

Ref. 95950329

Chocolate Negro

100% Perú **BIO**

bñojusto

100 g



Información General del producto

Descripción: Chocolate negro BIO con un 100% de cacao. Proveniente de Perú con un sabor intenso y con notas frutales. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Alto URUBUMBA (Perú)

Ingredientes: Pasta de cacao 97%, manteca de cacao.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por SPP y por la UE.

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

Envase: envase sostenible 100% reciclable

Unidades por caja: 20

Fecha de actualización : 09 de septiembre de 2022

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
Valor energético	2654 kJ / 634 kcal
Grasas	57 g
De las cuáles grasas saturadas	34 g
Hidratos de carbono	6,8 g
De los cuáles azúcares	0 g
Fibra alimentaria	22 g
Proteínas	12 g
Sal	0,19 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	8436007107169			112	189	93	7
CAJA	18436007107166	20		2324	198	96	165
PALLET	38436007107160	7020	13	832724	1398	800	1200

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 (substancias 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.

Objetivo: Proteger las variedades nativas de Perú

Las clasificaciones botánicas del siglo pasado consideraron 3 grandes variedades de cacao:

- El **criollo** que vienen de América central,
- El **forastero** natural de Amazonia,
- El **trinitario**, un híbrido natural entre las dos variedades citadas anteriormente, descubierta en la isla de Trinidad.



CRIOLLO



FORASTERO



TRINITARIO

cacao criollo
DE LA CONVENCION

maderables nativos y cítricos
BAJO SISTEMAS AGROFORESTALES

600 - 1200 msnm
ALTURA

PROTOCOLO DE FERMENTACIÓN



diseño tipo escalera y lineal
FERMENTACIÓN EN CAJONES DE MADERA



48 + 24 + 24 + 24 + 24
HORAS DE VOLTEO DE CACAO CRIOLLO



50°C
TEMPERATURA MÁXIMA

PROTOCOLO DE SECADO



bajo sombra y pleno sol
SECADO LENTO EN TARIMAS DE MADERA



7 - 10 días
SEGÚN CONDICIONES CLIMÁTICAS



7.0% promedio
HUMEDAD



manual / máquina
PARA SELECCIÓN DE GRANOS

Grupos productores

ALTO URUBUMBA (Perú)

Fundación: 2004

Localización: Perú

Estructura: Asociación de cooperativas

Beneficiarios: 105 familias

Productos: Cacao



La organización

Es un gremio nacional de productores de cacao que nace el 14 de octubre del 2004, gracias a la iniciativa de pequeños productores organizados en asociaciones o cooperativas. Demandan servicios especializados para fortalecer los sistemas de producción cacao, el desarrollo institucional cooperativo y el fortalecimiento de capacidades de sus recursos humanos.

Tienen como finalidad acortar las diferencias de rentabilidad entre todos los productores, dando plena libertad en la información sobre los precios internacionales y métodos de trabajo o fijación de precios.

Intentan promover la imagen, producción, productividad y consumo del cacao peruano y sus derivados a nivel nacional e internacional, fortaleciendo sus bases con sostenibilidad y responsabilidad social, medioambiental y de género.

