Haga clic para agregar texto

Ref. 95950189

Chocolate Negro 70% Perú BIO

biojusto **100 g**

Sin aceite de palma

Vegano

Información General del producto

Descripción: Tableta de Chocolate Negro 70% de Perú. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: CEPROAA - Norandino (Perú).

Ingredientes: Pasta de cacao de Perú (65%), azúcar de caña, manteca de cacao. Cacao mín. 70%.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo. En los cuales 93% que vienen de pequeños productores.

Certificado por la UE. Certificación Pequeños Productores.

Alérgenos: Puede contener trazas de **FRUTOS SECOS**, **LECHE** y **GLUTEN**.

Intolerancias, sensibilidad: Vegano.

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 20

Fecha de actualización: 26 de enero de 2023

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

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2406 kJ/ 580 kcal
GRASAS	42,4 g
De las cuáles grasas saturadas	25,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	35,5 g
De los cuáles azúcares	27,7 g
FIBRA ALIMENTARIA	9,5 g
PROTEINAS	9,3 g
SAL	0 g

Vidal Útil Producto: 420 días

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Cartón y aluminio

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	3760091728678			112	189	93	7
CAJA	13760091728675	20		2324	198	96	165
PALLET	83760091728674	7020	13	832724	1398	800	1200

Grupos productores

CEPROAA (Perú)

En la región del Amazonas , los pequeños productores han conservado sus antiguas variedades de cacao. Con el Comercio Justo pueden mantenerlos, aun siendo unos cultivos menores.

En esta región los productores de la cooperativa CEPROAA optaron por mantener sus variedades de cacao Criollo Rojo y Criollo Amarillo, dos variedades antiguas y endémicas conocidas por la finura de sus aromas.

Estos cacaos son una variedad muy rara, ya que existen unas variedades hibridas que son elegidas por el resto de productores, que son más productivas pero poseen menores cualidades aromáticas. Mantener este cultivo es posible gracias al Comercio Justo, ya que se paga el cacao a un 50% más que los intermediarios locales.

La cooperativa CEPROAA es una filial de la unión de productores NORANDINO.

Grupos productores

COOP NORANDINO-Peru

Es una cooperativa agrícola de servicios múltiples, creada el 26 de Noviembre del 2005 en la ciudad de Lamas (San Martín - Perú).

Agrupa a tres organizaciones del norte peruano: CEPICAFE (Piura), la Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros CENFROCAFE y Sol y Café (Cajamarca).

En esta iniciativa están involucrados alrededor de 7000 pequeños productores, que quieren mejorar la calidad de sus productos y servicios buscando satisfacer las crecientes demandas de competitividad en el mercado nacional e internacional.

El principal objetivo de COOP NORANDINO es fortalecer los aspectos empresariales de las tres organizaciones socias, y de esta forma contribuir a la mejora de las condiciones de vida de sus socios. Desde su creación, NORANDINO ha apoyado las iniciativas de muchos agricultores en las regiones vecinas, especialmente con la asistencia para acceder a los mercados internacionales.

Vienen impulsando el desarrollo del mercado local, con la marca NORANDINO para sus productos como café tostado molido, panela granulada y mermeladas de frutas tropicales.

La Central Piurana de Cafetaleros – CEPICAFE, creada en 1995, es una unión eficaz y profesional de base de 90 organizaciones de base, representados por pequeños productores de Piura, Tumbes, Cajamarca y Amazonas.

Su objetivo es mejorar la calidad de vida de sus miembros, promover el desarrollo social sostenible a través de la práctica del comercio justo y la producción y comercialización de altitud ecológica. Como CEPICAFE, somos bien conocidos en la región por nuestra seriedad, honestidad, confiabilidad, y la tradición de Solidaridad, que es nuestro compromiso de producir productos de alta calidad para poder competir con otros.

Los productores de esta región, que producen casi el 50% del café peruano, formaron parte de una red de cooperativas CECOOAC - NOR que colapsaron durante el caos económico que azotó a Perú en los años ochenta y noventa.

NORANDINO se ha convertido gradualmente en una verdadera empresa exportadora sin perder de vista su vocación de apoyar la Agricultura Ecológica.

NORANDINO tiene la particularidad de estar muy cerca de las bases del pueblo, aunque la organización es hoy muy extensa. Las decisiones y orientaciones siempre son tomadas por miembros altamente comprometidos y particularmente activos.
La organización es la iniciativa de un grupo de jóvenes de la región de Santo Domingo, pertenecientes a esta primera generación de hijos de productores de café que, debido a los grandes sacrificios, pudieron acceder a la Universidad y convertirse en agrónomos o economistas a principios de los 90.

Es una organización estructurada y democrática. El sistema de representación y la organización interna es federativo: los grupos básicos están federados por zonas, luego las zonas están representadas en el Comité de Gestión. La formación se basa en el intercambio entre grupos campesinos, favoreciendo la horizontalidad de las relaciones. La toma de decisiones y el control del proceso están descentralizados. La confianza es un elemento fuerte entre los funcionarios electos, los asociados y los equipos técnicos. Como ya dijimos, muchos de los técnicos locales son hijos de productores formados en la Universidad.

Desde 2003, NORANDINO ha sido capaz de generar cambios sustanciales en los métodos de producción y estilos de vida de la región. La iniciativa de un grupo de líderes privilegiados logró capacitar a todos los productores locales en pocos años, en un país marcado por políticas de reajuste estructural, liberalización económica y la ausencia de políticas que favorezcan la Agricultura Ecológica.

A nivel local , los **municipios de la región de Piura apoyan el proyecto** proporcionando técnicos y con frecuencia han contribuido a cofinanciar infraestructura de secado, proyectos de infraestructura vial y rehabilitación de sistemas de riego. Varias unidades de producción completa de azúcar fueron impulsadas por fondos del gobierno local.
A nivel nacional, NORANDINO se sienta en la Junta del Café, que reúne a las cooperativas y en el Consejo Nacional del Café, donde están representadas organizaciones campesinas, empresas del sector privado y el Estado. A través de estos espacios, NORANDINO hace campaña por la agricultura campesina, incluso si hasta ahora las propuestas de la Junta han sido poco tomadas en cuenta. El estado a menudo está más atento a las demandas de grandes grupos privados. Sin embargo, esta unión obtuvo el mantenimiento de ciertas exenciones de impuestos para los pequeños productores.

En una escala más global, NORANDINO también está tomando medidas políticas para promover el punto de vista de los pequeños productores y promover su visión de una economía social y solidaria que sirva a la agricultura campesina. Esta acción resultó en el apoyo de la candidatura de Marisol Espinoza, elegida en 2006, ahora a cargo de la Vicepresidencia de la República del Perú.