Ref. 94901105

Café Instantáneo Descafeinado Benita 100% Arábica BIO



biojusto

100 g

Sin alérgenos

Vegano

Información General del producto

Descripción: Café BIO instantáneo, liofilizado (con gas carbónico) y descafeinado. 100 g. Tueste Natural. 100 % Arábica.

Origen / organización CJ: CECOVASA (Perú), ISMAM (México), San Juan (Bolívia), COARENE (Honduras)

Ingredientes: 100 % café Arábica. Producto de Agricultura Ecológica. Certificado por UE. Ingrediente de Comercio Justo 100%. Certificación IMO.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten, sin lactosa, sin azúcar. Vegano. Contiene solo 0,08% cafeína.

Peso neto : 100 gramos

Unidades por caja : 6

Fecha Actualización: 25 de julio de 2018

Propiedades y características del producto

La especie **Arábica** es la que se consume desde más antiguo. Originaria de Abisinia, actualmente Etiopia, 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 micronurientes (vitaminas, potasio) y representa una importante fuente de antioxidantes, que retrasan el envejecimiento de las células y protegen de las mutaciones celulares.

biojusto El **café orgánico** es el que se cultiva sin el uso de pesticida o fertilizantes, utilizando solo métodos naturales. El cultivo del café orgánico es similar al que tradicionalmente 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, impartiéndole 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: 48 meses

Fecha Caducidad: Parte inferior envase

Tipo de Envase: Vidrio

Importador: GEPA / IDEAS

Condiciones de Conservación: Una vez abierto guardar en recipiente hermético y preferentemente en lugar refrigerado.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	4013320177211			370	154	70	70
CAJA	4013320178812	6		2300	160	160	225
PALLET	4013320178829	720	5	300 000	950	800	1200

Grupos productores

Cecovasa (Perú)

La organización



CECOVASA, Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandia, es una organización de pequeños productores Quechuas y Aymaras, fundada en 1970. CECOVASA exporta café desde su fundación en 1970 y está formada por ocho cooperativas del sur del Perú. Por el número de productores y volumen de exportación es la segunda organización de productores cafetaleros más importante del país. CECOVASA oferta ocho marcas, que son el elemento central de la diferenciación de la oferta.

La producción

En CECOVASA se cultiva café Arábica, principalmente de la variedad típica. Las plantaciones están ubicadas en la cuenca amazónica de los Andes, en altitudes entre los 1,200 y 1,800 metros, es decir cerca de la Reserva Nacional Tambopata, al norte del lago Titicaca, que presenta una de las mayores biodiversidades del planeta. De esta forma, se obtiene un café diferente, con un aroma singular, más acidez y cuerpo.

Impacto del Comercio Justo

Aunque sólo obtuvo la certificación Flo en 2010, CECOVASA ingresó al comercio justo en 1993. Gracias al comercio justo, los pequeños productores y productoras de CECOVASA están elevando su nivel de vida y mejorando la producción de café. Los beneficios son los siguientes:

- ✓ Protege el Parque Nacional Bahuaja Sonene y la Reserva Tambopata - Candamo.
- ✓ El premio del comercio justo hace del café una alternativa ventajosa ante cultivos ilegales.
- ✓ Incentiva a los productores a mejorar la calidad del café.
- ✓ Mejora la expectativa del futuro de los productores dentro de su territorio.
- ✓ Fortalece la democracia y la participación de jóvenes y mujeres.
- ✓ Mejora la alimentación, salud, vivienda y educación de los productores y sus familias.
- ✓ Favorece el funcionamiento y fortalecimiento de la organización, otorgándole el reconocimiento de instituciones públicas y privadas, permitiendo formular propuestas de desarrollo con los gobiernos locales.
- ✓ Permite regular los precios en la zona, favoreciendo a los pequeños productores.

ISMAM (México)

La organización



Los inicios de ISMAM están estrechamente vinculados con el trabajo de la Iglesia católica que colabora hace muchos años con la población indígena en Chiapas. En vista de la explotación, la pobreza y la opresión de los campesinos la Iglesia asumió la tarea de apoyar formas de organización a pequeña escala. En 1986 ISMAM se fundó con 99 agricultores en forma de cooperativa. Los miembros de ISMAM producen todas con las directrices de la agricultura ecológica.
La organización paraguas proporciona a los agricultores asesoramiento de varias formas a través de un equipo de tres ingenieros , seis técnicos agrícolas y 72 miembros formados especialmente en agricultura ecológica.

Los productores

Los miembros son de ascendencia indígena, y pertenecen a los grupos étnicos: Mame, Mocho, Popb'al, Tzotzil, Tzeltal, Quiche, Tojolabal y Karciquel, que viven actualmente dispersos en 169 municipios de Chiapas y en algunos casos en Oaxaca.

La inclusión en la cooperativa depende de ciertas condiciones sociales y agrícolas.

Para ser miembro no tiene que ser intermediario, no tiene que poseer más de diez hectáreas de tierra y tiene que participar activamente en la organización. Por otra parte, una persona que quiere ser miembro de ISMAM, debe cultivar de forma ecológica, es decir el uso de compost, implementación de medidas de conservación del suelo y no tiene que utilizar fertilizantes químicos.

San Juan (Bolívia)

Establecimiento: 1974
Ubicación: Caranavi, sierra occidental
Socios: 41
Productos: Café arábica

La Cooperativa SAN JUAN (Cooperativa Agrícola Cafetalera San Juan Ltda.) es una organización económica de productores agroecológicos compuesta por 41 socios. Fue establecida el día 26 de diciembre de 1974 para representar, apoyar a los pequeños productores y formar parte de nuestro desarrollo, comercializando café orgánico de calidad.

La meta de la cooperativa es el desarrollo sostenible para las familias campesinas, favorecidas por la ubicación de nuestras parcelas en montañas altas del subtrópico de Caranavi.

La agricultura sostenible en la producción de café orgánico sin uso de insumos químicos, constituye la base de producción de los productores agroecológicos de San Juan.

La cosecha manual de frutos que han alcanzado la madurez, el beneficio por vía húmeda de forma colectiva con acopio centralizado, despulpado, fermentado lavado y secado natural por el sol en mesas de secado, otorgan la calidad requerida por un buen café, con certificado orgánico por IMO - Control.

COARENE (Honduras)

La Cooperativa Agropecuaria Regional Nuevo Edén Ltda. (COARENE) está ubicada en San Juan, Intibucá en la altura entre 1,300 y 1,600 metros sobre el nivel del mar**.** Fue establecida en 1991 con el objetivo de proteger los pequeños productores de café contra las prácticas explotativas de los intermediarios. Una vez unidos, los productores empezaron a trabajar para mejorar la calidad del café de la región. En 1993, COARENE logró obtener el certificado de Comercio Justo.



La administración de COARENE es dirigida por un gerente que también es socio, y quien tiene bastante experiencia en la comercialización de café. Cuenta con instalaciones para el beneficiado húmedo, bodega, e instalaciones administrativas. Esta cooperativa produce café orgánico certificado y también convencional.