

Ref. 95950306

# Chocolate negro 63% con nibs de cacao

**BIO**

biójusto

**100 g**

## Información General del producto

**Descripción:** La intensidad del chocolate Ecuador se junta con la explosión de sabor de los pequeños trozos de nibs de cacao que componen esta tableta.

**Origen / organización CJ:** FONMSOEM, Ecuador, SCEB, Costa de Marfil, Norandino, Perú, Manduvira, Paraguay

**Ingredientes:** Pasta de cacao de Costa de Marfil y Ecuador (50%), azúcar de caña, nibs de cacao (10%), manteca de cacao, emulsionante: lecitina de **SOJA**

Cacao mín.: 63%

Certificado por la UE y SPP.

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

**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. 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.

### Elaboración

La pasta de cacao y la manteca de cacao se funden y se mezclan con el azúcar. Este preparado se muele y se amasa en caliente (conchado) durante unos 12 horas. Esta operación esencial transforma el chocolate de una pasta seca a un estado líquido, le da su suavidad y revela todos sus aromas. Tras el templado (que garantiza el brillo del chocolate, su textura fundente y su durabilidad), el chocolate se moldea en tabletas en moldes de PVC, se enfrían, se desmoldan y se envasan.



## Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2379 kJ / 573 kcal
GRASAS	40,3 g
De las cuáles grasas saturadas	23,9 g
HIDRATOS DE CARBONO	39,1 g
De los cuáles azúcares	31,9 g
FIBRA	9,4 g
PROTEINAS	8,7 g
SAL	0 g

**Vidal Útil Producto:** 280 días

**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°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	3760091720603			112	190	92	8
CAJA	13760091720600	20		2324	198	95	165
PALLET	73760091727564	7020	13	832724	1385	800	1200

## Grupos productores

### FONMSOEAM (Ecuador)

**Fundación:** 2000

**Localización:** Ecuador

**Estructura:** Federación de cooperativas

**Beneficiarios:** 400 familias

**Productos:** Cacao, lima y mango



La FONMSOEAM, Federación de Organizaciones Negras y Mestizas del Sur Occidente de Esmeraldas, Atacames y Muisne, es una federación de pequeños productores de cacao que agrupa a 350 familias de 26 comunidades en Ecuador.

Desarrolla un sistema de eco-producción en cacao y otros productos campesinos, con el fin de contribuir al desarrollo organizativo, económico y social de las comunidades de la reserva ecológica del Mache Chindul.

Sus principales objetivos son conectar a sus miembros con el mercado internacional donde puedan vender sus productos ecológicos con un precio más justo, ayudar a sus miembros a recibir y mantener sus certificaciones ecológicas e invertir la prima en proyectos sociales en las comunidades en cuanto a la salud, equidad de género, educación, sensibilización y protección del medioambiente.

Cada productor cultiva, entre 2 y 5 hectáreas de cacaotales asociados con arboles frutales como el naranjo, el limonero, el platanero, el mango y otras especies.

En tal sistema, no necesitan abonos químicos o productos de tratamiento. El mantenimiento de la fertilidad está relacionado con el ecosistema forestal.



## Grupos productores

### COOP NORANDINO-Perú

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

Agrupada 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 CECOAC - 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.

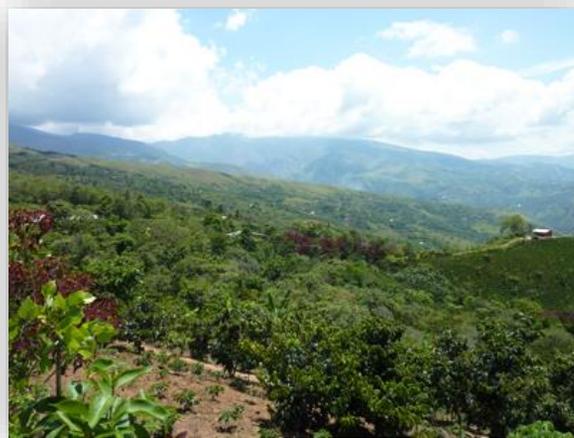


**NORANDINO** tiene la particularidad de estar muy cerca de las bases del pueblo, aunque la organización es hoy muy extensa. Las decisiones y orientaciones siempre son tomadas por miembros altamente comprometidos y particularmente activos.

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.