

Ref. 93901058

Galletas BIO al Chocolate



biojusto 260g



Información General del producto

Descripción: Galletas de quinoa y chocolate de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Manduvira (Paraguay), ANAPQUI (Bolivia), Green Net (Tailandia), CONACADO (República Dominicana), COOPSOL (Argentina), Mieles del Sur (México).

Ingredientes: Harina de trigo°, Azúcar de caña*, aceite de girasol°, preparado de quinoa (harina de quinoa*, harina de arroz*, harina de maíz°, azúcar* y sal), cacao negro en polvo*, harina de quinoa*, miel*, copos de avena, gasificantes (carbonato sódico, carbonato de amonio), sal.

*Ingredientes comercio justo: 51 %.

° Ingredientes de Agricultura Ecológica.

Certificado por la UE.

Alérgenos: Contiene gluten. Puede contener trazas de huevos, leche, soja y frutos de cáscara.

Peso neto: 260 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 15 de mayo de 2018

Propiedades y características del producto

Esta pasta orgánica es el resultado del encuentro de las mejores tradiciones culinarias Italianas y Andinas.

La quínoa, planta ya venerada por los Incas y cultivada de desde hace más de 5000 años en los terrenos pedregosos de los Andes, es el único alimento vegetal que provee de todos los aminoácidos esenciales para la vida del ser humano y en valores cercanos a los establecidos por la FAO, lo cual hace que la proteína de la quinua sea de excelente calidad.

De la misma familia que la espinaca, la quínoa crece a 4000 metros de altitud y produce espigas rojas púrpuras repletas de granos redondos que constituyen un alimento rico , con grandes propiedades nutricionales.

La quinua es conocida como uno de los alimentos de origen vegetal **más nutritivos y completos**, su contenido en **proteínas** es comparable con el de muchos alimentos de origen animal como carne, leche, huevos o pescado. El grano de quinua también contiene apreciables cantidades de **minerales** como calcio, fósforo, hierro, además de vitaminas.

La Quinua es el **único alimento vegetal que provee de todos los aminoácidos esenciales** para la vida del ser humano : están presentes dieciséis aminoácidos, entre los cuales figuran los ocho aminoácidos esenciales.

El bajo contenido de gluten en la harina de quinua hace posible la preparación de alimentos dietéticos por lo que es un alimento ideal para personas con problemas de sobrepeso o para enfermos convalecientes.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2028 kJ / 484 kcal
GRASAS	21,4 g
De las cuáles grasas saturadas	2,6 g
HIDRATOS DE CARBONO	62,1 g
De los cuáles azúcares	26,3 g
FIBRA ALIMENTARIA	5,1 g
PROTEINAS	8,2 g
SAL	0,4 g

Vidal Útil Producto: 10 meses

Fecha Caducidad: Parte superior trasera del envase

Tipo de Envase: Plástico

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

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225926331			315	200	57	57
CAJA	18016225926338	12		3440	135	220	350
PALLET		1188	9	363 000	1360	800	1200

Grupos productores

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.

ANAPQUI (Asociación Nacional de Productores de Quinua) - Bolivia

Asociación que produce y comercializa la quinua real, a una altura de 3.600 a 3.900 m.s.n.m. entre los departamentos de Oruro y Potosí desde 1983.

Actualmente ANAPQUI está constituida por unas 124 comunidades y unas 1.500 familias afiliadas.

En el terreno de la comercialización, ANAPQUI ha logrado acceder a mercados nacionales y de exportación bajo estrictas normas de calidad, como las normas básicas de producción ecológica de la Federación Internacional de Movimientos para la Agricultura Ecológica (IFOAM).

En cuanto al manejo de los recursos naturales y la producción, ANAPQUI opera a través del Programa de Producción de Quinua Natural (PROQUINAT), que se organiza con un responsable y 10 promotores campesinos capacitados y seleccionados.



PROQUINAT funciona desde 1992, y tiene como principal objetivo el control, seguimiento, certificación interna y la promoción de la agricultura ecológica en el cultivo de la quinua. También se creó el proyecto PUKARA, de capacitación y educación con énfasis en la formación de líderes, llegando a beneficiar a más de 1800 familias.

Objetivos

Promover y ampliar la producción de quinua real en forma articulada con procesos de desarrollo económico regional con la participación de todos los productores, obteniendo la absoluta competitividad en el mercado nacional e internacional.

Asociación Green Net (Thailandia)

Greenet es una cooperativa que da apoyo técnico a los pequeños cultivadores de arroz y les ayuda en el proceso de conversión hacia la Agricultura Biológica.

En 1991 se inició una colaboración estrecha entre Surin Farmers Support, cuatro grupos de pequeños productores de arroz, y CLARO (Organización de Comercio Justo, miembro de EFTA -Asociación Europea de Comercio Justo-), abriendo una vía de exportación al mercado de comercio justo europeo de algunas variedades de arroz, como el aromático Hom Mali.

En Bangkok se encuentra el centro de la organización con una mayoría de empleo de mujeres en puestos directivos.

Cuatro tipos de arroz: integral, blanco, red Hom Mali (jasmine) rice and yellow Lüeng-on de Surin, y las galletas de arroz que se producen junto a Green Net en Holanda.



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.

Impacto del Comercio Justo

Para conseguir su meta de mejorar tanto las condiciones de vida de sus miembros como la calidad del cacao producido, CONACADO ofrece distintos servicios a sus miembros y lleva a cabo varios proyectos sociales de desarrollo comunitario. En efecto, desarrolla programas de renovación y construcción de infraestructura (unidades de fermentación y secado) para mejorar la calidad del cacao, requisito importante del mercado internacional de hoy, y para que todos puedan procesar adecuadamente el cacao. Además, CONACADO y sus bloques afiliados brinda a los productores asistencia técnica, enseñándoles a mejorar sus plantaciones y la calidad de sus cosechas. La organización proporciona servicios de crédito tanto a los bloques, que pueden pagar a los productores con anticipación, como a los productores, para facilitar un incremento productivo de sus fincas.

Gracias a estos programas, cada vez menos cacaoteros abandonan sus fincas, se fortalece el desarrollo rural y comunitario y el cultivo ecológico incide en la preservación y conservación de los bosques aledaños.

También, CONACADO disfruta del éxito que conoce hoy el turismo responsable para organizar diferentes tipos de visitas de las plantaciones y de las fincas, lo que mejora su situación económica.

COOPSOL (Argentina)

Fundación : 1989

Localización : Provincia Santiago del Estero

Productos : Miel orgánica

Socios : 150 familias



La organización

CoopSol es una cooperativa de responsabilidad limitada que se ha constituido para luchar contra el desempleo rural y brindar una oportunidad laboral concreta y duradera.

El nombre CoopSol tiene sus raíces en palabras cooperación y solidaridad y en efecto, todos los trabajadores son miembros de la cooperativa.

Nacida en la organización "Fundación casa de la juventud" por un grupo de jóvenes estudiantes desempleados, CoopSol se planteó desde su origen (1990) el objetivo de generar una fuente de trabajo que pudiera implicar también a otras personas que se encontraban en situación de desempleo.

La elección de orientarse hacia la apicultura surgió porque se trata de una actividad productiva que podía constituir la base del desarrollo rural en cuanto necesitaba de mucha mano de obra y baja inversión de capital. Así, gracias a la aprobación de un proyecto de desarrollo, fueron compradas las primeras 300 colonias de abejas y un vehículo necesario para iniciar la actividad

Con su proyecto, CoopSol se propone formar e incorporar un número creciente de empresarios y al mismo tiempo de ofrecerles un canal consolidado para las exportaciones. La creciente demanda de miel a nivel internacional vuelve optimistas respecto a este desafío

Impacto del Comercio Justo

Mediante la Fundación casa de la juventud, la organización se compromete en la formación de jóvenes mediante diversas actividades. Entre ellas está el proyecto "miel para el desarrollo" que se propone ofrecer cada año formación empresarial en el sector apícola a treinta jóvenes seleccionados.

La formación se orienta a crear en los participantes un compromiso social desde una perspectiva humanista.

El fin último de este proyecto es ofrecer a los jóvenes menos favorecidos una oportunidad para formarse como empresarios y realizar una actividad laboral que les permita integrarse en el mercado.

Mieles del Sur (México)

Fundación: 1982 **Localización:** Chiapas
Productores: 130 **Productos:** Miel

Mieles del Sur A.C. es una de las organizaciones más viejas en exportar miel a Europa. Desde 1982, 30 pequeños productores del distrito de Villa de las Rosas, comenzaron a organizarse y a exportar hacia los mercados europeos, mayoritariamente el de Bélgica, a través de una figura jurídica, que se llamaba Miel Maya, con filiales en Oaxaca, Guerrero y Puebla.

En 2001, los productores crearon Mieles del Sur A.C., pasando a gestionar ellos mismos tanto la organización, como el proceso de producción y la exportación directa desde Chiapas.