Haga clic para agregar texto

Ref. 95950140

Azúcar de caña Golden light BIO

600 g

biojusto

Sin alérgenos

Vegano

Información General del producto

Descripción: Azúcar de caña integral tipo Golden Light . De Comercio Justo y Agricultura Ecológica.

Origen / organización CJ: Manduvirá (Paraguay)

Ingredientes: 100% Azúcar de caña integral Golden Light

Ingredientes ecológicos 100%. Ingredientes de comercio justo 100 %.

Certificado UE y FLO Cert (en origen) .

Alérgenos: Libre de alérgenos.

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

Peso neto: 600 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 26 de enero de 2023

Propiedades y características del producto

Panela

El azúcar Panela pasa a una etapa de Cocción en tachos a la atmósfera y pasa a una batidora para eliminar parte de la humedad.
Este azúcar tiene presente el **resto de mieles**.

Golden Light

El azúcar Golden Light pasa a una etapa de Cocción en tachos al vacio, pasa a la etapa de cristalizadores y finalmente es centrifugado.
Se le saca la miel **quedando los cristales**.

Proceso de transformación del azúcar Golden Light

1) Preparación de la caña para la molienda

La caña comienza con un sistema de nivelación para eliminar los puntos abultados y el llenado aleatorio de los camiones que transportan caña larga de corte manual. Después, pasa a un juego de cuchillas picadoras, donde es cortada en trozos pequeños, y pasa a un desfibrador de martillos donde es convertida en masa de caña.

2) Molienda de la caña

La masa de caña pasa a un tren de 4 molinos. En el primer molino se extrae aproximadamente el 75 % del jugo que trae la caña, en las subsiguientes molinos, se establece un sistema para extraer la mayor parte del jugo que ha quedado en aquellas células que no fueron rotas mediante los procesos anteriores. El jugo de los molinos del número 2 al número 4 son recolectado y mezclado con el jugo de primera presión.

3) Purificación del jugo

El primer paso comienza con el proceso de purificación de jugo, el cual es sometido primeramente a un tamizado, a un proceso de encalado, para llevar su p.H a valores de 7,5 a 8, y a una etapa de calentamiento. El jugo caliente pasa a los clarificadores, sometido a un proceso de descompresión en donde se liberan las burbujas de aire y el exceso de temperatura correspondiente a su punto de ebullición.

4) Proceso de Evaporación

El jugo clarificado posee una gran cantidad de agua la cual debe ser evaporada para llegar a los niveles de concentración de la sacarosa que permitan su cristalización. Así, el jugo es concentrado hasta obtener un jarabe o melado.

5) Proceso de Cocción y Cristalización

El melado, procedente del área de evaporación junto con la miel y el jarabe, es sometida a clarificación y filtración. Así, es enviado a tachos de cocimiento que son evaporadores a simple efecto y en los cuales la sacarosa presente en el mismo se depositará sobre la superficie de cristales microscópicos. No es más que una masa de cristales rodeados de miel, de la cual migró la sacarosa de la fase de solución a hacia la fase cristalina.

6) Proceso de Centrifugación

La masa formada por los cristales y la miel circundante, es conducida a centrífugas con malla muy fina que giran a gran velocidad. La miel sale por la malla y los cristales quedan en la centrífuga, luego se lava con agua. La miel retorna a la estación de cocimiento para obtener azúcares de grado inferior al comercial y que posteriormente disueltas se mezclarán con el melado, formando la solución de sacarosa en la cual crecerán los cristales comerciales.

7) Secado, Peso, Envase

El azúcar pasa a un secador donde al ponerse en contacto con una corriente de aire caliente, se logra disminuir su humedad debajo de 0,10% en peso de acuerdo al tipo de azúcar producido. A la salida del secador el azúcar pasa por un electroimán para garantizar que esté libre de partículas ferrosas. Después es envasada en el tipo de envase determinado según las exigencias del mercado y pasando finalmente a un detector de metales el cual es el último punto de control.

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1644 kJ / 393 kcal
GRASAS	0 g
De las cuáles grasas saturadas	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	98 g
De los cuáles azúcares	98 g
FIBRA ALIMENTARIA	0 g
PROTEINAS	0,1 g
SAL	1 g

Vidal Útil Producto: 40 meses

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Funda de plástico

Importador: IDEAS

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	8436007106834			635			
CAJA	18436007106831	6		4010			
PALLET							

Grupos productores

MANDUVIRA (Paraguay)

Fundación : 1975

Localización : Distrito de Arroyos y Esteros, Paraguay

Estructura : Cooperativa

Productores : 800 socios

Productos : Caña de azúcar , sésamo, frutas, hortalizas y otros alimentos para auto consumo.

Antes de producir y exportar azúcar ecológica bajo su propia marca, los socios de Manduvirá producían caña de azúcar ecológica y la entregaban a la industria.

Ejemplar fue la campaña del año 2003, cuando los 500 productores socios se fueron conjuntamente a la huelga contra el ingenio local que procesaba su caña de azúcar, como un intento exitoso para exigir mejores precios. A partir de este día, fue evidente que solamente unidos los socios y la Cooperativa podían ir adelante Según el Gerente General de la Cooperativa, Sr. Andrés González Aguilera, conocer lo que es Comercio Justo en 1995 y obtener su propia certificación de Comercio Justo en 1999 literalmente les abrió los ojos, ya que estos contactos los animaron a perseguir la posibilidad de alquilar una fábrica y así dar un paso grande hacia la independencia de la Cooperativa y el empoderamiento de los productores.

Desde las semillas de la caña de azúcar hasta el producto terminado, la producción agro-industrial de Cooperativa Manduvirá y sus socios es exclusivamente orgánica, cumpliendo estándares y regulaciones de certificaciones internacionales.

En este momento, la Cooperativa Manduvirá está en proceso de su próximo proyecto ambicioso: la construcción de su propia fábrica de azúcar orgánica a una distancia de solamente 4,5 km de su sede, que disminuirá los gastos de producción desproporcionados y cumplirá el sueño de todos sus socios – de no solamente cultivar la caña de azúcar, sino ser dueños de su propio azúcar orgánica en todo el proceso, que marcara un hito histórico en el país ya que será la primera organización de pequeños productores que sea dueño de su propia fábrica de azúcar que exporta sus productos de la mejor calidad a todo el mundo.

Actualmente, cuenta con 1,500 socios, de los cuales 800 son productores de caña de azúcar, sésamo, algodón orgánico, stevia, frutas, hortalizas y otros rubros de auto consumo. En total, la Cooperativa Manduvirá tiene más de 14 años de experiencia en producción agrícola orgánica y exporta azúcar certificada orgánica y de Comercio Justo a más de 17 países del mundo.

Articúlo del País : *El triunfo de la revolución dulce*

En Paraguay, una cooperativa de productores de caña de azúcar se rebeló contra la industria que mal pagaba sus cosechas. Cuatro décadas después de su creación ha abierto su propia fábrica.

La fábrica de azúcar orgánico Manduvirá pertenece a los 1.751 socios de la cooperativa. / ULY MARTÍN

Dulce y deseada, la fábrica de azúcar orgánico y de comercio junto empezó a funcionar el pasado junio con una plantilla de 172 empleados y 1.750 dueños, todos y cada uno de los socios de la cooperativa Manduvirá. Dos décadas después de que un grupo de productores de caña empezara a soñar con tener su propia factoría, lo que entonces parecía una utopía, se ha tornado en realidad.

"La gente no creía en nuestro sueño, nos decían que estábamos locos porque esto no lo había hecho nadie antes en Paraguay. Y nos ha llevado mucho tiempo realizarlo, pero hay que ir paso a paso", reconoce Andrés González, gerente de Manduvirá. La lógica de los mecanismos económicos y comerciales impedía a sus vecinos de Arroyo y Esteros (a 67 kilómetros de la capital), donde estaba la primera fábrica de azúcar orgánico del país, creer que era posible que los campesinos pudieran dar el salto de la tierra a tener su propia planta. Pero lo fue, aunque el camino, como recuerda el hoy responsable, supuso una lucha.

González fue uno de los 39 productores de caña que fundó la cooperativa en 1975 para negociar unidos el precio de sus cosechas, obtener pequeños créditos y ayudas. "Nos pagaban una miseria", explica. Esos fueron sus únicos propósitos hasta que 20 años después, durante una feria sectorial, entraron en contacto con gente relacionada con el comercio justo. Aquel encuentro despertó en ellos el deseo de fabricar su propio azúcar bajo criterios de responsabilidad social y medioambiental.

El primer paso fue iniciar un sistema de producción orgánico, con técnicas respetuosas con el entorno natural y el propio condimento, sin químicos. Cuatro años después, en 1999, los cooperativistas obtuvieron el certificado de Comercio Justo de la Fairtrade Labelling Organizations (FLO). Pero todavía vendían sus cosechas a la única empresa de azúcar orgánico de la zona.

En ese tira y afloja pasaron otros tantos años. Un día, seis campesinos, entre ellos el gerente de Manduvirá, empezaron una huelga que se convirtió en una rebelión colectiva contra la industria. "Al principio éramos media docena, luego 100 y después 500", recuerda González. No iban a cortar su caña. Dos días antes de la fecha en que debían empezar la recogida, la compañía prometió pagar bien y una bicicleta a quien le vendiera. Recibió una negativa por respuesta. "Y la gente necesitaba la plata", apostilla González, "pero gracias a la cooperativa que ya tenía un capital de 10.000 dólares, pudimos aguantar semanas".

Un monopolio siempre es una excusa para pagar un precio de hambre a los productores", dice el gerente de Manduvirá.

Solo diez del medio millar de agricultores cedieron a las presiones de la empresa y vendieron su producción. Pero no era suficiente para que esta cumpliera sus compromisos y, tras tres semanas de huelga, acabó negociando con los cooperativistas, recuerda el gerente. "Ahí empezó nuestra revolución dulce", evoca quien fuera uno de los seis, mientras pasea por las instalaciones de su recién estrenada factoría.

Anastasio Rodríguez, de 79 años, recuerda bien aquel capítulo revolucionario de toda una vida dedicada a la caña. Es socio de Manduvirá desde los inicios. "Entré a formar parte solo dos años después de que se creara. Soy un pionero", asegura orgulloso. Desde el jardín frontal de su casa, amueblado con una mesa y media docena de sillas de metal, se observa la fábrica, que dista unos 300 metros. "Hemos tenido muchas críticas. La gente decía que esto no era posible. Es fantástica. Una maravilla. Fenomenal. ¿La habéis visto por dentro? Es un sueño contra tanta injusticia… Una joya para las siguientes generaciones", se desata en halagos mientras señala la construcción que se refleja en el brillo emocionado de sus ojos. "Somos los dueños. No hay empresarios, nos aseguramos de vender toda nuestra producción y los beneficios se reparten entre todos", sigue la enumeración de las virtudes del proyecto.

Consiguieron sus objetivos sin recurrir a la violencia, subraya González, porque con ella se sabe "cómo empieza, pero no cómo acaba". Y pacíficamente fueron, poco a poco, conquistando sus metas. Avistaron la bandera de cuadros que significaba el gran triunfo cuando en 2004 la cooperativa recibió el certificado de productor de azúcar orgánico. Con él, ya no necesitaban compañía externa con tal reconocimiento para fabricarlo. Unos meses después, en 2005, alquilaron una nave en la que poder procesar su materia prima y vender el condimento bajo su propia marca. Ese año ya exportaron 234 toneladas.

Pero no se pararon ahí. Manduvirá no paraba de crecer en cuanto a número de miembros, producción e ingresos. En solo un año desde que alquilaron una vieja planta multiplicaron por seis las toneladas de azúcar que salía de sus máquinas hasta las 1.409, según sus datos. Por eso, dice González, pensaron que era viable construir su propio ingenio de azúcar orgánica.

La primera viga se colocó en 2011 y ahí está ya construida, metálica y reluciente entre el frondoso bosque paraguayo a un lado y, al otro, las plantaciones de caña de los vecinos de Arroyo y Esteros. El pueblo tiene 22.000 habitantes repartidos en casas bajas, la mayoría de colores claros, blancos y cremas que contrastan con el fondo verde oscuro de la vegetación en el horizonte. Rompe la armonía de colores, el tinte chillón de las camisetas de equipos de fútbol colgadas en la fachada de unos pocos comercios.

Con la inauguración de la planta este pasado junio se convirtieron en los primeros productores de azúcar orgánico libre de intermediarios de Paraguay. Desde la tierra hasta la estantería del súper. En 2014 esperan triplicar su producción (18.000 toneladas) respecto a 2013 (6.300) y ya exportan a 23 países.

La cooperativa cumple religiosamente los mandamientos del comercio justo: democracia y participación, no discriminar por razón de género, raza o religión, rechazar el trabajo infantil, pagar un precio justo y respetar el medio ambiente.

Los 172 empleados del Ingenio de Azúcar Orgánica Manduvirá, como ellos dicen, son socios o familiares de estos que han recibido formación específica para el puesto para el que han sido seleccionados. Con lo que la agrupación se ha convertido en un agente de revitalización social y económica de la zona. "

Fuente: http://elpais.com/elpais/2014/08/11/planeta_futuro/1407771514_489335.html