



Ref. 95950133

Chocolate Negro Camu Camu, Acerola y Naranja **BIO**

biojusto 100 g



Información General del producto

Descripción: Exquisito y sabroso Chocolate negro 72% de cacao con camu-camu, acerola y naranja. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: FECCANO (Haití).

Ingredientes: Pasta de cacao de Haití 65% , azúcar de caña, manteca de cacao, camu-camu en polvo (1%), acerola en polvo (1%), aceite esencial de naranja 0,5%. Cacao: 72% mínimo.

Ingredientes de Comercio Justo: 97,5%. Ingredientes de Agricultura Ecológica: 100%.

Certificado por SPP y la UE.

Alérgenos: Puede contener trazas de leche , huevos, soja, frutos secos, cacahuete y gluten.

Intolerancias, sensibilidad: Vegano.

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 15

Fecha de actualización: 09 de abril de 2019



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

El **Camu Camu** es la fuente natural de vitamina C más rica del mundo (contiene el valor de medio de 1 Kilo de naranjas o de limones).

Tonificante, aumenta la resistencia al frío y al cansancio y ayuda a luchar contra las agresiones exteriores. También ayuda a superar los estados anímicos vinculados al período invernal porque, además de la vitamina C, es una fuente de vitamina B1, B2, B3 y E.



La **acerola** es otra fuente de vitamina C, que junto con su alta concentración de flavonoides y antocianinas, le confieren propiedades antioxidantes. Además de propiedades remineralizantes, debido a su riqueza mineral.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2360,8 kJ / 569,2 kcal
GRASAS	41,1 g
De las cuáles grasas saturadas	27,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	35,8 g
De los cuáles azúcares	27,1 g
FIBRA ALIMENTARIA	9,5 g
PROTEINAS	9,3 g
SAL	0,02 g

Vidal Útil Producto: 18 meses

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Cartón

Importador: Ethiquable / IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea.

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco (18-20°C) y seco (humedad relativa máxima del 70%).

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091726223			117	191	93	8
CAJA	13760091726220	15		2324	201	96	165
PALLET	83760091726229	6720	8	838 000	1400	800	1200

Grupos productores

Feccano (HAITÍ)

En el Norte de Haití, las cooperativas de cacao se formaron en los años 80, después de la caída de la dictadura, con el fin de mejorar la comercialización del cacao. Sin embargo, la exportación de cacao fue originariamente monopolizada por una empresa en la región, por lo que las cooperativas se veían obligadas a vender a un precio muy bajo al exportador.

Desde 2005, la ONG local SEFADES decidió apoyar a seis cooperativas de la región, lo que llevó a la creación de una federación regional, la FECCANO (Federación de Cooperativas de cacao del Norte). La federación agrupa a 1.800 miembros y abarca cinco municipios del departamento: Grande Rivière du Nord, Milot, Acul Norte Borgne y Margot Port. En 2009, la asociación francesa Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras (AVSF) puso en marcha un proyecto de apoyo a la FECCANO. Ethiquable hizo su primera importación ese mismo año y lanzó esta tableta original de Haití cacao puro 72%.

Producción

FECCANO pone todos sus esfuerzos en el proceso de fermentación del cacao, con una técnica que no se utilizó hasta entonces. Cuenta con seis plantas de procesamiento con tanques de fermentación y secador. Una compañía técnica peruana pasó un mes capacitando en el terreno a los agricultores para la práctica de la fermentación. Al siguiente año, Ethiquable apoyó a FECCANO con la implementación de un sistema de control interno para obtener la certificación ecológica, y mejorar así la ventaja de la no utilización de productos químicos en la zona.

En 2009 FECCANO exportó 25 toneladas de cacao fermentado. Este tipo de calidad ofrece precios más altos que el precio de mercado, ya que los exportadores tradicionales cuentan con descuentos del 25% para los cacaos tradicionales no fermentados. La actividad de FECCANO consigue precios más altos a los productores, hasta un 30% más que el mercado tradicional, además de capacitar en las inversiones para la mejora de la calidad.

El objetivo principal del proyecto es el fortalecimiento institucional de las organizaciones de base, un apoyo constante para capacitar a los agricultores y asegurar la implementación de mecanismos de gestión democráticos.



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.