



Ref. 95950208

Chocolate Negro 70% con Cacao Cruo **BIO**

bñojusto

80 g



Información General del producto

Descripción: Tableta de Chocolate negro 70% con Cacao Cruo.

Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: FONMSOEM (Ecuador), UROCAL (Ecuador), APEOSAE (Ecuador), Manduvira (Paraguay).

Ingredientes: Pasta de cacao (58%), azúcar de caña, manteca de cacao. Cacao mín. 70%.

100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo. De los cuales 88% provienen de Pequeños Productores.

Certificado por la UE. Certificación Pequeños Productores.

Alérgenos: Puede contener trazas de leche, frutas con cáscara, arachis y soja.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Vegano.

Peso neto: 80 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha de actualización: 08 de junio de 2018

Propiedades y características del producto



Para hacer el chocolate se cogen los granos del cacao antes de que fermenten, se tuestan y se muelen.

¿Y en **el cacao crudo o raw** cómo se hace? sin pasar por el proceso de tostado a altas temperaturas, sino dejándolos secar al aire libre, al sol, para que se sequen naturalmente y en temperaturas inferiores a 42°.

El chocolate crudo **estimula el sistema nervioso**, produciendo endorfinas y mejorando el estado de ánimo; **estimula el sistema digestivo, alivia el estreñimiento**, contiene **antioxidantes** y mejora la salud cardiovascular entre otras cosas.

El cacao crudo al no pasar por el proceso de calentamiento no ha perdido ninguno de los flavonoides y antioxidantes naturales.

No solo posee antioxidantes, sino que **contiene la mayor cantidad de ellos que se ha podido encontrar en un alimento**, y si hablamos de los **flavonoides**, por concretar un poco, contiene 14 veces más cantidad que el vino tinto y hasta 21 veces más que el té verde.

Es saludable porque **las semillas de cacao, en crudo, contienen potasio, vitaminas, magnesio** (uno de los elementos que más escasea en nuestras dietas), **calcio, fósforo, hierro y cobre**.

Además el cacao crudo eleva los niveles de serotonina, actuando como un antidepresivo natural, levantando el ánimo e inhibiendo la ansiedad. Por fin, su contenido alto en antioxidantes, vitaminas y minerales ayudan a la detoxificación del cuerpo.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	577 kcal / 2393 kJ
GRASAS	43 g
De las cuáles grasas saturadas	27 g
HIDRATOS DE CARBONO	32 g
De los cuáles azúcares	32 g
PROTEINAS	8 g
SAL	< 0,01 g

Vidal Útil Producto: 10 meses

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Cartón y polipropileno biorientado

Importador: Ethiquable / IDEAS.

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco (18° C - 20° C) y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091728838			88,65	168	65	15
CAJA	13760091728835	12		1140	176	75	188
PALLET	83760091728834	5040	7	495800	1382	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.



UROCAL (Ecuador)

La organización

Urocal, fundada en 1974, es una unidad regional que se compone de 8 organizaciones campesinas que se crearon con el objetivo de reivindicar el acceso a las tierras propiedad de los latifundistas.

Hoy en día Urocal opta por seguir los principios de la soberanía alimentaria y la agricultura ecológica.

La producción

Este cacao se cultiva en Ecuador en las estribaciones andinas de Guayas y Del Oro. Estas regiones son el origen de la variedad ancestral – nacional – fino aroma, única por su aroma floral.

Impactos del Comercio Justo

Urocal ha iniciado la creación de una cooperativa de ahorro y de crédito que incluye a 2000 familias.

Lo que defiende: la conservación de variedades tradicionales

El cacao Nacional está en peligro de extinción frente a las variedades híbridas más productivas. Solamente los pequeños productores ecuatorianos conservan esta variedad nativa en sus parcelas agro-forestales donde el cacao está asociado a otros cultivos: plátano, piña, papaya...

Además están trabajando en la implementación de un programa escolar.



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.

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.

IDEAS ha contribuido a su fortalecimiento con diferentes proyectos de cooperación al desarrollo. A modo de ejemplo, la construcción de un laboratorio para el análisis de productos derivados del cacao. Actualmente, con el apoyo de la Diputación de Córdoba, IDEAS está desarrollando acciones formativas para fortalecer las capacidades de los pequeños/as productores/as de quinoa.