

Ref. 95950129

Ositos Gominolas

Frutas **BIO**

bíojusto

100 g



Información General del producto

Descripción: Ositos de gominola frutas BIO.

Origen / organización CJ: Manduvirá (Paraguay).

Ingredientes: Sirope de glucosa*, azúcar de caña integral* (37%), gelatina*, concentrado de jugo de frutas* 8% (manzana, baya de saúco, grosella negra y frambuesa), ácido cítrico, extracto de cúrcuma*, extracto de algas y aromas naturales.

*Ingredientes de Agricultura Ecológica.

Ingredientes de Comercio Justo: 37 % del valor del producto.

Certificado por FLO y la UE.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Sin lactosa. Contiene fructosa.

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 10

Fecha Actualización: 07 de mayo de 2018

Propiedades y características del producto

	INGREDIENTES	PRESENCIA EN LINEAS DE PRODUCCIÓN	PRESENCIA EN PLANTA
Gluten	NO	NO	NO
Altramuces	NO	NO	NO
Crustáceos	NO	NO	NO
Moluscos	NO	NO	NO
Huevos	NO	NO	NO
Pescados	NO	NO	NO
Cacahuetes	NO	NO	NO
Soja	NO	NO	NO
Leche y derivados	NO	NO	NO
Frutos secos y derivado	NO	NO	NO
Apio	NO	NO	NO
Mostaza	NO	NO	NO
Semillas de sésamo	NO	NO	NO
Sulfitos	NO	NO	NO



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1435 kJ / 334 kcal
PROTEINAS	4,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	78,0 g
De los cuáles azúcares	60,0 g
GRASAS	0,2 g
De las cuáles grasas saturadas	0,1 g
SAL	0,01 g

Vidal Útil Producto: 12 meses

Fecha Caducidad: Ver etiqueta

Importador/Distribuidor: IDEAS. Producto elaborado en la UE.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	9004593977573			105	120	20	160
CAJA	9004593792626	10		1100	200	120	110
PALLET		2000	5	220 000	1200	800	1200

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 marcará 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.