



Ref. 93003001

Cacao Instantáneo

375 g

BIO

biojusto



Información General del producto

Descripción: Cacao Instantáneo BIO azucarado

Origen / organización CJ: Varios- por ejemplo República Dominicana (Conacado), Perú (Acopagro), Paraguay (Manduvira)

Ingredientes: Azúcar de caña Integral y cacao puro

Ingredientes ecológicos 100 %. Ingrediente de comercio justo 100 %.

Certificado por ECOCERT y CAAE (Comité de Andalucía de agricultura ecológica).

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Sin lactosa. Vegano.

Peso neto: 375 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 25 de noviembre 2014

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1686 kJ / 399 kcal
PROTEINAS	9,2 g
HIDRATOS DE CARBONO	78,0 g
De los cuáles azúcares	57,5 g
GRASAS	4,9 g
De las cuáles grasas saturadas	2,9 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,6 g
SAL	<0,1 g
CALCIO	0,07 g

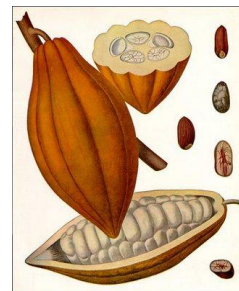
Propiedades y características del producto

El **cacao** ya era cultivado por los mayas hace más de 2500 años. *Cacao* proviene de la lengua maya: - cac, que significa rojo (en referencia al color de la cáscara del fruto), y cau, que expresa las ideas de fuerza y fuego. El cacao es excelente frente a la tristeza, la ansiedad y la irritabilidad, porque contiene teobromina, cafeína y teofilina que estimulan diversas acciones fisiológicas incluyendo la del sistema nervioso y de la circulación sanguínea.

Estudios realizados por instituciones internacionales han destacado que el cacao tiene **cualidades beneficiosas para la salud**. Posee cualidades antioxidantes que ayudan a regularizar los movimientos de expansión y contracción del corazón, por lo que juega un papel en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. Su consumo podría incluso reducir los riesgos de algunos cánceres. El cacao es también una importante fuente de energía.

biojusto La producción de **cacao orgánico** representa una parte muy débil de la producción mundial de cacao, que no alcanza un 1%. Sin embargo, la demanda de productos elaborados con cacao orgánico está subiendo muy rápidamente, al ser cada vez más importantes las preocupaciones de la gente por la seguridad alimentaria de los productos que consumen.

El cacao orgánico es más caro que el cacao normal, lo que permite a los productores de cubrir los costes de producción elevados y de pagar por la certificación.



Vidal Útil Producto : 20 meses

Fecha Caducidad : Parte trasera del envase

Tipo de Envase : Bolsa trícapa

Importador : Serva La Bari / IDEAS. Elaborador local.

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

Modo de preparación: Remover una o dos cucharadas en una taza de leche.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007102492			400	195	150	65
CAJA	18436007102499	12		5000	210	190	355
PALLET	28436007102496	864	6	383 000	1390	800	1200

Grupo de productores:

Manduvirá, Paraguay

La organización:

La organización fue fundada en 1975 por un grupo de docentes y productores agrícolas campesinos, inicialmente como Cooperativa de Ahorros y Créditos con el objetivo de facilitar a sus miembros el acceso al crédito y crear un sistema de apoyo mutuo, a través de la creación de proyectos que beneficiaran a la comunidad. Con el transcurso del tiempo la Cooperativa amplió sus actividades hacia la producción y comercialización de miel de caña de azúcar. Recibió la certificación de comercio justo en el año 1999.



Impacto del Comercio Justo:

Gracias al Comercio Justo, Manduvirá no sólo consiguió su propia certificación ecológica, alquiló una fábrica y produjo su propio azúcar, sino que también estableció cooperaciones a largo plazo con clientes internacionales, conquistando mercados por su distinguida calidad social y medioambiental. Cada año, los socios productores se reúnen para la Asamblea General de Comercio Justo, donde se toma la decisión de cómo invertir la prima con un máximo de beneficios comunes. Tradicionalmente, el 50% de la suma total se distribuye entre los productores, preferente como inversión en el mejoramiento de su producción y sus viviendas y en la educación de sus hijos. La otra mitad sirve para financiar varios proyectos en las áreas de educación, salud o agricultura ecológica de toda la comunidad.

Grupos productores

Conacado (REP. 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 de cacao con más de 8,500 afiliados. Son líderes en la producción y exportación de cacao orgánico fermentado (tipo Hispaniola) como materia prima para Europa y los EEUU. 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.

Su objetivo es lograr un sector cacaotero técnicamente desarrollado, con productos de alta calidad, reconocidos y posicionados internacionalmente, permitiendo a los productores/as alcanzar un adecuado nivel de vida mediante el apoyo en el manejo sostenible de sus fincas, la mejora de la calidad de sus productos, la comercialización eficiente de sus cosechas, el fortalecimiento sindical y empresarial de sus organizaciones.

La producción:

Rompiendo con la tradición de su país de exportar granos solamente secados, someten a su cacao tipo Hispaniola 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.

CONACADO tiene como meta de producir un cacao de excelente calidad, por lo que han desarrollado un proyecto de calidad e investigación, un sistema de aseguramiento de calidad para mantener su liderazgo en el mercado del cacao orgánico y un sistema de control interno de cada finca.

Impacto del Comercio Justo:

Para conseguir su meta de mejorar tanto las condiciones de vida de sus miembros como la calidad del cacao producido, CONACADO ofrece distintos servicios a sus miembros y lleva a cabo varios proyectos sociales de desarrollo comunitario. En efecto, desarrolla programas de renovación y construcción de infraestructura (unidades de fermentación y secado) para mejorar la calidad del cacao, requisito importante del mercado internacional de hoy, y para que todos puedan procesar adecuadamente el cacao. Además, CONACADO y sus bloques afiliados brinda a los productores asistencia técnica, enseñándoles a mejorar sus plantaciones y la calidad de sus cosechas. La organización proporciona servicios de crédito tanto a los bloques, que pueden pagar a los productores con anticipación, como a los productores, para facilitar un incremento productivo de sus fincas.

Gracias a estos programas, cada vez menos cacaoteros abandonan sus fincas, se fortalece el desarrollo rural y comunitario y el cultivo ecológico incide en la preservación y conservación de los bosques aledaños.

También, CONACADO disfruta del éxito que conoce hoy el turismo responsable para organizar diferentes tipos de visitas de las plantaciones y de las fincas, lo que mejora su situación económica.