



Ref. 95950138

Chocolate negro con quinoa **BIO**

biojusto 100 g



Información General del producto

Descripción: Tableta chocolate negro con quinoa. Procedente de agricultura ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: FONMSOEAM, Ecuador

Ingredientes: 63 % mínimo de cacao: pasta de cacao de Ecuador y de Costa de Marfil, azúcar de caña, quinoa inflada 8 %, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de soja (no OMG)

Ingrediente de Comercio Justo y agricultura ecológica: 99,5% del peso total

Alérgenos: Puede contener trazas de frutos secos, leche y gluten.

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 20

Fecha Actualización: 21 de Septiembre 2015

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2272kJ / 546 kcal
PROTEINAS	8,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	46,8 g
De los cuáles azúcares	35,4 g
GRASAS	34,6 g
De las cuáles grasas saturadas	20,3 g
FIBRA ALIMENTARIA	7,6 g
SAL	0,0 g



Propiedades y características del producto

El **cacao** contiene poderosos antioxidantes llamados fenoles (substancias que ayudan a combatir algunos problemas como la acumulación de colesterol en las arterias). Sin embargo, no todos los chocolates son iguales. Mientras más oscuro y más fino sea el chocolate más fenoles contiene. El chocolate también es una buena fuente de magnesio, de fósforo.

La **quinoa** es una semilla que a diferencia de otros cereales es más rica en proteínas y las grasas que contienen son en su mayoría insaturadas.

Asimismo, debemos destacar su alto aporte de fibra, ya que puede alcanzar los 15 gramos por cada 100 gramos.

si nos referimos a los micronutrientes, en la quinoa destaca el contenido de potasio, magnesio, calcio, fósforo, hierro y zinc entre los minerales, mientras que también ofrece vitaminas del complejo B en cantidades apreciables y vitamina E con función antioxidante.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091720627			117	191	93	8
CAJA	13760091720624			2324	201	96	165
PALLET	93760091720620		13	837724	1398	800	1200

Vidal Útil Producto : 15 meses

Fecha Caducidad : Parte posterior del envase

Tipo de Envase : Cartón

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

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

Grupos productores

CEB (Côte d'Ivoire)

LO QUE DEFIENDO:

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. El cacao de esta tableta también proviene de la cooperativa FONMSOEAM en Ecuador que cultiva variedades antiguas en el seno de un ecosistema forestal.

Fonmsoeam (Ecuador)

Fundación :	2000
Localización :	Ecuador
Estructura :	Federación de cooperativas
Beneficiarios :	350 familias
Productos :	cacao

La organización:

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 genero, educación, sensibilización y protección del medioambiente.

La producción:

El cacao producido se conoce como “cacao nacional”, una variedad de cacao que tiene un aroma fino único, y además, tiene certificación ecológica y de comercio justo.

Gracias al apoyo de varias ONG , después de 10 años de existencia, FONMSOEAM puede exportar de manera independiente sus productos procesados como la manteca de cacao.