



Ref. 95950049

Café México Instantáneo **BIO**

85 g



Información General del producto

Descripción: Café instantáneo liofilizado. 100% arábica. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo. 85 g.

Origen / organización CJ: La Unión MAJOMUT, México

Ingredientes: 100% Café Arábica de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por la UE y Certificación Pequeños Productores.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten, sin lactosa, sin azúcar. Vegano. Contiene cafeína.

Peso neto: 85 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 26 de enero de 2023

Propiedades y características del producto

La especie **Arábica** es la que se consume desde más antiguo. Originaria de Abisinia, actualmente Etiopía, llegaría a América a principios del siglo XVIII, y su cultivo se extendería hasta convertir a este continente en la principal región productora de Arábica del mundo. Crece en mesetas o en montañas situadas entre los 700 y 2,000 metros, dentro de las zonas intertropicales, sobre todo en Latinoamérica, América Central y en algunos países de África. El contenido en cafeína es del 1 al 1,5%, muy inferior al de la especie Robusta.

Diversos estudios acreditados por universidades y organizaciones internacionales apuntan que el consumo moderado del café es **recomendable para la salud**. Es un producto natural que puede ayudar a mantener la concentración y la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental. Además, prácticamente no aporta calorías, contiene determinados micronutrientes (vitaminas, potasio) y representa una importante fuente de antioxidantes, que retrasan el envejecimiento de las células y protegen de las mutaciones celulares.

El **café orgánico** es el que se cultiva sin el uso de pesticidas o fertilizantes, utilizando solo métodos naturales. El cultivo del café orgánico es similar al que **biójusto** nalmente se realizaba: antes de la introducción del sistema de extensivo al sol, en donde el uso de insecticida y fertilizante es necesario, el cafeto se solía sembrar a la sombra, intercalado entre árboles tales como el naranjal, el platanero o el limonero.

- ✓ Beneficios para el consumidor: se elimina la exposición a los insecticidas y pesticidas habituales en la agricultura contemporánea
- ✓ Beneficios para el medioambiente: protección y conservación de la biodiversidad; protección de suelos (evita contaminación del agua, mantiene la riqueza del suelo); regulación de lluvias, heladas, vientos...
- ✓ Precio. El café orgánico es hoy en día más caro que el café normal, porque los costes de producción son superiores y que la producción de café orgánico se realiza a pequeña escala.



Café Liofilizado

Para elaborar café soluble es preciso obtener un extracto por *liofilización* -congelando el extracto mediante bajas presiones, para obtener después el producto soluble por evaporación tras elevar la presión- o *atomización*, que consiste en la pulverización del extracto con aire caliente, con lo que surge el producto soluble ya deshidratado. Con la liofilización, un proceso más caro, el café mantiene mejor el aroma y el sabor, al no ser sometido a altas temperaturas.

La liofilización está considerado el proceso estándar para la mejor conservación de las propiedades organolépticas originales; es como si se eliminara todo el contenido de agua pura en un café normal. El café se tuesta con pérdida del 17-18% de su peso y se almacena por calidades en un grupo de tolvas, para luego efectuar una mezcla homogénea de los distintos tipos de acuerdo con las exigencia de los mercados internacionales.

Antes de la liofilización, los fabricantes de café soluble tomaban el extracto líquido resultante del proceso de percolación y lo secaban con aire caliente a muy alta temperatura. De esta forma, los aromas y compuestos organolépticos volátiles se perdían. Con la liofilización, el extracto líquido se congela a muy baja temperatura (-40 grados), formando un bloque de hielo que pasa a ser granulado, impartándole el tamaño definitivo para su venta al público. Se obtiene así un extracto de café en forma de hielo que pasa inmediatamente a las cámaras de vacío; una vez allí, el agua se evapora directamente, sin haber pasado por un estado líquido. Como resultado se obtiene el café soluble liofilizado, que pasa finalmente a la sección de envase y con posterioridad a las redes de consumo.

Si de un kilo de café verde, tostado y molido, se obtienen aproximadamente de 100 a 120 tazas de café, de la misma cantidad de café liofilizado pueden obtenerse de 360 a 390 tazas.

Ventajas del Café Liofilizado

- Combina las características de un buen café tostado y molido con la practicidad de una bebida instantánea.
- Alta solubilidad.
- Aromático y balanceado.
- Ideal para mezclas y obtención de bebidas preparadas a base de café.
- Vida útil prolongada, aproximadamente 24 meses conservando su calidad.
- Alto rendimiento.

Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto: 450 días

Fecha Caducidad: Parte trasera de envase

Tipo de Envase: Vidrio

Importador: Ethiquable / IDEAS. Producto tostado y envasado en la Unión Europea

Condiciones de Conservación: Mantener alejado del calor y la humedad.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091727183			318	151	70	70
CAJA	13760091727180	6		1942	153	137	210
PALLET	83760091727189	1740	10	580180	1680	800	1200

Grupos productores

La Unión MAJOMUT

La Unión Majomut es una organización sin fines de lucro que agrupa a cerca de 1,000 familias de productores de café de 35 comunidades indígenas, de las etnias Tsotzil y Tzeltal, de la región de los Altos de Chiapas, México.

Basado en el comercio justo y con una fuerte movilización social, MAJOMUT ha promovido programas para la mejora y la autoconstrucción de viviendas, la producción básica de cereales, la autosuficiencia alimentaria, la organización productiva de las mujeres y la creación de un microbanco rural.



LA FUERZA DE UNA ORGANIZACIÓN CAMPESINA

Para lograr su misión de mejorar las condiciones de vida de las familias productoras, MAJOMUT sigue los "objetivos de desarrollo alternativo" tal y como los define:

- a) Comercializar el café directamente en los mercados de exportación, lo que da lugar a la eliminación de las instituciones intermediarias, privadas o gubernamentales.
- b) Proceso de conversión a la agricultura ecológica, como proyecto social de protección del territorio, a través de la conservación de la tierra para obtener productos sanos y de calidad.
- c) Fortalecimiento de la producción autosuficiente de alimentos, con campos de maíz, producción colectiva de hortalizas orgánicas y establecimiento de granjas avícolas.

Su fuerza proviene de la estructura democrática de la cooperativa, de la fuerza de los órganos de gobierno como la junta directiva, que asegura la representación ante las ONG y el gobierno, o de la junta de vigilancia, que gestiona la producción interna y los controles de calidad. Cada comunidad elige un representante. Los 35 nominados forman la asamblea de delegados donde se discuten las propuestas de los socios y se toman decisiones comunes.

UN CAFÉ ORGÁNICO LOCAL

En la zona de transición entre los bosques de pinos y la selva lacandona, se encuentra la región cafetalera de Los Altos de Chiapas. Se caracteriza por sus numerosas colinas y cordilleras, con una altitud media de 900 a 1.700 metros sobre el nivel del mar, frecuentes precipitaciones (1.500 a 2.000 mm anuales) y suelos de ceniza volcánica. Todos estos factores contribuyen a que las plantaciones de café sean excelentes.



Grupos productores

La cosecha de café de la organización se realiza a más de 1.000 metros de altitud y en suelos volcánicos, siguiendo un sistema de producción totalmente tradicional y natural heredado de sus antepasados. Los miembros de Majomut son minifundistas con una superficie media de dos hectáreas. Por lo general, gastan una hectárea en café, cuya comercialización les proporciona los ingresos económicos que necesitan para comprar artículos de primera necesidad (ropa, medicinas, etc.) y el resto de la zona se utiliza para producir maíz y frijoles para el consumo de la familia y la comunidad.

"Nuestro café es orgánico, no sólo porque se cultiva sin agroquímicos, sino también porque nos preocupamos por la tierra y el agua, que son el patrimonio heredado de nuestros antepasados y que dejaremos a las generaciones futuras. Es orgánico porque cada productor cuida especialmente sus plantas, cosecha sus propios granos y los transforma con su familia, en una relación íntima con la naturaleza y con el conocimiento de las prácticas ancestrales.



Para la conversión a la agricultura orgánica, colaboramos con una red de promotores comunitarios que son capacitados a través de programas de talleres anuales sobre conservación ambiental, producción y control de calidad. Los promotores comparten los conocimientos adquiridos con cada uno de los grupos de trabajo de sus respectivas comunidades".

Sobre la nueva certificación de FUNDEPPO



El **Símbolo de Pequeños Productores** es una iniciativa lanzada en el año 2006 por la CLAC (Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores de Comercio Justo) con el apoyo del movimiento de Comercio Justo y Economía Solidaria de varios continentes.

Para garantizar el adecuado uso de este Símbolo, las organizaciones de pequeños productores crearon la FUNDEPPO (Fundación de Pequeños Productores Organizados), la cual permite asegurar que este Símbolo realmente beneficie a los pequeños productores, las comunidades y los consumidores.

FUNDEPPO trabaja con organismos y profesionales calificados para certificar de manera independiente y confiable el cumplimiento de las normas del Símbolo.

El sello es un distintivo que identifica a los pequeños productores organizados de América Latina y el Caribe, y que permite al consumidor reconocer sus productos en el mercado.

Representa la alta calidad de los productos de los pequeños productores organizados de su trabajo en favor de una **vida digna** en las comunidades, de las economías locales y de la salud y el medio ambiente de productores y consumidores.

La imagen gráfica del Símbolo de Pequeños Productores representa una casa fuerte y abierta para todos, el equilibrio y la unión entre los productores y los consumidores, entre hombres y mujeres, entre la naturaleza y la vida digna. Sus colores representan el vigor de la tierra, de los cultivos y de la vida nueva, del corazón.

El Símbolo de Pequeños Productores cuenta con una **Declaración de Principios**, donde se enlistan todos los valores que impulsa el Símbolo de Pequeños Productores, diferenciándose de los valores que prevalecen en el mercado globalizado actual:

- ✓ Las organizaciones de pequeños productores participantes funcionan con base en la democracia, la transparencia y el respeto al medio ambiente.
- ✓ Se deben cubrir los costos de la producción sustentable y reconocer el trabajo de los productores en favor de la vida digna de sus familias y del medio ambiente.
- ✓ Los compradores, comercializadoras colectivas de organizaciones de pequeños productores, intermediarios y maquiladores participantes se comprometen seriamente, y de manera transparente, con las Organizaciones de Pequeños Productores, al igual que con los principios y valores del Símbolo de Pequeños Productores.
- ✓ La promoción de la economía local, procurando la generación de mayor valor agregado para los productores y sus comunidades.

El impacto del Comercio Justo

Precios remunerativos y estables

Gracias al comercio justo y gracias al precio remunerador, la asociación de productores pudo colocar un pliego de condiciones muy estricto para garantizar la excelencia del producto final. Una cultura bajo umbría, una cosecha selectiva de las cerezas maduras (el 100 % rojos) y un control perfecto de las fases de fermentación y de secado, le permite hoy a FAPECAFES proponer un café de una calidad sin medida común con que fue recolectado en otro tiempo por los comerciantes. Hoy, PROCABO y el conjunto de las cooperativas miembro de FAPECAFÉS, venden más de 90 % de su café sobre mercados exigentes (tipo Gastrónomo) o con las condiciones del comercio justo.



Los resultados económicos espectaculares obtenidos por FAPECAFES en solamente 5 años, refuerzan la posición de cooperativa de referencia en el país.

Las cooperativas de base de FAPECAFES continúan creciendo en número de miembros, y las nuevas asociaciones se estructuran en los cantones vecinos. La legitimidad de las asociaciones es reforzada al nivel local, lo que facilita la colocación de nuevos servicios como el acceso al crédito (fondo de compra de material agrícola de cerca de 60 000 dólares), y favorece la colocación de servicios comerciales eficaces en el seno de FAPECAFES.

Preservado un ecosistema forestal

Contrariamente a las plantaciones industriales, las explotaciones familiares de los miembros de FAPECAFES reposan en la conservación o la plantación de grandes árboles que aportan de la umbría a los cafetos y mantienen la fertilidad de los suelos, por la creación de una capa espesa de hojas y ramas en descomposición sobre el suelo. Las asociaciones de base les aseguran un apoyo técnico a los productores a partir de una red de técnicos campesinos. Aportan una formación continua productores y los acompañan en la realización de abono compuesto, del lombricultura y la lucha preventiva de los parásitos y las enfermedades.



Por fin, el caficultura bajo cubierto que promueve FAPECAFES es una manera de reconstituir el ecosistema forestal, con una asociación de árboles frutales (cítricos), de plátano, de mandioca y otras gasolinas forestales.

Este sistema contribuye a la protección de los suelos y utiliza la fertilidad natural local, sin aportaciones de insumos químicos exteriores.