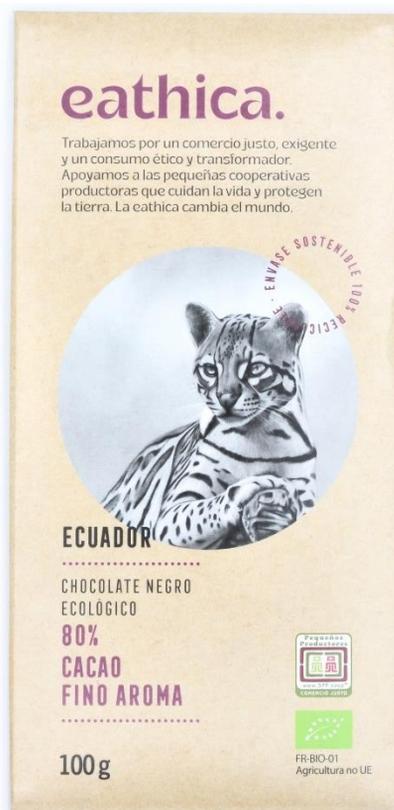


Ref. 95950315

Chocolate Negro 80% Ecuador **BIO**

bíojusto

100 g



Información General del producto

Descripción: Tableta de chocolate negro 80%, gran reserva y mono-origen de la región Esmeraldas-Ecuador. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: FONMSOEAM, Ecuador.

Ingredientes: Pasta de cacao (70%), azúcar de caña, manteca de cacao. Cacao mín.: 80%

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por la UE y SPP.

Alérgenos: Puede contener trazas de **frutos de cáscara, sésamo, leche y gluten.**

Envase: envase sostenible 100% reciclable.

Unidades por caja: 20

Fecha de actualización: 06 de septiembre de 2022

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
Valor energético	2525 kJ / 610 kcal
Grasas	48,8 g
De las cuáles grasas saturadas	29,3 g
Hidratos de carbono	27,6 g
De los cuáles azúcares	19,2 g
Fibra alimentaria	10,2 g
Proteínas	9,9 g
Sal	0,0 g

Vidal Útil Producto: 420 días

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Cartón

Importador: Ethiquable / IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco (18°C - 20°C), seco y sin olores

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007106971			112	189	93	7
CAJA	18436007106978	20		2324	198	96	165
PALLET	32184360071067	7020	13	832724	1398	800	1200

Grupos productores

FONMSOEAM (Ecuador)

Fundación: 2000

Localización: Ecuador

Estructura: Federación de cooperativas

Beneficiarios: 400 familias

Productos: Cacao, lima y mango



La FONMSOEAM, Federación de Organizaciones Negras y Mestizas del Sur Occidente de Esmeraldas, Atacames y Muisne, es una federación de pequeños productores de cacao que agrupa a 350 familias de 26 comunidades en Ecuador.

Desarrolla un sistema de eco-producción en cacao y otros productos campesinos, con el fin de contribuir al desarrollo organizativo, económico y social de las comunidades de la reserva ecológica del Mache Chindul.

Sus principales objetivos son conectar a sus miembros con el mercado internacional donde puedan vender sus productos ecológicos con un precio más justo, ayudar a sus miembros a recibir y mantener sus certificaciones ecológicas e invertir la prima en proyectos sociales en las comunidades en cuanto a la salud, equidad de género, educación, sensibilización y protección del medioambiente.

Cada productor cultiva, entre 2 y 5 hectáreas de cacaotales asociados con árboles frutales como el naranjo, el limonero, el platanero, el mango y otras especies.

En tal sistema, no necesitan abonos químicos o productos de tratamiento. El mantenimiento de la fertilidad está relacionado con el ecosistema forestal.

