

Ref. 95950333

Mermelada extra eathica Frutos Rojos **BIO**

255 g



Con la compra de esta mermelada estás contribuyendo a transformar la vida de la Cooperativa Agrícola y Forestal de Nerpio, en Albacete. La eathica cambia el mundo.



Gracias al apoyo a los pequeños productores comprometidos, protegemos el mundo rural y el empleo local.

Información General del producto

Descripción: Mermelada de frutos rojos con zumo de uva. Sin azúcares añadidos. De agricultura ecológica y producción local.

Origen / organización CJ: Agrícola y Forestal de Nerpio SCCLM, Nerpio (España)

Ingredientes: Frutos rojos (fresas, arándanos, moras, frambuesas)* >60%, concentrado de zumo de uva*, pectina de frutas, zumo de limón*.

*100 % procedentes de agricultura ecológica.

Certificado por UE.

Alérgenos: Puede contener trazas de **nueces**.

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 26 de Septiembre de 2022

Propiedades y características del producto

Cada una de las frutas rojas tiene su propia composición, pero, lo que hace a este grupo especial es su elevado contenido en flavonoides, los cuales intervienen en el color, aroma y sabor de tan atractivos frutos. Son numerosas las investigaciones que demuestran los efectos beneficiosos para nuestro cuerpo.

Son ricos en antioxidantes y fuente de vitaminas C y provitamina A y que mejor forma que incorporarlos a nuestra dieta que en forma de mermelada sin azúcar.

Esta mermelada de frutos rojos con zumo de uva presenta una textura gelificada poco firme con trozos de fresas, arándanos, moras y frambuesas de color intenso y de olor y sabor característico de los frutos rojos con un toque ligeramente agro-dulce.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
Valor energético	704 kJ / 166 kcal
Grasas	0,10 g
De las cuáles grasas saturadas	<0,01 g
Hidratos de carbono	40,34 g
De los cuáles azúcares	38,25 g
Fibra alimentaria	1,46 g
Proteínas	0,99 g
Sal	<0,01 g

Vidal Útil Producto: 24 meses

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Cristal y tapa de metálica

Importador: IDEAS

Condiciones de Conservación: Almacenar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, el producto se debe conservar en el frigorífico

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007107190			498	100	73	73
CAJA	18436007107197	6		3050	120	160	230
PALLET							

Grupos productores

Agrícola y Forestal de Nerpio (Nerpio, Albacete)

Origen

Esta cooperativa fue fundada por dos amantes de la agricultura sostenible y el cuidado del medio ambiente.

Miguel, co-fundador de este proyecto fue un gran visionario y su misión de aportar calidad de vida al entorno le llevó a la elaboración de alimentos 100% sostenibles y ecológicos.

Hace 30 años... pensó.. ¿Qué puedo hacer yo por mi tierra? ¿Cómo puedo generar riqueza y que el Valle de Taibilla sea un medio de vida?

En el año 1994 se creó la cooperativa Agrícola y Forestal de Nerpio como sociedad cooperativa de trabajo asociado siendo su objeto el de llevar a cabo todo tipo de obras y servicios forestales y de jardinería. Desde su fundación todas sus actividades están muy relacionados y comprometidos con el medio ambiente. Su fin es ayudar a las personas excluidas o en riesgo de exclusión sociolaboral. Una parte importante de los puestos de trabajo de Cooperativa de Nerpio son cubiertos por este colectivo. La empresa les ofrece un puesto en condiciones normales de trabajo y complementa su formación para su entrada definitiva en el mercado de laboral.

La Sociedad ha pasado por distintos momentos, el número de socios ha ido variando y su peor momento lo vivieron en el año 2008 en el que estuvieron a punto de abandonar la actividad. Los efectos de la despoblación son evidentes y aunque llegaron a ser treinta cooperativas en la comarca, hoy son la única cooperativa o industria que sigue en funcionamiento.

Tienen diversificada la actividad entre agricultura ecológica, trabajos forestales y turismo rural. Así, la empresa se compone de varias instalaciones (albergue y campamento) dedicadas a la Educación Ambiental, cuyo objetivo es acercar la naturaleza a grupos de todas las edades.



Miguel González, promueve activamente la iniciativa de protección de la nuez de Nerpio, sobre la que han pedido denominación de origen propia ya que tiene propiedades específicas. Son nogales centenarios, pero si no se realiza las labores de poda, laboreo y cuidado del árbol, no da el fruto deseado. En 2021 sufrieron una tormenta de granizo tan grave que perdieron la mitad de la cosecha. Miguel ha iniciado una campaña de sensibilización hacia pequeños agricultores para que mantengan los nogales autóctonos y realicen su explotación ecológica. Es un cultivo de pequeñas hectáreas (cada persona suele tener 5-7 nogales).

Ya están sufriendo las consecuencias del cambio climático, pues el pino autóctono de alta montaña ahora está siendo atacado por la plaga de la oruga, que años atrás no estaba porque las larvas morían con los primeros fríos.

Todas las materias primas que utilizan son ecológicas y locales. Y luego elaboran las mermeladas de forma artesanal contratando a personal de la zona. Una sostenibilidad circular que ayuda a mantener el apoyo socio laboral de una zona despoblada.

