

Ref.. 95950324

Azúcar de Flor de Palmera BIO

biojusto **250 g**

Vegano

Sin alérgenos

Información General del producto

Descripción: Azúcar Flor de Palmera Camboya con denominación geográfica protegida (IGP) . Este azúcar es un producto artesanal no refinado obtenido por evaporación natural de la savia de las flores de palma. De Comercio Justo y Agricultura Ecológica.

Origen / organización CJ: KAMPATRACO (Camboya).

Ingredientes: 100% Azúcar de flor de palmera natural IGP.

Ingredientes ecológicos 100 %. Ingrediente de Comercio Justo 100 %.

Certificado Pequeños Productores y por UE.

Envase sostenible: Reciclable a base de papel Kraft

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

Peso neto: 250 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 26 de enero de 2023

Propiedades y características del producto

La palmera Thnot es un árbol camboyano emblemático. Este azúcar es un producto artesanal no refinado obtenido por evaporación natural de la savia de las flores de la palma.

Esta palma, de nombre científico es Borassus Flabellifer, es endógena y un árbol tradicional de Camboya y no se siembra en plantaciones sino que se usa como frontera natural en los campos de arroz o a lo largo de las casas en pequeños grupos de 15-20 árboles.

El azúcar de flor de palmera se extrae de la parte superior donde crecen las flores del árbol de palma. Allí se realiza un pequeño corte desde donde sale goteando el jugo. Tiene un color más pálido que el de coco y presenta más matices de sabor por lo que es usado en todo tipo de platos. Es dulce pero no presenta un dulzor único como el azúcar refinado, sino que tiene muchísima más riqueza en tonos de vino, nuez, fruta, etc.

El proceso de fabricación es ancestral y una tradición conocida de norte al sur de Camboya.
Lo moderno (igual que la panela, que solía consumirse en bloques) es batirlo hasta que se convierte en polvo, porque su uso tradicional es como melaza/miel.

El sabor del azúcar puede cambiar de plantación en plantación e incluso de árbol en árbol y a veces hay zonas dónde se aprecia más un tipo de azúcar que otras. De hecho, es aún una producción muy artesanal y no está industrializada. El jugo se recolecta a mano en la copa de las palmeras dos veces al día, se cuece durante unas cuatro horas calderos/hornos mejorados por los productores de Kampatraco con el fin de utilizar menos combustible, generar menos humo, y que el humo no contamine el azúcar (gracias a la chimenea) y se agita continuamente con un palo grande hasta que espesa. Luego se quita la olla del fuego y se continúa removiendo la savia hasta que se enfría y adquiere un color moreno, típico del azúcar de palmera. Para obtener un kilogramo de azúcar, se deben cocer siete litros de savia.

Al presenciar los pasos de la elaboración, comprendemos cuan duro y meticuloso es este trabajo y uno se da cuenta de que todas estas variantes de sabor surgen de manera natural durante su elaboración

Desde hace un tiempo el azúcar de flor de palmera ha pasado a ser una excelente alternativa tanto por su sabor como por sus propiedades y a diferencia de otros edulcorantes naturales, el azúcar de flor de palmera tiene un índice glucémico relativamente bajo (32) y un contenido nutricional en macro y micro nutrientes superior.

En cocina tiene un punto de fusión muy bajo, lo que lo hace muy adecuado su uso en repostería.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1624 kJ / 382 kcal
GRASAS	0,0 g
De las cuáles grasas saturadas	0,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	94 g
De los cuáles azúcares	87 g
PROTEINAS	1,5 g
SAL	0,1 g

Vidal Útil Producto: 600 días

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Bolsa reciclable a base de papel Kraft

Importador: Ethiquable / 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	3760278864854			254	180	165	80
CAJA	13760278864851	8		5652	190	190	290
PALLET	83760278864850	1536	8	723456	1664	800	1200

Grupos productores

KAMPATRACO (Camboya)

39 productores se han organizado en cooperativas desde 2011 para mantener viva la tradición del azúcar de flor de palmera Thnot. El azúcar Kampong Speu tiene una indicación geográfica en Camboya. Sin embargo, estos conocimientos técnicos están desapareciendo y este saber tradicional está en peligro.

La zona de Kampong Speu está cerca de la capital Phnom Penh, donde abundan las fábricas de zapatos y ropa. Los jóvenes están emigrando a la ciudad para trabajar en estas fábricas que tienen menor riesgo (en comparación con escalar palmeras de 20 metros de altura). Además, muchos adultos también sufren la presión de vender sus campos para la construcción de cientos de apartamentos para los propios empleados de las fábricas.

Como consecuencia, está cooperativa se enfrenta a un desafío enorme. Sin el soporte de Ethiquable y los precios mas altos recibidos por el Comercio Justo, los productores abandonarán la actividad agrícola.

Estamos a tiempo de demostrar y convencer a los jóvenes que la actividad agrícola tiene sentido y futuro, y por eso tenemos que lograr apoyar este producto.
La producción de azúcar juega un papel importante en la economía campesina. Es una actividad fuera de temporada, complementaria al cultivo de arroz, que es la principal actividad durante la temporada de lluvias.

Más allá de un precio justo, el comercio justo ofrece la oportunidad de promocionar un producto local. Los productores también lo ven como una forma de revitalizar el entorno rural.





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.