



Ref. 90320134

Crema fondant

400 g



Información General del producto

Descripción: Crema de cacao puro para untar. De Comercio Justo.

Origen / organización CJ: COOPECAÑERA (Costa Rica), Ecookim (Costa de Marfil).

Ingredientes: Azúcar de caña (49 %), aceite vegetal (colza y aceite de palma procedente de fuentes sostenibles 2,5%), cacao puro (17%), emulsionante: lecitina de soja, manteca de cacao, aroma natural.

66% Ingredientes comercio justo.

Alérgenos: Contiene soja. Puede contener trazas de frutos secos y de leche.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Vegano.

Peso neto: 400 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 24 de mayo de 2018

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2234 kJ / 533 kcal
GRASAS	35,4 g
De las cuáles grasas saturadas	5,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	59,0 g
De los cuáles azúcares	49,3 g
FIBRA ALIMENTARIA	0,0 g
PROTEINAS	4,0 g
SAL	0,01 g

Vidal Útil Producto: 15 meses

Fecha Caducidad: En la tapa

Tipo de Envase: Frasco de vidrio con tapa plástica

Importador: IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea.

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco (12-18°C), seco y sin olores.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007101112			510	110	85	70
CAJA	18436007101119	12		7600	115	255	300
PALLET	28436007101116	1440	12	905 000	1500	800	1200

Por qué nuestro aceite de palma es diferente

El aceite de palma tiene un número de características que lo hacen adecuado para la producción de productos alimenticios en general, específicamente en la crema de chocolate, conservándose a temperatura ambiente y a la vez manteniendo su solidez de ser untable, de esta forma logra su famoso toque cremoso. El aceite de palma también le proporciona la estabilidad necesaria en comparación con otros aceites vegetales porque no se oxida tan rápidamente.



Presión ecológica y social

Las características técnicas y la amplia gama de posibles aplicaciones del aceite de palma, ha provocado un aumento fuerte en la demanda en los últimos años, ocasionando mayor presión sobre los sistemas ecológicos y sociales de los países productores. En Malasia e Indonesia, actualmente los dos mayores países productores con siglos de antigüedad por su ecosistema de lluvias, bosques y pantanos valiosos favorecen las plantaciones de aceite de palma a gran escala, los cuales contaminan el suelo y las aguas subterráneas debido a las grandes cantidades de pesticidas que se utilizan.

La continua expansión de estas plantaciones también causan muchos conflictos en las tierras, como la explotación de la mano de obra local (bajos salarios, largas jornadas de trabajo y escasa seguridad social) y los agricultores están sujetos a contratos injustos a gran escala por parte de sus patrones. Debido a todo esto, la comunidad local rara vez se benefició.

Ahora se presenta una historia diferente, con iniciativas en las que se toma en cuenta la biodiversidad, se tiene cuidado de la naturaleza, y se presta atención a las personas y al medio ambiente. Se trata de iniciativas agrícolas de pequeños agricultores, que cultivan la palma en un suelo adecuado sin el uso de pesticidas, tal es el caso ejemplar de nuestro productor: **Serendipalm**.

Sustituir el aceite de palma no (siempre) es la mejor solución

Tenemos que tener cuidado en no juzgar a la planta en sí, sino sólo a la forma en que es producida a gran escala, ya que si se cultiva bajo un método sostenible, el aceite de palma tendrá un bajo impacto ecológico. Esto tiene que ver con el alto rendimiento obtenido a partir del aceite de palma, lo que significa que para una misma cantidad de otro aceite vegetal (como la soja o semillas de girasol) es necesaria menos cantidad de tierra. Además, se la considera una planta resistente que a menudo se puede cultivar durante todo el año. Por lo tanto, la planta tiene un gran potencial como planta de diversificación y puede ser aprovechada para su producción por parte de los agricultores a pequeña escala.

La simple sustitución de las plantaciones de palma por otro aceite vegetal, no es la mejor opción.



¿Y el aspecto de la salud?

El aceite de palma es bastante rica en grasas saturadas, su consumo excesivo puede aumentar el riesgo de enfermedad cardiovascular y también puede conducir a un aumento en el colesterol LDL (llamado "colesterol malo"). Por lo tanto, es importante limitar la ingesta diaria de grasas saturadas. Lo mismo se aplica en el resto de productos derivados y la regla no es exagerar sino lo importante es llevar una dieta equilibrada. Sin embargo debemos señalar que las cremas de chocolate contienen una mínima cantidad (4% de aceite de palma en la crema de avellanas y 2,35% en la crema fondant).

Además, la cuestión de la salud es más complejo aún. Antes de que puedan ser utilizados en las cremas de choco, otros aceites vegetales a menudo tienen que ser transformados de estado líquido a sólido (hidrogenación). Este proceso a menudo produce ácidos grasos trans en el producto final. De acuerdo a los científicos son más perjudiciales que las grasas saturadas, y dado que a temperatura ambiente el aceite de palma es sólido, este proceso no es necesario. Así que por razones de salud es mejor no sustituir el aceite de palma con otro aceite vegetal.

¿De dónde viene el aceite de palma de las cremas choco de comercio justo?

De una asociación de agricultores a pequeña escala ubicado en Ghana (Asuom). Ghana pertenece a un gran grupo de regiones de África Occidental, donde el aceite de palma es una planta originaria de la región. En Ghana, el aceite de palma se ha cultivado durante muchos años por los agricultores locales, por un lado para el consumo local y por el otro para poder complementar sus ingresos de otros cultivos (como el cacao y cítricos). Para la producción de aceite de palma no se incurre en la destrucción de una hectárea de selva tropical, sino que gracias al proyecto de Serendipalm se produce bajo la certificación del Comercio Justo y ecológico. De esta forma se asegura una compensación justa para los agricultores/ trabajadores, además de la trazabilidad completa del proceso productivo, donde los agricultores de pequeña escala y sus comunidades se benefician de la mayor demanda de la materia prima.

Apoyo al agricultor y al empleado

El proyecto de Serendipalm comenzó en 2006 con la creación de su propio procesamiento de la planta de materia prima, y en la actualidad cuenta con la asociación de 600 agricultores de seis comunidades diferentes. De media, un pequeño agricultor en un año y medio cuenta con dos hectáreas en las cuales producir el aceite de palma.

La planta de procesamiento da trabajo a alrededor de 200 personas, de las que una gran parte son mujeres. Todos los trabajadores en la fábrica cuentan con seguridad social, obtienen bonos para Navidad y Semana Santa, además de contar con una comida caliente diaria gratis. Después de extraer el aceite al fruto de palma, los sobrantes se quedan para los agricultores, quienes los utilizan como abono ecológico para sus cultivos. Esta medida es parte de un plan estratégico para mejorar la fertilidad ecológica para que la tierra logre aumentar su rendimiento. Por otra parte, mediante la asociación, los agricultores tienen acceso a mejores semillas. También, Serendipalm ofrece créditos sin tasas de interés para los agricultores y así ayudarlos a mantener sus tierras en temporada baja.

Fortalecimiento de la comunidad

Los agricultores reciben un precio más alto por sus frutos que el mercado local. Además, reciben una prima (un 10% del precio de venta) que se paga directamente al agricultor individual y se utiliza sobre todo para pagar a los trabajadores que mantienen los campos (de poda y deshierbe). El suplemento social beneficia al conjunto de la comunidad. Un comité elegido democráticamente compuesto por los agricultores de las diferentes comunidades y los representantes de los trabajadores de la planta de procesamiento, son aquellos que determinan su utilización. En el pasado, los usos de esta prima incluían la construcción de un pozo de agua y baños públicos en los pueblos de los alrededores.

Grupos productores

SERENDIPALM/ Ghana

La organización

Más de 750 campesinos (donde la intervención de las mujeres es primordial) son los encargados de cultivar y procesar el aceite de palma en el Sur de Ghana en África Occidental, en el pueblo Asuom. En 2007 US-manufacturer Dr. Bronner's Magic Soaps inició el Proyecto para más adelante adherirse al comercio justo desde el 2009.



La producción

Es en medio de una extensión de 750 hectáreas donde se origina el aceite de palma, cuyo fruto es reconocido por su excelente resistencia térmica. Se restringen las áreas de plantaciones ilegales en la zona y se practica el respeto por las normas de la agricultura ecológica, como es la reutilización de las sobras de la cosecha para el abono y producción de compost y así preservar y mejorar la fertilidad del suelo con el fin de obtener mejores rendimientos.



Además, cuentan con el apoyo de ingenieros agrónomos en la formación y asistencia del lugar. La cosecha principal se realiza entre los meses de febrero a junio, donde Serendipalm compra los frutos directamente de los productores sin ningún intermediario ni rutas de transporte a larga distancia para posteriormente procesarlas en sus almazaras propias.

Impacto del Comercio Justo

No solamente los campesinos y trabajadores son los que se benefician del comercio justo, sino que toda la comunidad y su entorno: perforación de pozos e instalación de cisternas, suministro de equipos médicos y apoyo con material didáctico y libros de clase para mejorar la educación infantil.

COOPECAÑERA/ Costa Rica

Fundación: 1972

Localización: San Ramón – Costa Rica

Estructura: Cooperativa Cañera

Productores: 620

Productos: Azúcar de caña (orgánico y convencional)



La organización

Cooperativa Cañera de San Ramón R.L. es la unión de tres cooperativas que se dedican a la producción e industrialización de caña de azúcar en Costa Rica. La cooperativa está conformada por más de 600 asociados desde 1972. Es la cooperativa de azúcar blanca más pequeña de Costa Rica.

La producción

Sus ventas están dedicadas principalmente al mercado nacional, sin embargo, desde 1997, año en que obtuvo la certificación de Comercio Justo (FLO), exporta a mercados que reconocen el sello y pagan precios más altos. En los últimos años ha desarrollado la producción ecológica.

Impacto del Comercio Justo

Las ventas en Comercio Justo le han permitido a la cooperativa fortalecer su patrimonio y pagar un precio más justo a los productores asociados.

Además, en los últimos años ha desarrollado la agricultura ecológica orgánica que también les permite obtener mejores precios por sus productos a nivel internacional.

Mediante esta unión, los granjeros se han hecho más fuertes frente a los importadores extranjeros y han conseguido cierta independencia en el proceso de comercialización, particularmente gracias a la compra de una refinería que les permite transformar el azúcar y así conseguir un valor añadido.

Gracias a las primas de Comercio Justo y a otras ayudas financieras, Coopecañera ha podido mejorar las condiciones ambientales de la planta y ha podido realizar investigaciones científicas sobre el comportamiento de las variedades de caña. Con estos estudios han analizado qué tipos de caña se adaptan más a las fincas de sus productores y cuáles son más rentables para aquellos. Esta información técnica garantiza un mayor rendimiento de producción en la obtención de azúcar por tonelada de caña”.