

	<p><b>IL CAFFÈ BIOLOGICO 250g</b></p>	
<p>CODICE ARTICOLO</p>	<p>CODICE EAN</p>	
<p><b>10041</b></p>	<p>8053677220334</p>	



### **Caffè biologico**

**Marchio:** Equosolidale

**Certificazioni:**

Biologico: secondo REG. CEE 834/2007

### **Caratteristiche**

Un po' di storia.....La preziosa pianta del caffè è nata nell'altopiano di Kaffa, in Etiopia, e di lì si diffuse nello Yemen e poi in tutto il mondo arabo. E proprio dal turco "Kahve" deriva il suo nome, che significa, appunto, bevanda eccitante. Il caffè è un arbusto sempreverde appartenente alla famiglia delle rubiacee, che vegeta nelle regioni tropicali ad un'altezza che varia dai 600 ai 2000 metri. La pianta del caffè raggiunge un'altezza che varia dai tre ai dodici metri, ma mediante potatura viene mantenuta a livelli che rendono agevole la raccolta dei frutti. Il periodo di fioritura varia da zona a zona ed è molto breve. I frutti sono piccole bacche verdi che maturando acquistano le dimensioni di una ciliegia, assumendone il colore rossastro. La polpa molle e giallastra racchiude due grani, entrambi protetti da una membrana e da una sottile pellicola argentea. I semi sono di forma piatta, con un solco longitudinale sulla parte interna e convessi dalla parte esterna.

Le varietà più diffuse commercialmente sono due: la Coffea Arabica (originaria dell'Arabia) più pregiata per gusto e aroma, che necessita di suoli ricchi di minerali, con una temperatura costante sui venti gradi e di un'altitudine delle piantagioni superiore ai 600 metri, e la Coffea Robusta. Quest'ultima specie, più resistente alle variazioni climatiche, ha anche un'aroma più intenso di caffeina.

**Il nostro caffè proviene da:**

#### **COAINE-BOLIVIA**

La Cooperativa Agropecuaria Integral Nor Este Ltda (COAINE) si trova nella provincia Caranavi, nella regione di La Paz, dove è stata fondata con lo scopo primario di migliorare le condizioni sociali ed economiche delle comunità locali. Nella sua attività, tuttavia, la cooperativa ha incontrato diverse difficoltà che ne hanno reso faticosa la crescita e lo sviluppo. Un progressivo consolidamento, registrato a partire dal 2004, ha permesso di arrivare all'esportazione di circa 100 tonnellate di caffè nel 2010: un importante risultato in termini di guadagno, immagine e fiducia per la cooperativa e i suoi membri.

Il consolidamento della motivazione e della collaborazione dei propri membri resta il principale obiettivo della cooperativa. Per questo, tra le azioni attuate, vi sono corsi di formazione e seminari sul miglioramento qualitativo del prodotto e la sua gestione.

Destinazione Fairtrade premium: il Fairtrade Premium è stato investito principalmente in progetti in ambito sanitario, scolastico ed educativo per la Comunità e attività di sostegno alla produzione.

	<p><b>IL CAFFÈ BIOLOGICO 250g</b></p>	
<p>CODICE ARTICOLO</p>	<p>CODICE EAN</p>	
<p><b>10041</b></p>	<p>8053677220334</p>	

### **APROSELVA- PERÙ**

L'Asociación de Productores Cafetaleros Selva Central (APROSELVA) è una organizzazione di produttori di caffè senza scopo di lucro, che lavora per i propri associati, per sviluppare la produzione, trasformazione e commercializzazione del caffè, rispettando e garantendo la dignità dei produttori e la sostenibilità ambientale.

### **FIECH-CHIAPAS MESSICO**

Istituita nel 1996, la società FIECH o Federacion indigena ecologica del Chiapas, nella città di Chiapa de Corzo, è un'organizzazione ombrello che raccoglie 18 piccole organizzazioni, delle quali 15 sono costituite da piccoli produttori di caffè e 3 da donne che si occupano di allevamento e orticoltura in aree a basso reddito e altamente emarginati. Questi gruppi sono presenti in 5 regioni del Chiapas: Sierra, Altos, Fraylesca, Costa e di frontiera, che comprende i comuni di Ángel Albino Corzo, Siltepec, Montecristo de Guerrero, La Concordia, Indipendenza, La Trinità, Las Margaritas, Escuintla, Motozintla Oxchuc, Frontera Comalapa, Bellavista, Grandezza e Simojovel. L'organizzazione è stata rafforzata nel 2000 dal suo rapporto con FIRA, che ha fornito sostegno finanziario per lo sviluppo tecnologico, formazione aziendale, trasferimento di tecnologie e assistenza tecnica per ottenere la certificazione biologica, e del commercio equo. Successivamente, l'associazione ha assunto una nuova linea di credito attraverso il finanziamento di Sofol Agro per la produzione, raccolta, trasformazione e commercializzazione di caffè. Grazie alla partecipazione al Programma di Sviluppo, la Federazione è riuscita a standardizzare la qualità nei processi di produzione, di raccolta, lavorazione, stoccaggio e commercializzazione di caffè, migliorandone le caratteristiche di sapore, corpo, aroma e acidità e garantendo la sostenibilità dell'ambiente circostante e una vita dignitosa ai produttori. Oltre ai vantaggi economici, l'organizzazione ha creato nuovi posti di lavoro rurali e l'accesso dei giovani all'istruzione superiore rendendo inoltre disponibili gratuitamente ostelli per studenti. È stato recentemente avviato anche un programma sanitario che eroga servizi ai soci.

Il Caffè viene tostato e preparato in Italia nello stabilimento di Castelmaggiore (Bo).

	<b>IL CAFFÈ BIOLOGICO 250g</b>	
CODICE ARTICOLO	CODICE EAN	
<b>10041</b>	8053677220334	

<b>GRAMMATURA</b>	250 g
<b>DENOMINAZIONE:</b>	Miscela di caffè 100% Arabica biologico, tostato e macinato
<b>INGREDIENTI</b>	Caffè arabica torrefatto e macinato biologico
<b>ALLERGENI</b>	Non presenti
<b>PRODOTTO BIOLOGICO</b>	AGRICOLTURA NON UE Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF . IT-BIO-009 . Operatore controllato N° AR09
<b>INGREDIENTI DI PROVENIENZA EQUOSOLIDALE</b>	100% caffè proveniente da COAINE – BOLIVIA / APROSELVA – PERÙ / FIECH - CHIAPAS MESSICO

<b>CONDIZIONAMENTO</b>	
<b>TMC (MM)</b>	18 mesi data confezionamento
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto richiudere bene per preservare le fragranze.
<b>PACKAGING</b>	
<b>Pacchetto singolo</b>	250g
<b>termoretraibile</b>	12 pezzi da 250g cad. (3kg totale)

<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI</b>	
<b>ASPETTO</b>	caffè torrefatto e macinato per moka
<b>AROMA</b>	Caratteristico, aromatico
<b>SAPORE</b>	La corretta estrazione con la tipica moka consente di gustare una bevanda delicata e profumata, dove la presenza di caffè arabica conferisce le tipiche note aromatiche