



Ref. 95950032

## Cacao puro **BIO** en lata

**bñojusto** 200 g



### Información General del producto

**Descripción:** Cacao puro natural Sin azúcar en lata. De Comercio Justo y Agricultura Ecológica. Sugerencias preparación: mezclar 1-3 cucharitas de cacao en polvo con un poco de leche y calentar 2-3 minutos. Añada el resto de la leche y azúcar a su gusto

**Origen / organización CJ:** SCEB (Costa de Marfil), Lazan'ny Sanbirano (Madagascar) y Union Atsèmawoè (Togo)

**Ingredientes:** 100% Cacao en polvo 21% materia grasa NATURAL (no alcalinizado).

100% Ingredientes ecológicos y de Comercio Justo.

Certificado por UE y certificación Pequeños Productores.

**Alérgenos:** Puede contener trazas de cereales conteniendo gluten, huevos, soja, leche, frutos secos, apio, sulfito y lupina.

**Intolerancias, sensibilidad:** Sin azúcar. Vegano.

**Peso neto:** 200 gramos

**Unidades por caja:** 6

Fecha Actualización: 17 de diciembre de 2019

## Información Adicional del producto

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL        |                    |
|--------------------------------|--------------------|
|                                | 100 gramos         |
| VALOR ENERGETICO               | 1690 kJ / 407 kcal |
| GRASAS                         | 21 g               |
| De las cuáles grasas saturadas | 13 g               |
| HIDRATOS DE CARBONO            | 19 g               |
| De los cuáles azúcares         | 0.5 g              |
| PROTEINAS                      | 22 g               |
| SAL                            | 0 g                |

## Propiedades y características del producto

El **cacao** ya era cultivado por los mayas hace más de 2500 años. Cacao proviene de la lengua maya: - cac, que significa rojo (en referencia al color de la cáscara del fruto), y cau, que expresa las ideas de fuerza y fuego. El cacao es excelente frente a la tristeza, la ansiedad y la irritabilidad, porque contiene teobromina, cafeína y teofilina que estimulan diversas acciones fisiológicas incluyendo la del sistema nervioso y de la circulación sanguínea.



Estudios realizados por instituciones internacionales han destacado que el cacao tiene **cualidades beneficiosas para la salud**. Posee cualidades antioxidantes que ayudan a regularizar los movimientos de expansión y contracción del corazón, por lo que juega un papel en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. Su consumo podría incluso reducir los riesgos de algunos cánceres. El cacao es también una importante fuente de energía.

La producción de **cacao orgánico** representa una parte muy débil de la producción mundial de cacao, que no alcanza un 1%. Sin embargo, la demanda de productos elaborados con cacao orgánico está subiendo muy rápidamente, al ser cada vez más importantes las preocupaciones de la gente por la seguridad alimentaria de los productos que consumen.

El cacao orgánico es más caro que el cacao normal, lo que permite a los productores de cubrir los costes de producción elevados y de pagar por la certificación.

**Vidal Útil Producto:** 16 meses

**Fecha Caducidad:** Ver base del bote

**Tipo de Envase:** Bote circular de cartón

**Importador:** Ethiquable/ IDEAS. Elaborado en la Unión Europea.

**Condiciones de Conservación:** Se debe mantener en un lugar fresco (5-25°C) , seco (humedad máx. 70%) y limpio.

| INFORMACIÓN LOGÍSTICA |                |        |                       |                      |              |       |       |
|-----------------------|----------------|--------|-----------------------|----------------------|--------------|-------|-------|
|                       | EAN            | N° uds | N° capas<br>por palet | Peso<br>bruto<br>(g) | Medidas (mm) |       |       |
|                       |                |        |                       |                      | Alto         | Ancho | Fondo |
| UNIDAD                | 3760091726254  |        |                       | 271                  | 120          | 105   | 105   |
| CAJA                  | 13760091726251 | 6      |                       | 1647                 | 120          | 315   | 210   |
| PALLET                | 83760091726250 | 726    | 11                    | 199 287              | 1110         | 800   | 1200  |

## 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.

## Grupos productores

### SCEB (Costa de Marfil)

#### Costa de marfil, el primer productor mundial de cacao

Con más de un tercio de cacao del mundo, Costa de Marfil atrae la atención de los **diez grandes empresas que controlan la industria del cacao**. El precio del cacao en el mercado de valores depende principalmente de las actividades de Costa de Marfil: la inestabilidad política, el clima, la renovación de las plantaciones ... son todos los factores que van hacer **variar el precio en el mercado de valores**.



#### Una acción colectiva frente a la crisis del cacao

En Costa de Marfil, en un contexto de crisis del sector cacao, un grupo de productores valoriza su terreno con la reaparición del control de la calidad. El comercio justo sostiene esta iniciativa colectiva.

El cacao de Costa de Marfil está a menudo considerado como un producto de calidad estándar destinado al mercado de masa. Sin embargo, recolectar cacao sobre un solo terreno permite revelar sabores específicos.

Es el caso de Tiassalé, donde los 40 productores de la CEB obtienen un cacao particularmente afrutado, según el gusto del chocolate intenso. Consiguieron construir un proyecto inédito: producir un cacao sin ningún producto químico y controlar todas las etapas de la transformación post-cosecha. Esta organización campesina propone una alternativa a la crisis del sector.



## Extensas plantaciones

A diferencia del cacao fino crecido en América Latina, en África el cacao se utiliza principalmente como una base para el desarrollo de productos de chocolate, tales como tabletas de chocolate.

**La producción intensiva es el modelo general:** la densidad de los árboles de cacao es tal que la presión de plagas es alta, lo que significa que el uso de tratamientos químicos de forma masiva.



Ya que no tienen árboles de sombra, requieren de la aplicación de insumos químicos importantes para un rendimiento mínimo. Estas plantaciones con el tiempo se agotan.

Los precios del cacao son tan bajos que no compensa adecuadamente el trabajo de fermentación y el secado del cacao. Así que los productores suelen vender a los intermediarios a un precio muy bajo.

## El cultivo y la cosecha de la CSEB

Su cacao es muy natural, todo comienza con recoger las vainas a machete que se lleva a cabo con cuidado, sin herir el árbol. Los productores pasan a romper la vaina: la vaina se divide y se vacían los granos y la pulpa.

**En esta etapa, los granos todavía no tienen olor de cacao. Para un chocolate aromático se deben fermentar los granos.**



En Costa de Marfil la fermentación del cacao que tradicionalmente se amontonarán directamente en la trama. Esta técnica rústica es eficaz, pero no coincide con las expectativas para producir chocolates finos y aromáticos.

Una primera mejora consiste en utilizar láminas de plástico para crear un montón de fermentación apretado. **La innovación más interesante para CSEB se refiere a la fabricación de tanques de fermentación de madera para transformar el cacao en el centro del pueblo.**

La fermentación es una etapa decisiva en la fabricación de chocolate, ya que libera los granos de la pulpa y se desarrolla el futuro de los precursores del sabor del chocolate.

**Con una conversión de este tipo, el cacao en Costa de Marfil (a menudo percibido como un estándar en el mercado de masas del producto) se convierte en un origen de cacao puro, sólo una región, con una tipicidad fuerte y Cacao pronunciado aromas.**

Para asegurar la conservación y el transporte de los granos, reducir su contenido de humedad. Los granos se secan de forma natural en el camino sol. El secado en bastidores de bambú es una técnica que es a la vez eficaz y respetando la naturaleza orgánica del producto. Los granos se clasifican para eliminar granos defectuosos y garantizar un alto nivel de calidad y luego se ponen en bolsa de arpiller, listo para exportar.

