Company, para poder dar una salida comercial a los productos de estos grupos sociales, al margen de las incontrolables fluctuaciones del mercado internacional.

Su objetivo es fomentar el desarrollo sostenible en la isla, y más concretamente dar salida a los productos de las organizaciones sociales de la Isla de los Negros.

La producción

El principal producto de exportación de ATC es el Muscovado, azúcar sin refinar procedente de la caña de azúcar hervida, que ATC llama Mascobado para distinguirlo de los otros productores.

El proceso de producción se basa en métodos anteriores a la colonización española del archipiélago que se abandonaron a principios del siglo a favor del azúcar refinado. La isla de Negros, donde se encuentra ATC, es llamada a veces “la isla del azúcar” ya que lleva muchos decenios dedicada principalmente al monocultivo intensivo de la caña de azúcar. Más de la mitad de la población activa de la isla trabaja en el sector del azúcar, muchas veces en condiciones de pobreza extrema.

ATC empezó enviando azúcar Mascobado a Japón. Después se fue exportando progresivamente a Europa, principalmente a organizaciones de Comercio Justo de Alemania y Suiza, a EEUU, Malasia y Corea. La mitad del azúcar exportado a Europa se utiliza para la fabricación del chocolate “Mascao”. Están desarrollando azúcar biológico.

También exporta plátanos a Japón y tiene otros productos como el arroz, que vende en el mercado nacional.

Impacto del Comercio Justo

Los sueldos fijados por ATC y aceptados por las organizaciones de comercio justo permiten a los campesinos operarios recibir sueldos superiores a los habituales y permite a ATC invertir en procesos de producción y dar asistencia a los productores. Además permite desarrollar un mercado interno a precios asequibles para los consumidores filipinos. ATC está desarrollando el azúcar de cultivo biológico, que cada vez va tomando más peso, y gracias a la prima del comercio justo, ATC ofrece créditos a los productores de caña de azúcar para que pasen a la producción de cultivo biológico se dan con un interés mucho más bajo.

Alter Trade en Filipinas comercializa el azúcar de las cooperativas de la Isla de los Negros que han conseguido tierras gracias a la reforma agraria del gobierno. En comparación con las grandes empresas privadas, Alter Trade ofrece varias ventajas a los productores del azúcar, siendo la más importante el hecho de pagar un precio fijo por el peso recogido.



Milchwerke Berchtesgadener Land, Alemania

La organización

Desde 1662 la producción de leche ha pertenecido a la misma familia, siendo la actual, la décima generación.

En el año 2007 la empresa fue certificada por Naturland. Desde el primer momento han estado comprometidos con los métodos de cultivo naturales manteniendo una alimentación sana para los animales y les ayuda a producir leche durante más tiempo, lo que en última instancia beneficia al consumidor.

Las vacas lecheras, alimentadas y mantenidas bajo criterios de agricultura ecológica son capaces de generar hasta 200 litros de deliciosa leche de cada día.

El maestro lechero, Bernhard Staller, en su papel como gerente de producción de la lechería Berchtesgadener Land, ha asegurado la calidad de los productos orgánicos.

La producción

La leche recolectada todos los días se utiliza para producir productos orgánicos como: leche pasteurizada orgánica Alpine, crema batida de alta calidad , mantequilla alpina suave con un sabor ligeramente ácido , kéfir saludable , quark hierba picante , deliciosos yogures de frutas, y mucho más.

Durante el invierno, las vacas comen heno producido orgánicamente, que se caracteriza por una variedad de tipos de césped y hierbas (medicinales).

Calidad orgánica

Gracias a Deméter y Naturland contamos con un certificado de calidad ecológica.

Casi 100 granjas de Demeter y más de 350 empresas asociadas a Naturland entregan 145.000 litros de leche a la lechería Berchtesgadener Land todos los días con certificado de calidad orgánica, por lo que obtenemos "lo mejor de las montañas", de acuerdo con nuestro lema ecológico.

Demeter

Demeter es la marca de los productos de la agricultura biodinámica. Solamente se permite utilizar esta marca a los agricultores o procesadores que han firmado un contrato y son inspeccionados y certificados por la organización Demeter del país correspondiente. La verificación estricta y completa del proceso asegura que se cumple la Normativa Demeter de producción y de elaboración de los productos; sin ninguna laguna, paso a paso, desde la producción en el campo, pasando por todos los procesos de elaboración, hasta el envasado del producto final. Los requisitos de la Normativa Demeter son más elevados de lo que se exige a los productos ecológicos, y junto a unos requisitos muy especiales que fortalecen los procesos vitales de la tierra y de los alimentos. Los agricultores y los procesadores Demeter contribuyen activamente a crear un futuro digno, ofreciendo alimentos saludables con sabores distintivos, o como decimos “alimentos con carácter”.

Naturland

Naturland es ecológica, con una orientación social y justa. Incorporamos todos los aspectos ecológicos, sociales y económicos de la sostenibilidad en una solución viva que evoluciona continuamente. Por esta razón, Naturland también cuenta con normas sociales y de comercio justo además de las normas ecológicas existentes para la agricultura, la ganadería y el procesamiento de alimentos, que cubren los elementos centrales de la sostenibilidad.

