

Ref. 95950104

Mascobado **BIO**

biojusto

1 kg



Información General del producto

Descripción: Azúcar de caña integral procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo

Origen / organización CJ: Panay Fair Trade Center (Filipinas).

Ingredientes: Azúcar de caña integral.

Ingredientes Comercio Justo: 100%. Ingredientes de Agricultura ecológica: 100%.

Certificado por UE.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Sin lactosa. Vegano.

Peso neto: 1000 gramos

Unidades por caja: 10

Fecha Actualización: 10 de abril de 2018

Propiedades y características del producto

El **azúcar Mascovado** es un azúcar que se obtiene de la caña de azúcar y no ha sufrido refinamiento.

Este azúcar no tiene nada que ver con el azúcar moreno que encontramos en los supermercados, supera muchísimo su calidad y sus cualidades organolépticas precisamente por no haber pasado por el refinamiento del azúcar común una vez limpio de impurezas.

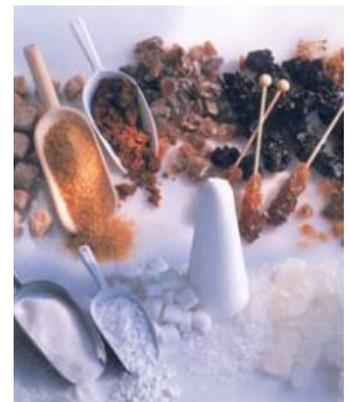
El color oscuro del azúcar moreno industrial o de refinería se le proporciona después, puede ser redisolviendo el azúcar en algún tipo de jarabe y después cristalizándolo para que la superficie retenga algo del jarabe y de su color, o ‘tiñendo’ el azúcar blanco con una fina capa de jarabe o melaza.

Los valores nutricionales del azúcar Mascovado son superiores al azúcar blanquilla o al azúcar moreno de refinería, el proceso de refinamiento de estos últimos hace que sólo aporten sacarosa, mientras que el azúcar moreno auténtico conserva minerales como magnesio, potasio, hierro o calcio de la planta de caña de azúcar.

La diferencia también es grande en el sabor, pues este azúcar Mascovado ofrece el intenso sabor de la melaza, es fuerte, algo amargo, con sabor a nuez, mantequilla, caramelo... una delicia.

La principal función del **azúcar** es proporcionar la energía que nuestro organismo necesita para el funcionamiento de los diferentes órganos, como el cerebro y los músculos.

Sólo el cerebro es responsable del 20% del consumo de energía procedente de la glucosa, aunque también es necesaria como fuente de energía para todos los tejidos del organismo. Si ésta descende, el organismo empieza a sufrir ciertos trastornos: debilidad, temblores, torpeza mental e incluso desmayos (hipoglucemia).



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1627 kJ / 383 kcal
PROTEINAS	0,6 g
HIDRATOS DE CARBONO	95,0 g
De los cuáles azúcares	92,0 g
GRASAS	0,0 g
De las cuáles grasas saturadas	0,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	<0,1 g
SAL	0,26 mg

Vidal Útil Producto: 36 meses

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Funda de plástico

Importador: IDEAS / CTM

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco, seco y sin olores.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225055024			1078	245	165	35
CAJA		10		10 515	190	200	390
PALLET		660	6	720 000	1270	800	1200

Grupos productores

PFTC -Filipinas



La organización

PFTC es una organización de comercio justo fundada en 1991 y que engloba a más de 350 productores en Filipinas cuyo trabajo se inició “por la lucha de los pueblos a la soberanía nacional y la democracia.” Surge en asociación con la organización Italiana CTM y "Gabriela", la red del movimiento de mujeres de Filipinas. PFTC promueve el comercio justo en beneficio de los pequeños agricultores y trabajadores para realizar un trabajo digno, y como medio de presión para dar visibilidad a las cuestiones sociales y políticas, hacia un desarrollo democrático y sostenible.

La producción

PFTC produce Chips de plátano y azúcar Mascobado. Los chips de plátano le permiten transformar un producto utilizado únicamente para el autoconsumo, en un producto acabado para la exportación y por lo tanto una fuente de ingresos extra. El Azúcar Mascobado se obtiene al hervir el jugo extraído de la caña a través de un proceso milenario desarrollado por la cultura China.

Impacto del Comercio Justo

PFTC reconoce derechos a sus trabajadores y facilita mejores salarios a sus productores/as que la media de la zona.

Además, la certificación ecológica del azúcar demuestra otro de los importantes objetivos de la organización: el compromiso con la protección del medio ambiente.