



Ref. 93901019

Bombones Noussine

280 g



Información General del producto

Descripción: 28 Bombones de chocolate con leche rellenos de un exquisito praliné de avellanas. Procedente de Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Conacado (República Dominicana), Coopeagri (Costa Rica) Coopecañera (Costa Rica).

Ingredientes: Cubierta (50 %): Chocolate con leche (32 % mínimo) Azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, pasta de cacao, lactosa y proteína de la leche, Emulsionante: lecitina de soja y aroma de vainilla.

Relleno Nuez (50 %): pasta de Nuez 36 %, azúcar, aceite de palma, crocante de cereales (Maíz, arroz, azúcar, germen de trigo, cebada, malta de cebada y sal), cacao en polvo, lecitina de soja y aroma.

Ingredientes de comercio justo 55%.

Alérgenos: Contiene leche, avellanas y gluten. Puede contener frutos con cáscara.

Peso neto: 280 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 15 de mayo de 2018

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2379 kJ / 571 kcal
GRASAS	38,3 g
De las cuáles grasas saturadas	17,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	48,3 g
De los cuáles azúcares	44,1 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,5 g
PROTEINAS	7,0 g
SAL	0,0 g

Vidal Útil Producto: 18 meses

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Caja de cartón

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

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

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225056311			337	165	165	50
CAJA	11111111111116	6		2190	185	190	340
PALLET		504	7	209 000	1430	800	1200

Grupos productores

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”.

COOPEAGRI - Costa Rica

La organización

CoopeAgri nace en 1962 para ofrecer una alternativa a las condiciones de injusticia y abuso impuestas por las grandes compañías del sector azucarero. Fueron 391 pequeños y medianos caficultores de café del Valle de El General los que iniciaron este proceso de agrupación. En la actualidad con casi cinco décadas, es una empresa catalogada como modelo en el ámbito nacional y latinoamericano, gracias a su diversificación que abarca áreas como: agrícola, industrial o comercial, ya que cuenta con supermercados, almacenes, una estación de combustible y una ferretería. También, incluye un área de medio ambiente facilitando servicios forestales y una cooperativa financiera, Credecoop.

Actualmente cuenta con más de 10 mil asociados y se ha convertido en una empresa pionera, que ha impulsado el crecimiento económico en la extensa zona sur de Costa Rica.

Producción

Coopeagri RL se rige por un alto sentido humanista con enfoque en la excelencia de la calidad de sus productos.

Impacto del Comercio Justo

CoopeAgri brinda a sus asociados y al país múltiples beneficios en el ámbito social, ambiental y cultural.

El precio mínimo garantizado por el comercio justo, permite a los productores realizar inversiones vitales para su futuro, como la adquisición de tecnología moderna y la optimización de los procesos, que garantizan una excelente calidad, fundamental para cumplir con las exigencias de los mercados nacionales e internacionales.

Coopeagri desarrolla también programas a favor de la integración de las mujeres, generando una nueva conciencia social así como formando a líderes empresariales, gracias al programa Líderes del Futuro, creado en 2005.

Existen programas de información y educación dirigidos a la comunidad en general, y fondos solidarios que sirven para situaciones difíciles como enfermedades, accidentes, fallecimiento o para el acopio de alimentos y medicamentos.

La protección del medioambiente tiene una gran importancia para Coopeagri, que difunde una cultura de conservación y manejo responsable de los bosques y los recursos naturales a través de su Departamento de Operaciones Forestales. Por ejemplo, el abono utilizado es derivado de los desechos de la caña de azúcar.

CONACADO (República Dominicana)



La organización

La Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos, Inc. ,CONACADO, fundada en 1988, está conformada por 8 organizaciones regionales, que integran unas 152 asociaciones de pequeños productores con más de 8.500 afiliados. Son líderes en la producción y exportación de cacao ecológico fermentado (tipo Hispaniola) como materia prima .

Desde mediados del 2003, CONACADO es la primera organización en el mundo que cultiva cacao biodinámico (cosecha según los fenómenos cósmicos y lunares), certificado por Demeter Internacional.

La producción

Rompiendo con la tradición de su país de exportar solamente granos secados, someten a su cacao a un proceso profesional de fermentación y secado. Utilizan también el método tradicional para producir la calidad Sánchez, que es el simple secado de los granos de cacao después de la cosecha.

Cerca del 89% de sus exportaciones en cacao es del tipo Sánchez o cacao no fermentado, mientras que el 11% es del tipo Hispaniola, que es el cacao de mayor calidad y mayor aceptación en los mercados europeos.

La cooperativa produce entre 20% y 25 % de la producción dominicana de cacao. En 2006-2007, era el décimo productor al nivel mundial.